

IT

KK

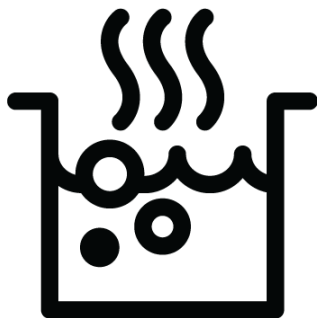
PT

beko

Piano cottura incassato / Manuale Utente

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы

Placa encastrável / Manual do utilizador



HIAW 64225 SX

185910381_3/ IT/ KK/ PT/ R.AI/ 11.06.24 17:46
7751688343



Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	4	8.1 Informazioni generiche per la pulizia.....	30
1.1 Uso previsto	4	8.2 Accessori per la pulizia	31
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	4	8.3 Pulizia del piano cottura.....	31
1.3 Sicurezza elettrica	5	8.4 Pulizia del pannello di controllo....	32
1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas	7	9 Risoluzione dei problemi.....	32
1.5 Sicurezza in fase di trasporto	8		
1.6 Installazione in sicurezza.....	9		
1.7 Utilizzo in sicurezza.....	10		
1.8 Avvertenze sulla temperatura.....	10		
1.9 Sicurezza nella cottura.....	11		
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	11		
2 Istruzioni relative all'ambiente	11		
2.1 Direttiva sui rifiuti	11		
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	11		
2.2 Informazioni sull'imballaggio	12		
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	12		
3 Il prodotto	12		
3.1 Introduzione del prodotto	13		
3.2 Accessori del prodotto.....	13		
3.3 Specifiche tecniche.....	14		
4 Installazione	17		
4.1 Prima della installazione.....	17		
4.2 Collegamento elettrico	19		
4.3 Collegamento al gas	20		
4.4 Installazione delle unità	23		
4.5 Conversione del gas.....	24		
5 Primo utilizzo.....	27		
5.1 Pulizia iniziale	27		
6 Come utilizzare il piano cottura.....	27		
6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	27		
6.2 Funzionamento dei piani cottura..	28		
7 Informazioni generali sulla cottura.	29		
7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura.....	29		
8 Manutenzione e pulizia	30		



1 Istruzioni relative alla sicurezza

IT

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici e/o contenenti gas sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.

- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
 - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in preseunte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas

- **AVVERTENZA:** L'utilizzo dei prodotti per cucine a gas provoca la formazione di sostanze liberate a causa del calore, dell'umidità e della combustione nell'ambiente. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando si utilizza il prodotto: Tenere aperti i fori di ventilazione naturali o installare dispositivi di ventilazione meccanica (cappa/estrattore meccanico) L'uso intensivo del prodotto per un lungo periodo di tempo potrebbe richiedere una ventilazione supplementare: ad esempio, aprendo una finestra o favorendo una ventilazione più efficace, innalzando il livello dell'eventuale dispositivo di ventilazione meccanica, ecc.
- Questo prodotto deve essere utilizzato in un ambiente con un sensore di monossido di carbonio correttamente regolato e funzionante. Assicurarsi che il sensore di monossido di carbonio funzioni correttamente e che la manutenzione del sensore sia frequente. Il sensore di monossido di carbonio deve essere posizionato a non più di 2 metri dal prodotto.
- Le condizioni di regolazione per questo dispositivo vengono riportate sull'etichetta (o sull'etichetta dati)
- Nei prodotti per cottura a gas è richiesta una combustione corretta. In caso di combustione incompleta, potrebbe svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico, che ha un effetto letale anche a dosi molto piccole. Si può facilmente comprendere che il gas brucia bene se le fiamme sono continue e blu. Se le fiamme sono ondulate, tagliate e di colore giallo intenso, vuol dire che il gas non brucia bene.

- I prodotti e i sistemi di cottura a gas devono essere regolarmente controllati per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.
- Pulire regolarmente i fornelli a gas. Accertarsi che dopo la pulizia il gas bruci correttamente.
- Non utilizzare pentole/padelle che superano le dimensioni indicate nel manuale d'uso. L'uso di pentole/padelle più grandi di quelle specificate potrebbe causare l'avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento delle superfici vicine e dei pulsanti di controllo. L'uso di pentole/padelle più piccole potrebbe causare ustioni dovute alle fiamme.
- Richiedere informazioni sui numeri telefonici di emergenza e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al tuo fornitore di gas locale.

 Cosa fare quando si sente odore di gas!

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non utilizzare pulsanti elettrici (ad esempio il pulsante

della lampada o il campanello). Non utilizzare telefoni fissi o cellulari.

- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi per cottura a gas e il contatore del gas sulla valvola di controllo principale, a meno che non si trovi in uno spazio ristretto o in una cantina.
- Controllare la tenuta di tutti i tubi e i collegamenti. Se senti ancora odore di gas, esci di casa.
- Avvertire i vicini.
- Chiamare i vigili del fuoco. Utilizzare il telefono fuori di casa.
- Chiamare l'assistenza autorizzata e la propria società di distribuzione del gas.



1.5 Sicurezza in fase di trasporto

- Prima di trasportare il prodotto, scollegare il prodotto dalla rete elettrica e scollegare i collegamenti del gas.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.

- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.6 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.
- Prima di iniziare qualsiasi lavoro di installazione del gas interrompere l'alimentazione. C'è pericolo di esplosione.
- La connessione del prodotto al sistema di distribuzione del gas può essere eseguita solo da una persona autorizzata e qualificata. Esiste un pericolo di esplosione o di avvelenamento dovuto a riparazioni effettuate da persone non professionali.

- Il tubo del gas deve essere collegato in modo tale che non tocchi le parti mobili nella zona in cui è posizionato e non rimanga impigliato durante il movimento delle parti mobili (es. cassetto). Inoltre, il tubo del gas non deve essere collocato in spazi in cui si possa inceppare.
- Il tubo flessibile del gas non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare le parti calde del prodotto e le pentole sul prodotto. I danni al tubo del gas potrebbero provocare esplosioni.
- Dopo l'allacciamento del prodotto, assicurarsi di verificare la presenza di perdite di gas. Accertarsi che non vi siano perdite di gas. Non utilizzare il prodotto in caso di perdite di gas.

1.7 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili. Chiudere il rubinetto principale del gas.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.



1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.

- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



1.9 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a tempe-

rature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

- Posizionare le pentole al centro del piano cottura. Prestare attenzione a che il fuoco del fornello con le pentole sopra non fuoriesca sui bordi delle pentole.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di

raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

3 Il prodotto

In questa sezione si trova la panoramica del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

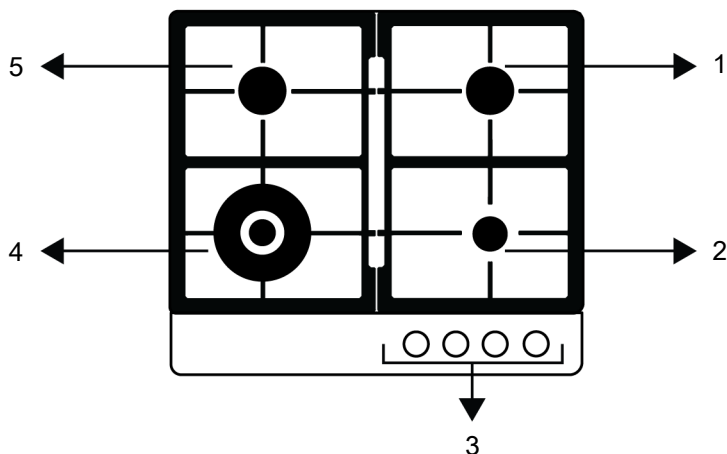
2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3.1 Introduzione del prodotto



1 Bruciatore normale

2 Bruciatore ausiliario

3 Manopole di controllo del piano cottura

4 Bruciatore wok

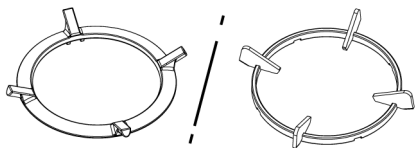
5 Bruciatore normale

3.2 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

Adattatore per padella Wok

Utilizzato per sollevare una padella wok a fondo tondo.



3.3 Specifiche tecniche

Specifiche generali del piano cottura	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	46 / 580 / 510
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 / 480-490
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Consumo di gas totale (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

Fornelli

Anteriore sinistro	Bruciatore wok
Potenza	3,3 kW (240 g/h - G30)

Anteriore destro	Bruciatore ausiliario
Potenza	1,0 kW (73 g/h - G30)

Posteriore sinistro	Bruciatore normale
Potenza	1,75 kW (127 g/h - G30)

Posteriore destro	Bruciatore normale
Potenza	1,75 kW (127 g/h - G30)

Tipo di gas/pressione alla quale il prodotto è impostato	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	

Categoria di prodotto a gas

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

Tipi di gas/pressioni alle quali il prodotto può essere convertito:

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

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

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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

Categorie/tipi/pressione di gas del paese

Nella tabella sottostante è possibile trovare il tipo di gas, la pressione e la categoria di gas utilizzabili per il Paese in cui verrà installato il prodotto.

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

CODICI PAESE	CATEGORIA		TIPO DI GAS E PRESSIONE			
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabella degli iniettori

La tabella seguente fornisce i valori degli iniettori per tutti i tipi di gas di combustibili per la conversione del gas. Puoi raggiungere i valori dei tuoi iniettori consultando la tabella tecnica dei tipi di gas che puoi convertire in base ai tuoi combustibili e al tuo paese. Gli iniettori potrebbero non essere forniti con il prodotto. Puoi ottenerlo dai servizi autorizzati o dal luogo in cui hai acquistato il prodotto.

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

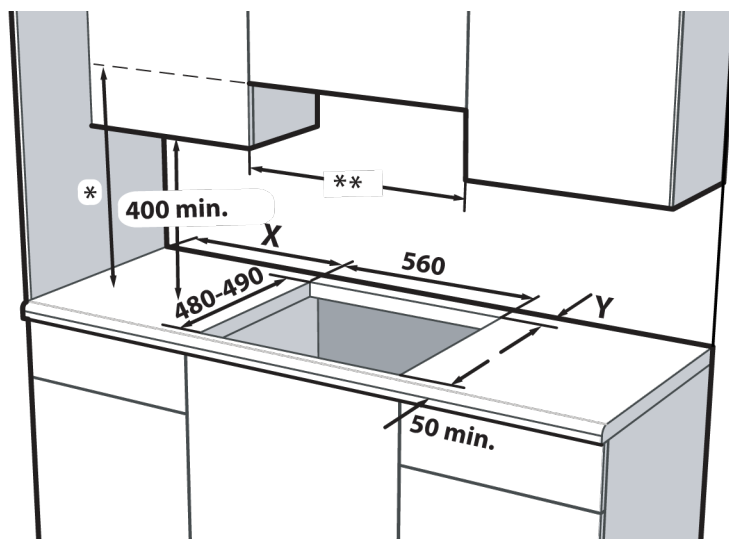


Avvertenze generali

- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre gli impianti elettrici e/o del gas.
- Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali relative agli impianti elettrici e/o del gas./Paragrafo
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione. Non farlo installare se danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

4.1 Prima della installazione

- Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).
- 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 della installazione.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 3 secondo la norma EN 30-1-1.
- Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Tutti i mobili della cucina adiacenti all'apparecchio devono essere resistenti al calore (100 °C min.).



X Distanza minima tra l'angolo e la parete laterale.

Y Distanza minima tra il bordo posteriore del ritaglio e la parete posteriore.

Tipo di controllo del piano cottura	Tipo di piastra di bruciatore	Larghezza del piano cottura# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Controllo della manopola laterale	Metallo	580 / 610	100	60
Controllo della manopola laterale	Vetro	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Controllo della manopola anteriore	Metallo / Vetro	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Controllo della manopola anteriore	Metallo / Vetro	750 / 751	170	70

* Questa dimensione sarà di 60 mm nei modelli che utilizzano rubinetti del gas a 9 passi.
 # Fare riferimento alla dimensione della larghezza nella sezione tabella tecnica del manuale utente.

Ventilazione dell'ambiente

Tutte le stanze richiedono una finestra apribile, o equivalente, e alcune stanze anche uno sfiato permanente. L'aria per la combustione viene prelevata dall'aria ambiente ed i gas di scarico vengono immessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Locali con porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno

Le porte e/o finestre che danno direttamente sull'ambiente esterno devono avere un'apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella sottostante che è calcolata in base alla potenza

gas totale dell'apparecchio (il consumo energetico totale del gas dell'apparecchio è riportato nella tabella delle specifiche tecniche di questo manuale d'uso). Se le porte e/o le finestre non dispongono di un'apertura di ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio come specificato nella tabella seguente, allora deve essere sicuramente presente un'ulteriore apertura di ventilazione fissa nella stanza per garantire che i requisiti minimi di ventilazione totale siano raggiunti per il consumo totale di gas dell'apparecchio. L'apertura di ventilazione fissa

può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensioni dell'apertura di canalizzazione della cappa di estrazione, ecc.

Consumo di gas totale (kW)	Apertura minima per la ventilazione (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Locali che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno

Se il locale dove è installato l'apparecchio non dispone di una porta e/o di una finestra che dà direttamente sull'ambiente esterno, si dovranno ricercare altri prodotti che prevedano sicuramente un'apertura di ventilazione fissa, non regolabile e non chiudibile, che rispetti i requisiti minimi complessivi di apertura di ventilazione per il consumo totale di gas dell'apparecchio come indicato nella tabella sopra. Dovrebbero essere seguiti anche i consigli dei regolamenti edilizi appropriati.

Laddove una stanza o uno spazio interno contenga più di un apparecchio a gas, deve essere prevista un'area di ventilazione aggiuntiva oltre ai requisiti indicati nella tabella precedente. Le dimensioni dell'area di ventilazione aggiuntiva devono essere adeguate alle normative di altri apparecchi a gas.

Dovrebbe inoltre esserci uno spazio minimo di 10 mm sul bordo inferiore della porta che si apre verso l'ambiente interno della stanza in cui è installato l'apparecchio. È necessario assicurarsi che oggetti come

tappeti, altri rivestimenti del pavimento ecc. non influenzino lo spazio libero quando la porta è chiusa.

La cucina può trovarsi in una cucina, una cucina/sala da pranzo o un soggiorno, ma non in una stanza dotata di vasca o doccia. La cucina non deve essere installata in un monolocale di dimensioni inferiori a 20 m³. Non installare questo apparecchio in una stanza sotto il livello del suolo a meno che non sia aperta su almeno un lato.

4.2 Collegamento elettrico



Avvertenze generali

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. L'etichetta identificativa si trova sull'allog-

giamento posteriore del prodotto. Il cavo di alimentazione del prodotto deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

- Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghe o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.

Se l'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione e spina:

eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio collegandolo ad una presa con messa a terra.

4.3 Collegamento al gas

⚠ Avvertenze generali

- Qualora le operazioni di installazione, riparazione o collegamento vengano effettuate da persone o tecnici non autorizzati, non certificati o non qualificati, sussiste il rischio di esplosione, incendio e intossicazione.
- Prima di mettere il prodotto in posizione, accertarsi delle condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) e che l'impostazione del gas del prodotto sia conforme a tali condizioni. Le condizioni e i valori di regolazione del gas del prodotto sono informazioni riportate sulle etichette (o sulla targhetta).
- Se il codice del paese non è riportato sull'etichetta, attenersi alle istruzioni tecniche locali per il collegamento e la conversione del gas.
- Il prodotto può essere collegato all'impianto di alimentazione del gas unicamente da una persona o da un tecnico autorizzato/certificato/qualificato.

- Il produttore non sarà ritenuto responsabile per gli eventuali danni derivanti da procedure eseguite da persone o tecnici non autorizzati/non certificati/non qualificati.
- Prima di dare avvio a qualsiasi intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione del gas. Rischio di esplosione!
- Se si desidera utilizzare il prodotto in un secondo momento con un altro tipo di gas, sarà necessario rivolgersi a una persona o un tecnico autorizzato/certificato/qualificato per la relativa procedura di conversione.
- Accertarsi che il collegamento al gas venga verificato in modo accurato dopo ogni utilizzo. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti a perdite di gas che possono verificarsi a seguito di un allacciamento o di una trasformazione del gas effettuati da persone non autorizzate o non in possesso di licenza.

Rischi di incendio:

- Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico o da una persona autorizzata/certificata/qualificata.
- Accertarsi che il tubo flessibile del gas da utilizzare per il collegamento al gas sia conforme alle normative locali in materia.
- Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo da non entrare in contatto con le parti mobili e le superfici calde (indicate nelle figure sottostanti) che lo circondano. Sarà altresì necessario prestare attenzione per evitare che resti impigliato quando le parti mobili sono in movimento. (ad esempio, cassetti). Non dovrà inoltre essere collocato in spazi in cui potrebbe essere schiacciato.

- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.
- Per il collegamento del gas è necessario servirsi di una chiave.

Parti per il collegamento del gas

Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti visivi necessari per la connessione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto. I raccordi del gas da utilizzare possono variare a seconda del tipo di gas e delle normative nazionali.

Guarnizione di tenuta:



Raccordo EN 10226 R1/2" :



Raccordo per gas liquido (G30,G31) :



Raccordo di uscita del gas:



Blind plug :



Realizzazione del collegamento al gas - GN

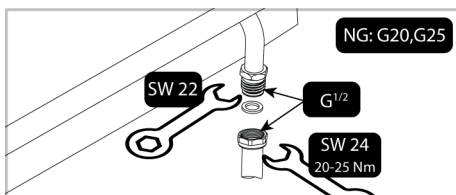
- L'impianto a gas naturale deve essere preparato in modo adeguato per il montaggio prima di procedere all'installazione

ne del prodotto. All'uscita dell'impianto del gas da collegare al prodotto deve essere presente una valvola per il gas naturale.

- Accertarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Collegare il prodotto all'impianto del gas naturale della propria abitazione usando un tubo flessibile per il gas conforme agli standard locali.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'alimentazione del gas dovrà essere collegata tramite un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per il gas con raccordi filettati a entrambe le estremità.

EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2

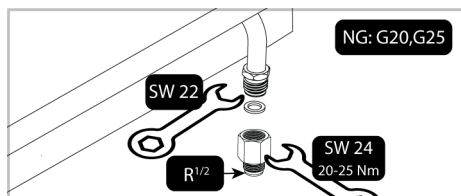
1. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.



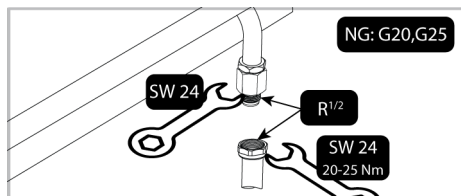
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

EN 10226 Attacco tipo R1/2

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo e verificarne il corretto inserimento.
2. Tenendo fissa l'uscita di collegamento al gas del prodotto con una chiave 22, collegare l'elemento di interconnessione all'uscita del gas del prodotto con una chiave 24 e serrare saldamente.



3. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
4. Collegare la parte filettata del tubo di sicurezza del gas all'interconnettore usando la chiave da 24 mm. Quindi, serrare saldamente, tenendo l'interconnettore in posizione con la chiave da 24 mm.



5. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

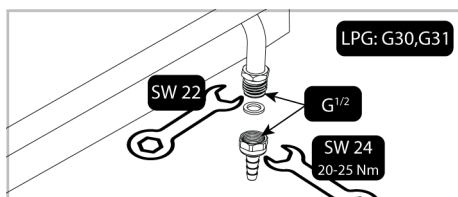
Realizzazione del collegamento al gas - GPL

- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in plastica e di una fascetta di montaggio adeguata. Il diametro interno del tubo di plastica per gas deve essere di 10 mm e la lunghezza non deve superare i 150 cm. Il tubo di plastica deve essere a prova di perdite e deve risultare ispezionabile.
- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.

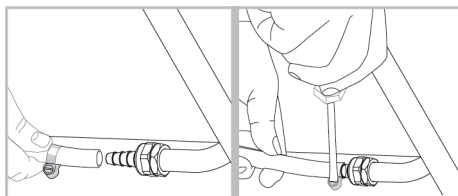
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato tramite un tubo flessibile del gas o un collegamento fisso.

Connessione con tubo del gas bloccato (senza filettatura)

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo per il gas liquido e verificarne il corretto inserimento.
2. Fissare l'uscita di collegamento al gas del prodotto con una chiave da 22 mm, collegare il raccordo all'uscita del gas del prodotto con una chiave da 24 mm e serrare saldamente.



3. Installare la fascetta di montaggio su un'estremità del tubo del gas. Ammorbidire l'estremità del tubo del gas a cui è stata fissata la fascetta mettendola in acqua bollente per un minuto.
4. Inserire il tubo del gas ammorbidito fino in fondo nel raccordo. Serrare saldamente il morsetto con un cacciavite.



5. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

Controllo delle perdite nel punto di connessione

- Accertarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Accertarsi che l'alimentazione del gas sia aperta. Preparare

una schiuma saponata e applicarla sul punto di connessione del tubo per effettuare un controllo delle perdite di gas.

- Qualora vi sia una perdita di gas, la parte saponata produce schiuma. In questo caso, ispezionare nuovamente il collegamento al gas.
- Al posto del sapone, sarà possibile usare gli spray disponibili in commercio per il controllo delle fughe di gas.
- In caso di fuga di gas, chiudere l'alimentazione del gas e ventilare la stanza.
- Non utilizzare mai un fiammifero o un accendino per effettuare il controllo delle perdite di gas.

4.4 Installazione delle unità

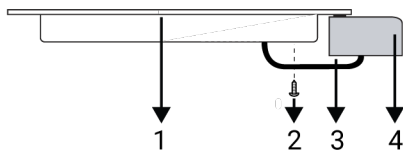
1. Rimuovere bruciatori, coperture dei bruciatori e grill del piano cottura dall'apparecchio.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Per evitare che sostanze estranee e liquidi entrino tra il piano cottura e il ripiano, applicare il mastice in dotazione nella 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.



i Assicurarsi che le sezioni separate dell'alloggiamento inferiore del piano cottura siano riempite di mastice.

5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.

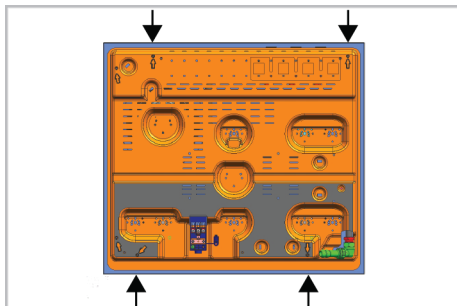
6. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



- 1 Piano cottura
- 2 Vite
- 3 Morsetto per l'installazione
- 4 Ripiano

Vista posteriore (fori di collegamento)

La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



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

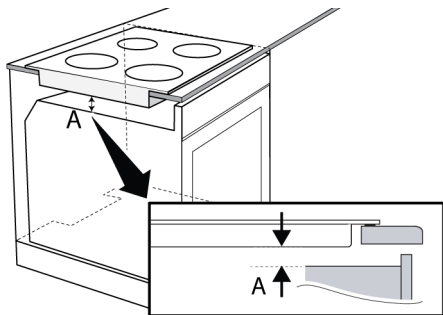
i Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.



Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

Se sotto il piano cottura è presente il forno da incasso;

Quando si installa il piano cottura su un forno da incasso, è necessario lasciare una distanza tra la parete superiore del forno e l'alloggiamento inferiore del piano cottura, come mostrato in figura.

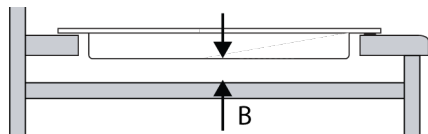


A min. 5 mm

Se sotto il piano cottura è presente un cassetto/mobile;

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 dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



B min. 15 mm

Controllo finale

1. Ricollegare il prodotto alla rete.
2. Verificare le funzioni elettriche.
3. Aprire l'alimentazione a gas.
4. Controllare se i collegamenti del gas sono fissati saldamente e se ci sono perdite.
5. Accendere i bruciatori e verificare l'aspetto della fiamma.



La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma è giallastra, controllare se lo spartifiamma del bruciatore è ben fissato oppure pulire il bruciatore.

4.5 Conversione del gas



Avvertenze generali

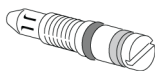
- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!
- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas ed eseguire la regolazione della combustione dei rubinetti del gas in posizione di riposo per rendere il prodotto adatto all'uso con un altro gas.
- Dopo aver modificato il tipo di gas, l'etichetta del nuovo tipo di gas sulla confezione di ricambio dovrà essere applicata sull'etichetta attuale già presente sulla parete posteriore del prodotto.
- Il tipo di gas convertibile e le categorie di gas della vostra apparecchiatura per paese sono informazioni indicate nella sezione "Categorie/tipi/pressione del gas del paese". Verificare nella tabella i tipi di gas che è possibile convertire nella propria zona. Non sarà possibile convertire in tipi di gas non specificati in questa tabella.
- L'iniettore di ricambio adatto al tipo di gas che si desidera convertire potrebbe non essere fornito con il prodotto. Sarà possibile acquistare gli iniettori presso il servizio di assistenza autorizzato o presso il punto vendita del prodotto.

- Per i valori degli iniettori e per le tipologie di gas da utilizzare per i bruciatori rimandiamo alla fine della sezione. Effettuare il collegamento del tipo di gas da convertire come descritto nella sezione collegamento gas.

Parti per la conversione del gas

Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti necessari per la conversione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto.

Ugello di bypass:

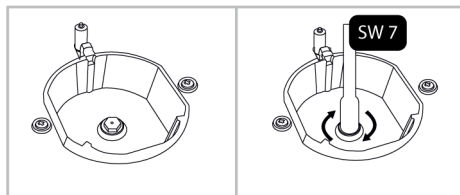


Ugello iniettore bruciatore:

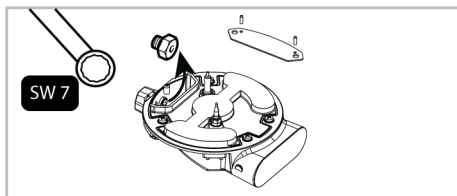


Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

1. Portare tutte le manopole di controllo in posizione off sul pannello di controllo.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Rimuovere i supporti per la pentola, lo spargifiamma e il pezzo dei bruciatori del piano cottura.
4. Rimuovere gli iniettori del gas ruotando in senso antiorario. (chiave 7)



5. Se il prodotto è dotato di un bruciatore wok con un iniettore a entrata laterale, rimuovere l'iniettore usando una chiave numero 7.



i Su alcuni fornelli l'iniettore è coperto da un pezzo di metallo. Sarà necessario rimuovere questo coperchio metallico per procedere alla sostituzione dell'iniettore.

6. Installare i nuovi iniettori di gas. (Coppia di serraggio 4 Nm)
7. Verificare tutti i collegamenti per accertarsi che siano installati in modo sicuro e protetto al tempo stesso.

i Gli iniettori nuovi hanno la loro posizione segnata sulla confezione o in alternativa sarà possibile fare riferimento alla tabella degli iniettori.

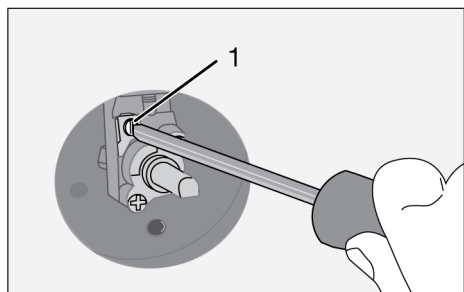
8. Dopo aver eseguito il collegamento è necessario controllare la tenuta degli iniettori.

i A meno che non vi sia una condizione anomala, non tentare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. È necessario chiamare un agente dell'assistenza o un tecnico autorizzato con licenza se è necessario cambiare i rubinetti.

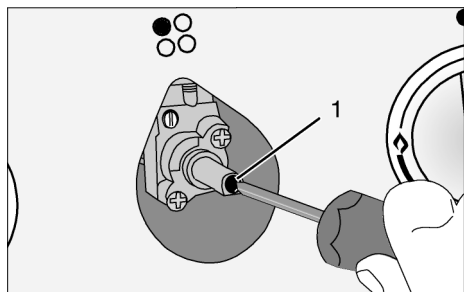
Impostazione portata gas ridotta per rubinetti piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e ruotare la manopola in posizione ridotta.
2. Togliere la manopola del rubinetto del gas.
3. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata.

4. Per il GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale girare una volta la vite in senso antiorario.
 - ⇒ La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta dovrebbe essere di 6-7 mm.
5. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola girare in senso antiorario.
6. Per l'ultimo controllo portare il bruciatore sia in posizione di fiamma alta che ridotta e verificare se la fiamma è accesa o spenta.
7. A seconda della tipologia di rubinetto del gas utilizzato nel proprio elettrodomestico, la posizione della vite di regolazione può variare.



1 Vite di regolazione della portata



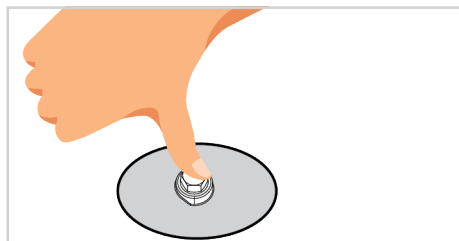
1 Vite di regolazione della portata

Controllo perdite iniettori

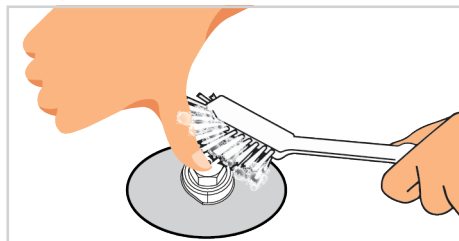
Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta

conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas.

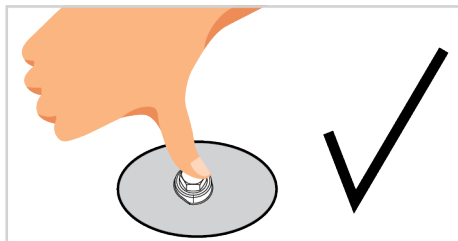
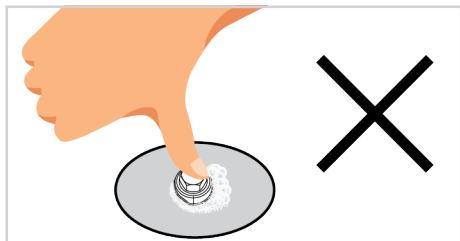
1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.



3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.



4. Se la schiuma continua a persistere, è necessario spegnere immediatamente l'alimentazione di gas al prodotto e chiamare un agente del servizio assistenza autorizzato o un tecnico con licenza. Non utilizzare il prodotto fino a quando il servizio di assistenza autorizzato non è intervenuto su di esso.



5 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

5.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

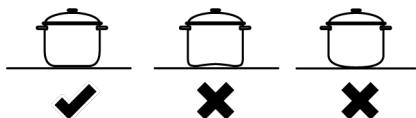
AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

6 Come utilizzare il piano cottura

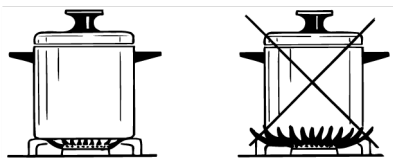
6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Posizionare le pentole in modo che i manici non siano sopra i bruciatori, per evitare che si surriscaldino.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.



- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Non accendere i bruciatori senza che vi siano sopra pentole o padelle.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.
- Le dimensioni delle pentole/padelle devono corrispondere alle dimensioni della fiamma. Posizionare le fiamme del gas in modo che non sporgano dalla base delle pentole/padelle e posizionarle sul supporto per le pentole centrandole. Non utilizzare padelle/pentole grandi per coprire più di un fornello.



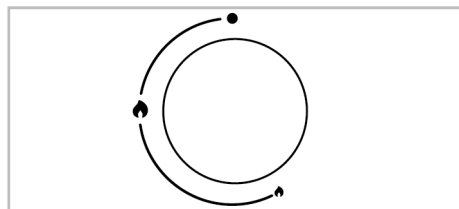
Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Tipo di bruciatore del piano cottura	Diametro pentola - cm
Bruciatore ausiliario	12 - 18
Bruciatore normale	14 - 20
Bruciatore rapido	18 - 22
Bruciatore wok	22 - 30

Non utilizzare pentole/padelle che superano le dimensioni sopra indicate. L'uso di pentole/padelle più grandi di quelle specificate potrebbe causare l'avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento delle superfici vicine e delle manopole. Inoltre, se la superficie di cottura del prodotto è in vetro, si verificherà un surriscaldamento su tale superficie e il prodotto verrà danneggiato. L'uso di pentole/padelle più piccole potrebbe causare ustioni dovute alle fiamme.

6.2 Funzionamento dei piani cottura

Manopola di controllo del bruciatore a gas



- Posizione Off
- ▲ Fiamma piccola: Potenza del gas minore
- ▲ Fiamma grande: Potenza del gas maggiore

È possibile utilizzare il piano cottura con le manopole di controllo dei fornelli. Ogni manopola agisce sul rispettivo bruciatore. Dai simboli presenti sul pannello comandi è possibile dedurre a quale bruciatore si riferisce.

Quando è spento (posizione superiore), il bruciatore non è alimentato con gas. Dopo aver acceso il bruciatore è possibile cucina-

re impostando i livelli del gas sulla manopola. Impostare la potenza di cottura desiderata allineando la manopola al rispettivo simbolo.

Accendere i bruciatori a gas

- ✓ I bruciatori a gas vengono accesi tramite le manopole di controllo.

1. Premere sulla manopola del bruciatore.
2. Premendo sulla manopola, ruotarla in senso orario fino al simbolo della fiamma grande.
3. La fiamma che si vede indica che il gas è stato acceso.
4. Dopo l'accensione iniziale, tenere premuta la manopola per 3-5 secondi.
5. Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere lo stesso processo premendo sulla manopola per 15 secondi.



Rilasciare il pulsante se il bruciatore non si accende entro 15 secondi. Attendere almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è rischio di accumulo di gas e di esplosione!

6. Regolare il livello di potenza desiderato.

Spegnere i bruciatori a gas.

Portare la manopola del bruciatore in posizione off (superiore).



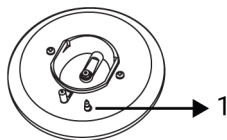
Se le fiamme del bruciatore si spengono inavvertitamente, chiudere la manopola di controllo del bruciatore. Non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno 1 minuto.



Rilasciare la manopola se il bruciatore non si accende entro 15 secondi. Attendere almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è rischio di accumulo di gas e di esplosione!

Meccanismo di sicurezza per l'interruzione del gas

Come precauzione contro lo scoppio dovuto a troppo pieno dei bruciatori superiori, un meccanismo di sicurezza entra in funzione e interrompe immediatamente il gas.



1 Sistema di sicurezza di spegnimento del gas

Per attivare il meccanismo di sicurezza di blocco del gas, tenere premuta la manopola di controllo per altri 3-5 secondi dopo aver acceso il fornello.

Bruciatore per Wok

I bruciatori per Wok aiutano a cucinare più velocemente. Il wok, particolarmente utilizzato nella cucina asiatica, è una sorta di padella profonda e piatta in lamiera, che serve per cuocere in breve tempo verdure e carne tritate a fuoco vivace.

Poiché i pasti vengono cotti a fuoco vivo e in tempi brevissimi in padelle che conducono il calore in modo rapido e uniforme, il valore nutritivo degli alimenti viene preservato e le verdure rimangono croccanti.

È possibile utilizzare il bruciatore per wok anche per le pentole normali.

Se si desidera utilizzare una pentola normale sul bruciatore per wok, è necessario estrarre il supporto della padella per wok dal piano cottura.

7 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- 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'ac-

qua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

8.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.
- I bruciatori utilizzati ad alte temperatura potrebbero cambiare colore. Questo è normale.
- Lo spostamento di alcune pentole può creare graffi sulle griglie. Non far scivolare le padelle e le pentole sulla superficie.
- Poiché i cappucci dei bruciatori entrano in contatto diretto con il fuoco e sono esposti a temperature elevate, il cambiamento e la perdita di colore nel tempo sono normali. Ciò non causa problemi durante l'utilizzo del piano cottura.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.

- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

8.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

8.3 Pulizia del piano cottura

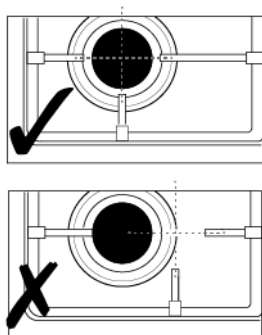
Pulizia dei bruciatori a gas

1. Prima di pulire il piano di cottura, rimuovere i supporti per le pentole, i cappucci dei bruciatori e le teste dal piano di cottura.
2. Pulire la superficie del piano cottura secondo le raccomandazioni contenute nelle informazioni generiche per la pulizia e in base al tipo di superficie (smaltata, vetro, inox, ecc.).
3. Pulire la camera del bruciatore con un panno imbevuto di detergente o con una spazzola morbida antigraffio. Assicurarsi che non rimangano residui di cibo.
4. Pulire le candele e gli elementi termici (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno ben strizzato. Quindi asciugare con un panno pulito. Fare attenzione che la candela e l'elemento termico siano completamente asciutti.
5. Pulire i cappucci e le teste dei bruciatori con acqua detergente dopo ogni uso e poi asciugarli.
6. In caso di macchie persistenti, tenere i cappucci e le teste del bruciatore in acqua con detergente o in acqua tiepida e saponata per almeno 15 minuti. Pulire con una spazzola non metallica e antigraffio.
7. Per le macchie persistenti è possibile utilizzare i detersivi Quick&Shine per gli interni del forno e le griglie, su superfici smaltate e i prodotti consigliati dal servizio autorizzato, specialmente sui cappucci del bruciatore smaltati.
8. Non pulire i cappucci dei bruciatori con detersivi aggressivi come detersivi per interni del forno o decalcificanti: questo può causare scolorimenti.
9. Pulire i supporti per le pentole con acqua, detergente e spazzola morbida antigraffio dopo ogni operazione e poi asciugarli.

10. Quando i cappucci dei bruciatori e i supporti per le pentole vengono utilizzati da bagnati, a causa del calore potrebbero presentarsi macchie di calcare persistenti. Assicurarsi che siano asciutti prima dell'uso.

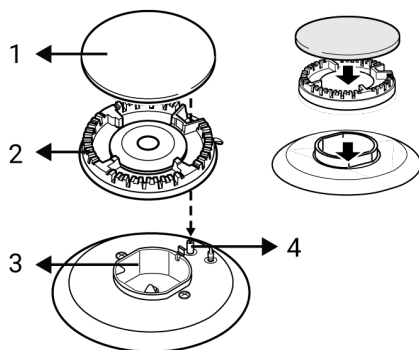
11. Posizionare rispettivamente le teste dei bruciatori, i cappucci e i supporti per le pentole.

12. Quando si posizionano i supporti per le pentole, assicurarsi che centrino i bruciatori. Nei modelli a spillo, inserire i perni della piastra del bruciatore nelle asole dei perni delle presine.



Montaggio delle parti del bruciatore

1. Posizionare le parti come in figura dopo aver pulito i bruciatori.
2. Posizionare la testa del bruciatore assicurandosi che passi attraverso la candela del bruciatore (4). Ruotare la testa del bruciatore a destra e a sinistra per assicurarsi che sia posizionata nella camera del bruciatore.
3. Posizionare il cappuccio del bruciatore sulla testa del bruciatore.



- 1 Cappuccio del bruciatore
- 2 Testa del bruciatore
- 3 Camera del bruciatore
- 4 Candela di accensione (nei modelli con accensione)

8.4 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

9 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato.
>>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.

- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

Non c'è nessuna scintilla di accensione.

- Non c'è corrente. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	36
1.1 Пайдалану мақсаты	36
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	36
1.3 Электр қауіпсіздігі	37
1.4 Газбен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік	39
1.5 Тасымалдау қауіпсіздігі	40
1.6 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	41
1.7 Пайдалану қауіпсіздігі	42
1.8 Температура туралы ескертулер...	42
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	42
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі	43
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық	43
2.1 Қалдықтар туралы директива	43
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	43
2.2 Қаптама туралы ақпарат	43
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар	44
3 Өніміңіз	44
3.1 Өнім ақпараты	44
3.2 Өнімнің керек-жарақтары	44
3.3 Техникалық сипаттамалар	46
4 Орнату	49
4.1 Орнатудан бұрын	49
4.2 Электрикалық жалғау	51
4.3 Газ қосылымы	51
4.4 Өнімді орнату	54
4.5 Басқа газ түріне ауысу	56
5 Бірінші рет қолдану	58
5.1 Бастапқы тазалау	58
6 Плитаны қалай пайдаланамыз	58
6.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	58
6.2 Плиталардың жұмысы	59
7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	60
7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер	60

8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	61
8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	61
8.2 Керек-жарақтарды тазалау	62
8.3 Плитаны тазалау	62
8.4 Басқару тактасын тазалау	63
9 Ақаулық себебін іздеу және түзету	64

КК



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

КК

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қаупінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және

қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр және/немесе газ өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.
- Қазандар мен табалардың тұтқаларын есептегішке қарай бұраңыз, сонда балалар оларды ұстап, күйіп қалмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.

• Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.

1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.

- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда

мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ

болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Газбен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік

- ЕСКЕРТУ: газ плиталарын пайдалану үй-жайда жылу, ылғалдылық және жану нәтижесінде заттардың бөлінуіне әкеледі. Асүйдің, әсіресе өнімді пайдаланған кезде, жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз: Табиғи желдеткіш саңылауларды ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құрылғысын (механикалық сорғыш / сорғыш) орнатыңыз. Өнімді ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді қажет етуі мүмкін: Мысалы, терезені немесе тиімдірек желдетуді ашыңыз, егер бар болса, механикалық желдету құрылғысының деңгейін және т.б. жоғарылатыңыз.
- Бұл өнімді дұрыс реттелген және жұмыс істейтін көміртегі тотығы датчигі бар бөлмеде пайдалану керек. Көміртегі

- тотығы датчигінің дұрыс жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және оны жиі күтіп ұстаңыз. Көміртегі тотығы датчигі өнімнен 2 метрден аспайтын қашықтықта орналасуы керек.
- Бұл құрылғыға арналған реттеу шарттары белгішеде (немесе деректер тақтайшасында) көрсетілген.
 - Газ құрылғыларында газ толығымен жануы қажет. Толық жанбаған жағдайда, көміртегі тотығы (CO) пайда болуы мүмкін. Көміртегі тотығы – түссіз, иіссіз және өте улы газ, ол өте аз мөлшерде болса да өлімге әкеледі. Жалын үздіксіз және көк болса, газдың жақсы жанатынын түсінуге болады. Егер жалын толқынды, үзілді-кесілді және қарқынды сары болса, газ нашар жанады.
 - Газ аспаптары мен жүйелерінің жарамдылығын үнемі тексеріп отыру қажет. Реттегішті, құбыршекті және оның қысқышын өндіруші ұсынған мерзімде немесе қажет болған жағдайда үнемі тексеріп, ауыстыру қажет.
 - Газ плитасының аймақтарын үнемі тазалап отырыңыз. Тазалағаннан кейін газдың дұрыс жанып тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Өлшемдері пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілгеннен асатын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз. Көрсетілгеннен үлкенірек кәстрөлдерді/табаларды пайдалану көміртегі тотығымен улануға және жақын маңдағы беттер мен басқару тұтқаларының қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Кішкене табаларды/кәстрөлдерді пайдалану жалыннан күйіп қалуына әкелуі мүмкін.
- Газ иісі болған жағдайда, төтенше газ қызметінің телефон нөмірлері және жергілікті газ жеткізушісінен қауіпсіздік шаралары туралы ақпаратты сұраңыз.

⚠ Газдың иісі пайда болған кездегі іс-әрекеттер!

- Ашық отты пайдаланбаңыз және темекі шекпеңіз. Электр тұтқаларын пайдаланбаңыз (мысалы, шамның тұтқасы немесе есік қоңырауы). Қалалық телефондарды немесе ұялы телефондарды пайдаланбаңыз.
- Есіктер мен терезелерді ашыңыз.
- Газ құрылғыларындағы барлық клапандарды және жабық кеңістікте немесе жертөледе болмаса, негізгі басқару клапанындағы газ есептегішін ажыратыңыз.

- Барлық түтіктер мен қосылыстардың ағып кетуін тексеріңіз. Егер сіз әлі де газдың иісін сезсеңіз, үйден кетіңіз.
- Көршілерге ескерту.
- Өрт сөндіру бригадасын шақырыңыз. Телефонды үйден тыс жерде қолданыңыз.
- Уәкілетті қызметке және газ тарату компаниясына қоңырау шалыңыз.

⚠ 1.5 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны электр желісінен ажыратып, газ қосылымдарын ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.
- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1.6 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.
- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.
- Кез келген газ жабдығы жұмысын бастамас бұрын газ беруді өшіріңіз. Жарылыс қаупі бар.
- Өнімді газ тарату жүйесіне қосуды тек уәкілетті және білікті маман ғана жүзеге асыра алады. Кәсіпкер емес адамдар жасаған жөндеуге байланысты жарылыс немесе улану қаупі бар.
- Газ шлангісі орналасқан жеріндегі қозғалатын бөлшектерге тиіп кетпейтіндей және қозғалатын бөлшектер қозғалған кезде қысылып қалмайтындай етіп қосылуы керек (мысалы, тартпа). Сонымен қатар, газ құбыршегін кептелу мүмкін жерлерде орналастыруға болмайды.

- Газ құбыршегі ұсақталмауы, бүктелмеуі, қысылмауы немесе бұйым мен ыдыстың ыстық бөліктеріне тиіп кетпеуі керек. Газ құбыршегінің зақымдалуына байланысты жарылыс қаупі бар.
- Өнімді газға қосқаннан кейін газдың ағып кетуін тексеріңіз. Газдың ағып кетпеуін тексеріңіз. Егер газ ағып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.

1.7 Пайдалану қауіпсіздігі

- Өр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз. Негізгі газ шүмегін өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз.

- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.

1.8 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.
- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі

мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
- Ыдыстарды пісіру аймағының ортасына қойыңыз. Ыдыс тұрған пісіру аймағындағы от ыдыстың бүйір жағына түспейтініне назар аударыңыз.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

КК

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны

жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

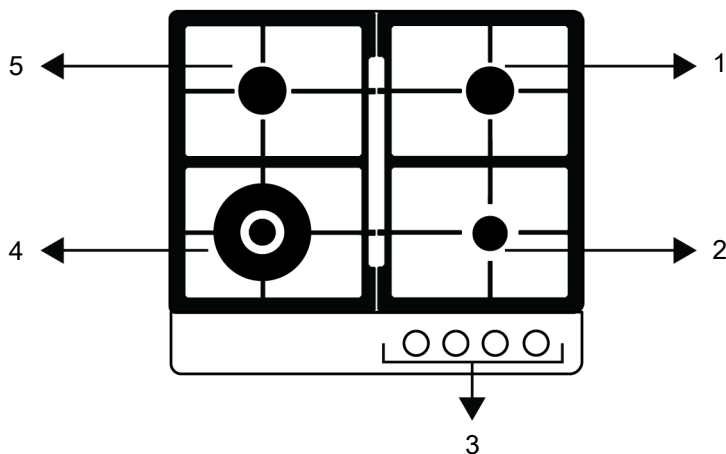
- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

КК

3 Өніміңіз

Бұл бөлімде сіз өнімге қысқаша шолумен танысуыңызға болады. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір функцияларды айырмашылықтар болуы мүмкін.

3.1 Өнім ақпараты



1 Қалыпты оттық

3 Плитаны басқару тетіктері

5 Қалыпты оттық

2 Қосымша конфорка

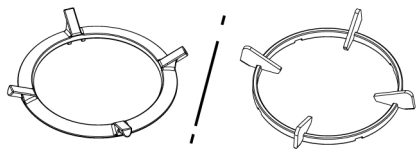
4 Вок конфоркасы

3.2 Өнімнің керек-жарақтары

Өнімде әртүрлі керек-жарақтар бар. Өнім үлгісіне байланысты жеткізілетін керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.

Вок кәстрөл адаптері

Дөңгелек түбі бар вок табаны көтеру үшін қолданылады.



3.3 Техникалық сипаттамалар

Плитаның жалпы техникалық сипаттамалары	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	46 / 580 / 510
Орнаылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 / 480-490
Кернеу/жиілік	220-240 V ~ 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Жалпы тұтынылатын газ (кВт)	7,8 (567 g/h - G30)

Әзірлеу аймақтары

Алдыңғы сол жақ	Вок конфоркасы
Қуат	3,3 кВт (240 г/сағ. – G30)

Алдыңғы оң жақ	Қосымша конфорка
Қуат	1,0 кВт (73 г/сағ. – G30)

Артта сол жақ	Қалыпты конфорка
Қуат	1,75 кВт (127 г/сағ. – G30)

Артқы оң жақ	Қалыпты конфорка
Қуат	1,75 кВт (127 г/сағ. – G30)

Өнімде орнатылған газ түрі/қысым

G20/G25 20/25 мбар
G20 20 мбар

Газ өнімінің категориясы

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

Өнімді түрлендіруге болатын газ түрлері/қысымдар:

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



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

КК

Елдегі газ категориялары/түрлері/қысымы

Өнім орнатылатын ел үшін пайдалануға болатын газ түрін, қысымын және газ категориясын төмендегі кестеден таба аласыз.

ЕЛ КОДТАРЫ	КАТЕГОРИЯ		ГАЗ ТҮРІ МЕН ҚЫСЫМ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар	G20,13 мбар	G20,10 мбар
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
NL	Cat II	2E(43.46 -45.3 MJ/м3 (0°C))3B/P	G25.3,25 мбар	G20,20 мбар	G30,30 мбар	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 мбар	G30,37 мбар		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		

ЕЛ КОДТАРЫ	КАТЕГОРИЯ		ГАЗ ТҮРІ МЕН ҚЫСЫМ			
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
KK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
IS	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LV	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LU	Cat I	2E	G20,20 мбар			
BG	Cat I	2H	G20,20 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
HU	Cat I	2H	G20,25 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			

Инжектор кестесі

Төмендегі кестеде газ түрлендіруге арналған жанғыш заттардың барлық газ түрлері үшін инжектор мәндері берілген. Инжектордың мәндеріне жанғыш заттарыңыз бен еліңізге сәйкес түрлендіруге болатын газ түрлерінің техникалық кестесін қарап шығуға болады.

Инжекторлар өніммен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Сіз оны уәкілетті қызметтерден немесе өнімді сатып алған жерден ала аласыз.

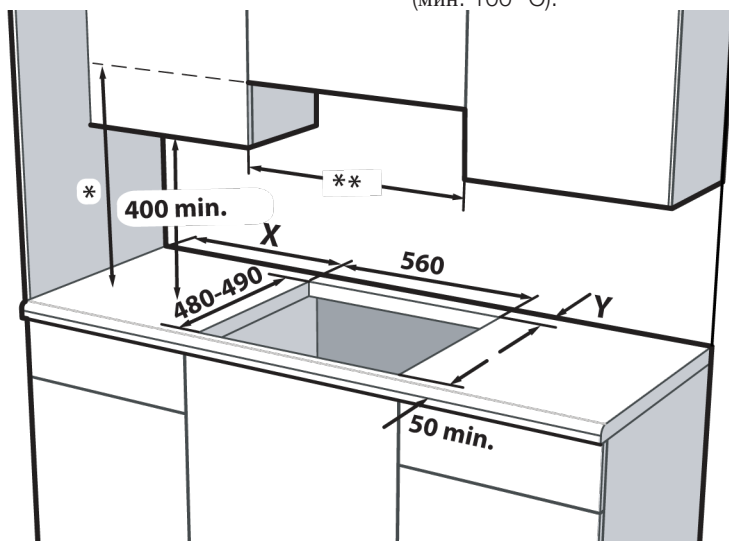
Әзірлеу аймақтары									
Қуат	G20,20 мбар G25,25 мбар	G30,28 30 мбар G31,37 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 кВт	97	66	118	110	91	102	128	65	58
3,3 кВт	132	92	160	150	123	128	179	87	84

⚠ Жалпы ескертулер

- Өнімді орнату жөнінде жақын жерде Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз. Өнімді жұмысқа дайындау үшін Уәкілетті қызмет көрсету орталығына қоңырау шалу алдында электрлік және газ құрылғылары орнында екеніне көз жеткізіңіз. Олай болмаса, қажетті реттеу жұмыстарын орындайтын білікті электр маманымен және жөндеушімен хабарласыңыз. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Орынды және газ бен электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.
- Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.
- Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

4.1 Орнатудан бұрын

- Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)
- Жұмыс үстелі көлденеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.
- Бұл өнім EN 30-1-1 стандартына сәйкес 3-сыныптағы құрылғы.
- Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- Сорып алу құралы ас бөлмеплитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз. Егер сорғыштың нұсқаулығында қандай-да бір өлшем анықталмаса, онда бұл биіктік кем дегенде 650 мм болуы керек.
- Құрылғының жанындағы кез келген ас үй жиһазы ыстыққа төзімді болуы керек (мин. 100 °C).



X Ойық және бүйірлік қабырға арасындағы минималды қашықтық.

Y Ойықтың артқы шеті мен артқы қабырға арасындағы минималды қашықтық.

Плитаны басқару түрі	Жанарғы тақтасының түрі	Плитаның ені# (мм)	X (мм)	Y (мм)
Бүйірлік тұтқа басқару элементі	Металл	580 / 610	100	60
Бүйірлік тұтқа басқару элементі	Шыны	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Алдыңғы тұтқа басқару элементі	Металл / Шыны	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Алдыңғы тұтқа басқару элементі	Металл / Шыны	750 / 751	170	70
* Бұл өлшем қадам 9 қадамдық газ крандарын пайдаланатын модельдерде 60 мм болады.				
# Пайдаланушы нұсқаулығының техникалық кестесі бөлімінде ені өлшемін қараңыз.				

Бөлмені желдету

Барлық бөлмелерде ашылатын терезе немесе баламасы, кейбір бөлмелерде сонымен қатар тұрғылықты желдеткіш құралдары болуы қажет. Жануға қажетті ауа бөлме ауасынан алынады және шығатын газдар тікелей бөлме ішіне таралады. Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуі үшін жақсы желдету тиімді болады.

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктері және/немесе терезелері бар бөлмелер

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктерде немесе терезелерде құрылғының жалпы газ қуаты негізінде (құрылғының жалпы газ қуаты шығыны осы пайдаланушы нұсқаулығының техникалық сипаттамасы кестесінде көрсетілген) өлшемдері көрсетілген желдету саңылауы болуы қажет. Егер есіктерде және/немесе терезелерде төмендегі кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынына сәйкес жалпы желдету саңылауы болмаса, құрылғының жалпы газ шығыны бойынша жалпы минималды желдету талаптарына қол жеткізу үшін қосымша бекітілген желдету саңылауы болуы керек. Бекітілген желдету саңылауында бар саман саңылаулары, шығару қақпағы кіріс саңылауы өлшемі, т. б. болуы мүмкін.

Жалпы тұтынылатын газ қуаты (kWt)	мин. желдеткіш саңылауы (см2)
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

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын ашылмалы есіктері және/немесе терезелері жоқ бөлмелер

Егер құрылғы орнатылған бөлмеде тікелей сыртқы ортаға ашылатын есік және/немесе терезе болмаса, басқа өнімдерде жоғарғы кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынының жалпы минималды желдету саңылауы талаптарына сәйкес бекітілген реттелмейтін және жабылмайтын желдету саңылауы болуы керек. Сонымен қатар, тиісті ғимарат реттеулері ұсынысы орындалуы керек.

Бөлмеде немесе ішкі бос орында бірнеше газ құрылғысы болса, жоғарыдағы кестеде берілген талапқа сәйкес желдету аймағы төбеде берілуі керек. Қосымша желдету аймағының өлшемі басқа газ құрылғыларының реттеулеріне сәйкес болуы керек.

Құрылғы орнатылатын бөлмеде ішкі ортаға ашылатын есіктің түпкі шетінде 10 мм минималды аралық болуы керек. Кілемдер және басқа еден жабындары, т. б. сияқты элементтер есік жабылған кезде саңылауға әсер етпейтінін тексеруіңіз керек.

Бұл плитаны ас бөлмеде, тамақтанатын бөлмеде немесе жатын-қонақ бөлмелерінде орнатуға болады. Жуыну құралдары бар бөлмелерде орнатуға болмайды. Бұл плита көлемі 20 метрден аз жатын-қонақ бөлмелерінде орнатылмауы қажет³. Құрылғының кемінде бір бүйірі жер деңгейіне ашылмайынша, бөлмедегі осы құрылғыны жер деңгейінен төмен орнатпаңыз.

4.2 Электрикалық жалғау

Жалпы ескертулер

- Электр орнатуға қатысты кез келген жұмысты бастамас бұрын өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Электр тоғынын соғу қаупі бар!
- Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.
- Өнімді электр желісіне тек уәкілетті және білікті адам қосуы керек. Өнімнің кепілдік мерзімі дұрыс орнатылғаннан кейін ғана басталады. Рұқсат етілмеген адамдар жүргізген процедуралардан туындаған зияндар үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан. Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кестесіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

- Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жетімді жерде болуы қажет (оны кемпірек үстінен айналдырып жүргізбеңіз). Қуат қосылымында ұзартқыш сымдарды немесе бірнеше розеткаларды пайдаланбаңыз.
- Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

Егер өнім кабельмен және ашамен бірге өндірілсе:

Сіздің өнім электр кабельмен және ашамен бірге өндіріледі. Өнімнің ашасын жерге қосылған розеткаға қосып, электр желісіне қосылыңыз.

4.3 Газ қосылымы

Жалпы ескертулер

- Егер орнату, жөндеу немесе қосу жұмыстарын рұқсат етілмеген/лицензиясы жоқ/біліктілігі жоқ тұлға немесе маман жүргізсе, жарылыс, өрт және улану қаупі бар.
- Өнімді орнатпас бұрын, жергілікті тарату шарттары (газ түрі мен қысымы) және өнімнің газға қатысты баптаулары осы шарттарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Газды теңшеу шарттары мен өнім көрсеткіштері жапсырмаларда (немесе типтік тақтайшада) көрсетілген.
- Егер еліңіздің коды жапсырмада көрсетілмесе, газ жабдығын қосу және ауыстыру бойынша еліңіздің жергілікті техникалық нұсқауларына жүгініңіз.
- Өнімді газбен жабдықтау жүйесіне тек уәкілетті/лицензияланған/білікті тұлға немесе маман ғана қоса алады.
- Өндіруші уәкілетті емес/лицензиясы жоқ/біліктілігі жоқ тұлға немесе маман орындаған әрекеттерден туындаған залал үшін жауап бермейді.

- Газдық қондырғымен кез-келген жұмысты бастамас бұрын, газбен жабдықтауды өшіріңіз. Жарылыс қаупі бар!
- Егер алдағы уақытта өнімді басқа газ түрімен пайдалану қажет болса, тиісті ауыстыру процедурасы туралы уәкілетті/лицензияланған/білікті маманмен немесе техникпен кеңесу қажет.
- Әр пайдаланған сайын, газ қосылымының тығыздығы жақсы екеніне көз жеткізіңіз. Өндіруші газдың кемуінен туындауы мүмкін залал үшін жауап бермейді, бұл газдың қосылуы немесе рұқсат етілмеген/лицензиясы жоқ тұлғалар жасаған ауыстыру нәтижесінде орын алуы мүмкін.

От қаупі:

- Қосылымды төмендегі нұсқауларға сәйкес орындамасаңыз, газдың кемуіне және өртке шалдығу қаупі бар. Біздің компания осыдан туындаған залал үшін жауап бермейді.
- Газ қосуды тек уәкілетті/лицензияланған/білікті тұлға немесе маман жүргізуі керек.
- Қосылу үшін пайдаланылатын газ түтігінің жергілікті газ талаптарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Икемді газ түтігі оның айналасындағы қозғалатын бөліктермен және ыстық беттермен (төмендегі суреттерде көрсетілген) тиіп кетпейтіндей және қозғалатын бөліктер қозғалған кезде қысылып қалмайтынды етіп жалғануы керек. (мысалы, тартпалар). Сонымен қатар, оны қысылып қалуы мүмкін жерлерде орналастыруға болмайды.
- Газ қосылымы орындалған өнімді жылжытпаңыз. Егер ол жылжытылса, газдың кемуі орын алуы мүмкін.
- Газды қосу және ауыстыру үшін сомын кілтін пайдалану қажет.
- Газды қосу үшін кілтті пайдалану керек.

Газды қосуға арналған бөлшектер

Газды қосу үшін қажет болуы мүмкін бөлшектер мен құралдардың көрнекілігі төменде келтірілген. Үлгіге байланысты бұл бөлшектер өніммен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Пайдаланылған газ

қосылымдарының бөлшектері газ түріне және елдің ережелеріне байланысты өзгеруі мүмкін.
Кемуге қарсы тығыздағыш :



қосқыш бөлігі EN 10226 R1/2" :



Сұйытылған газға арналған қосқыш бөлігі (G30, G31) :



Газдың шығу түтігіне арналған қосқыш бөлік :



Тұрақты тығын :

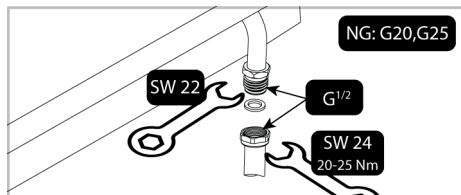


Газды қосу – NG

- Өнімді орнатпас бұрын табиғи газ жүйесін құрастыруға дайындау керек. Табиғи газ клапаны өнім қосылатын газ жүйесінің шығысына орнатылуы керек.
- Табиғи газ клапанына қиындықсыз қол жеткізуге болатынына көз жеткізіңіз.
- Өнімді жергілікті талаптарға сәйкес келетін икемді газ түтігі арқылы үйіңіздегі табиғи газ жүйесіне қосыңыз.
- Газ қосылымын орындау кезінде жаңа тығыздау аралығын пайдалану қажет.
- Газбен жабдықтау екі шығысында бұрандалы фитингтері бар газ құбыры немесе қауіпсіз газ түтігі арқылы қосылуы керек.

EN ISO 228 G1/2" қосылым түрі

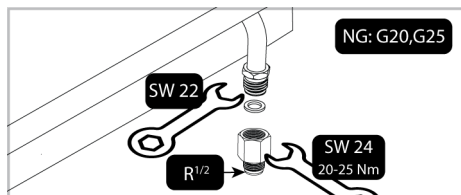
1. Жаңа тығыздағышты байланыстырушы бөлікке орналастырыңыз және оның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Газ құбырын құрылғыға 22 мм сомын кілтімен бекітіңіз және байланыстырушы элементті 24 мм сомын кілтпен құбырға орнатыңыз.



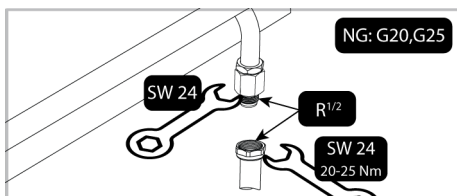
3. Қосылым орнатылғаннан кейін қосылым бөлігінің тығыздығын тексеру қажет.

EN 10226 R1/2" қосылым түрі

1. Жаңа тығыздағышты табиғи газдың байланыстырушы бөлігіне орнатыңыз және тығыздағыштың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Өнімнің газ құбырын 22-лік сомын кілтпен ұстап тұрып, байланыстырушы бөлікті 24-тік сомын кілтімен өнімнің газ құбырына жалғаңыз және мықтап қатайтыңыз.



3. Жаңа тығыздағыш тығыздағышты қауіпсіздік газ шлангісіне/құбырына салыңыз. Тығыздағыштың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
4. Тығыздағышты жалғағыштың бұрандалы бөлігіне ораңыз. Түтіктің/қауіпсіз газ құбырының бұрандалы бөлігін 24 мм сомын кілтімен жалғағышқа жалғаңыз және 24 мм сомын кілтімен жалғағышты орнында ұстай отырып, мықтап тартыңыз.



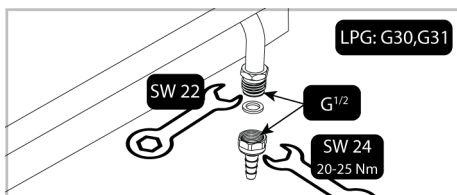
5. Қосылым орнатылғаннан кейін қосылым бөлігінің тығыздығын тексеру қажет.

Газды қосу – LPG

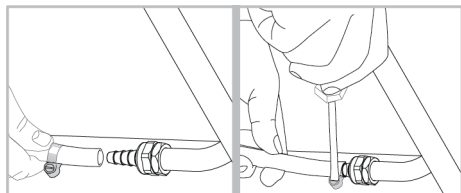
- Сіздің өніміңіз газдың кемуіне жол бермеу үшін газ қосылымының жанында орналасатындай етіп қосылуы керек.
- Газ қосылымын орнаптамас бұрын, пластикалық газ түтігінің және тиісті орнату қысқышын алыңыз. Пластикалық газ түтігінің ішкі диаметрі 10 мм, ал ұзындығы 150 см аспауы керек. Пластикалық түтік тығыздалған және қарау үшін қолайлы болуы керек.
- Газ аспаптары мен жүйелерінің жарамдылығын үнемі тексеріп отыру қажет. Реттегішті, құбыршекті және оның қысқышын өндіруші ұсынған мерзімде немесе қажет болған жағдайда үнемі тексеріп, ауыстыру қажет.
- Газ қосылымын орындау кезінде жаңа тығыздау аралығын пайдалану қажет.
- Газ қосылымы газ түтігі немесе стационарлық қосылым арқылы жүзеге асырылуы керек.

Қысқышты (жіпсіз) газ түтігімен қосу

1. Жаңа тығыздағышты сұйытылған газдың байланыстырушы бөлігіне орнатыңыз және тығыздағыштың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Өнімнің байланыстырушы газ құбырын 22 мм сомын кілтпен бекітіңіз, байланыстырушы құбырды өнімнің газ құбырына 24 мм сомын кілтпен жалғаңыз және мықтап қатайтыңыз.



3. Бекіту қысқышын газ түтігінің бір ұшына орнатыңыз. Қысқыш бекітілген газ түтігінің ұшын бір минут қайнаған суға батырып жұмсартыңыз.
4. Жұмсартылған газ түтігін байланыстырушы бөлікке мықтап салыңыз. Қысқышты бұрауышпен мықтап қатайтыңыз.



5. Қосылым орнатылғаннан кейін қосылым бөлігінің тығыздығын тексеру қажет.

Байланыс орнындағы кеміп кетудің бар-жоғын тексеру

- Өнімдегі барлық саптары өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Газдың ашық екеніне көз жеткізіңіз. Сабын көбігін дайындаңыз және оны газдың кемуін тексеру үшін түтіктің жалғанған жеріне жағыңыз.
- Егер газ кемуі орын алса, сабынды бөлік көбіктенеді. Мұндай жағдайда газ қосылымын тағы бір рет тексеріңіз.
- Сабынның орнына газдың кемуін тексеруге арналған дүкендерде сатылатын спрейлерді пайдалануға болады.
- Егер газ кемуі орын алса, газбен жабдықтауды тоқтатып, бөлмені желдетіңіз.
- Газ ағуын бақылау үшін ешқашан сіріңке немесе оттық пайдаланбаңыз.

4.4 Өнімді орнату

1. Өнімнің темірпеш қақпағының бетіндегі жанарғыларды, жанарғы қақпақтарын және гриль құралдарын алыңыз.
2. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
3. Темірпеш қақпағы мен тұтқыштың арасына бөгде заттар не сұйықтықтар кіріп кетпеуі үшін, орнату алдында темірпеш қақпағының төменгі корпусының жиектеріне жинақпен бірге

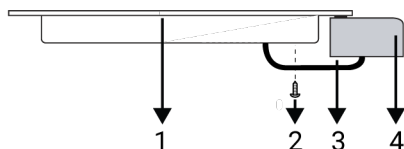
берілген сылақты жағыңыз және сылақтың қабаттасып кетпеуін тексеріңіз.

4. Суретте көрсетілгендей бүгілістерді құру арқылы бұрыштарды толтырыңыз. Бұрыштардағы саңылауды толтыруға жеткілікті бүгілісті жасаңыз.



i Пісіру тақтасының төменгі корпусындағы жиек бөліктері сылақпен толтырылғанын тексеріңіз.

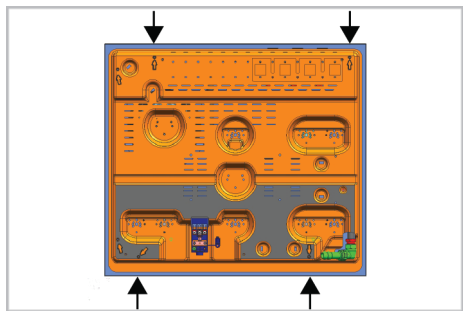
5. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.
6. Орнату қысқыштарын пайдаланып темірпеш қақпағын астыңғы қаптамадағы тесіктер арқылы орнатып бекітіңіз.



- 1 Темірпеш қақпағы
- 2 Бұрама
- 3 Орнату қысқышы
- 4 Тұтқыш

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.



Жанарғы тақтайшаларын, жанарғы тақтайшасының қақпақтарын және грильдерді орнатқаннан кейін орындарына қайта салыңыз.



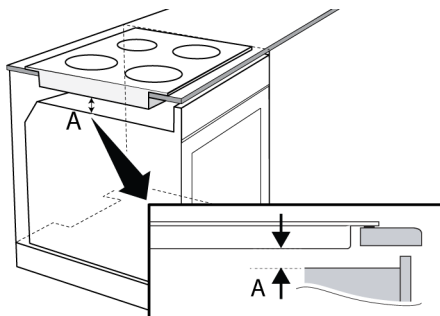
Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.



Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

Плитаның астында кіріктірілген пеш болса;

Плитаны кіріктірілген пешке орнатқанда, суретте көрсетілгендей, пештің үстінгі қабырғасы мен плитаның төменгі корпусы арасында қашықтықты қалдыру керек.

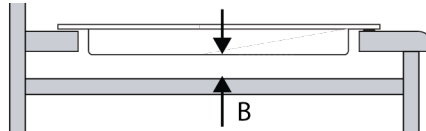


A мин. 5 мм

Плитаның астында тартпа/шкаф болса;

Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



B мин. 15 мм

Соңғы тексеру

1. Өнімді электр желісіне қайта қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.
3. Газ берілуін ашыңыз.
4. Газ орнатулары мықты бекітіліп, орнықтырылғанын тексеріңіз.
5. Жанарғыларды жағып, жалын көрінісін тексеріңіз.



Жалын көгілдір және қалыпты пішінді болуы керек. Жалын сарғыш болса, оттық қақпағының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз немесе оттықты тазалаңыз.

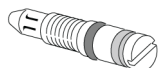
4.5 Басқа газ түріне ауысу

Жалпы ескертулер

- Газдық қондырғымен кез-келген жұмысты бастамас бұрын, негізгі газбен жабдықтау көзін өшіріңіз. Жарылыс қаупі бар!
- Өнімді басқа газбен пайдалану үшін жарамды ету мақсатында барлық газ бүріккіштерін ауыстыру және жұмыс істемейтін күйде газ шүмегінің жануын теңшеу қажет.
- Газ түрін өзгерткеннен кейін қосымша қапшықтағы газ түрінің жаңа заттаңбасы өнімнің артқы бетіндегі қазіргі заттаңбаға жабыстырылуы керек.
- Елдер бойынша өніміңізге арналған ауыстырылатын газ түрі мен газ санаттары «Елдер бойынша газ санаттары/түрлері/қысымы» бөлімінде көрсетілген. Бұл кестеде сіздің аймағыңызда қандай газ түрлеріне ауысуға болатынын қараңыз. Бұл кестеде газдың анықталмаған түрлеріне ауысу мүмкін емес.
- Сіз ауыстырғыңыз келетін газ түріне сәйкес келетін қосалқы бүріккіш өніммен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Сіз бүріккіштерді уәкілетті қызмет орталығынан немесе өнімді сатып алған жерден ала аласыз.
- Бүріккіштердің мәндері және оттықтар үшін пайдаланылуы керек газ түрлері бөлімнің соңында көрсетілген. Түрлендірілетін газ түрінің қосылымын газды қосу бөлімінде сипатталғандай орындаңыз.

Газды ауыстыруға арналған бөлшектер
Төменде газ жабдықтарын ауыстыру үшін қажет болуы мүмкін бөлшектер мен құралдар ұсынылған. Үлгіге байланысты бұл бөлшектер өніммен бірге жеткізілмеуі мүмкін.

Айналма бүріккіш

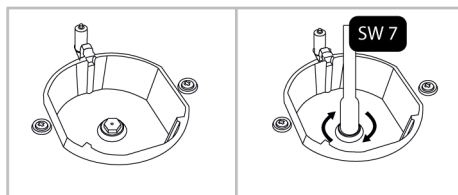


Оттықтың бүріккіші

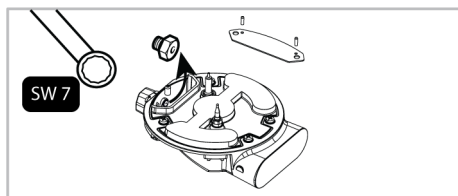


Темірпеш қақпағының бүріккішін ауыстыру

1. Басқару панеліндегі барлық басқару түймелерін «Өшірулі» күйіне орнатыңыз.
2. Газ беруді жабыңыз.
3. Жанарғы қақпағын алып, жанарғы денесін шығарып алыңыз.
4. Газ бүріккіштерін сағат тіліне қарсы бұрап алып тастаңыз. (7-ші сомын кілт)



5. Егер сіздің құрылғыңызда бүйірлік кірісі бар бүріккішпен жабдықталған вок оттығы болса, бүріккішті №7 кілтпен алыңыз.



 Пісіру панелінің кейбір оттықтарында бүріккіш металл бөлікпен жабылған. Бүріккішті ауыстыру үшін осы металл қақпакты алып тастау керек.

6. Жаңа газ бүріккіштерін орнатыңыз. (Тарту моменті 4 Нм).
7. Барлық қосылымдардың сенімді және қауіпсіз бекітілгеніне көз жеткізу үшін оларды тексеріңіз.



Жаңа бүріккіштердің орны қаптамада көрсетілген немесе оны білу үшін бүріккіштер кестесіне жүгінуге болады.

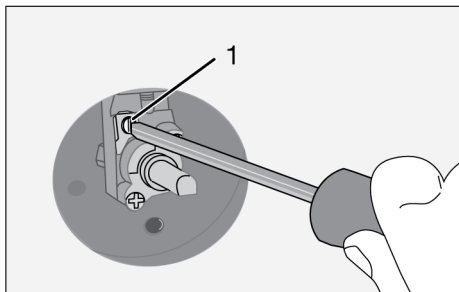
8. Қосылғаннан кейін, бүріккіштердің тығыздығын тексеру қажет.



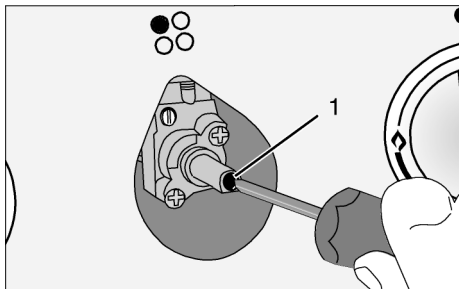
Аса қажет болмаған жағдайда, жанарғылардың газ шүмектерін алмаңыз. Шүмектерді ауыстыру қажет болса, Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Газ берілуін төмендету үшін газ шүмектерін реттеу

1. Реттеу қажет жанарғыны жағып, реттегіш тұтқышын төмендетілген жалын жағдайына қарай бұраңыз.
2. Реттегіш тұтқышын газ шүмегінен шығарып алыңыз.
3. Газ беру реттегішінің бұрамасына өлшемі сәйкес келетін бұрағышты пайдаланыңыз.
4. Сұйытылған мұнай газы (бутан-пропан) үшін бұраманы сағат тілімен бұрау қажет. Табиғи газ үшін, бұраманы бір айналымға сағат тіліне қарсы бұрау қажет.
 - ⇒ Реттегіш ең төменгі жалын жағдайына орнатылғанда тіке жалынның әдеттегі биіктігі 6-7 мм болуы қажет.
5. Егер жалын қажетті жағдайдан биік болса, бұраманы сағат тілімен бұраңыз. Егер төмен болса, сағат тіліне қарсы бұраңыз.
6. Соңғы тексеру үшін, жанарғыштың реттегішін ең жоғары және ең төмен жалын жағдайына қаратып, жалын жанғанын не өшірілгенін тексеріңіз.
7. Құрылғыда қолданылатын газ шүмегі түріне байланысты, реттегіш бұрамасының орны өзгеруі мүмкін.



1 Газ беру реттегішінің бұрамасы

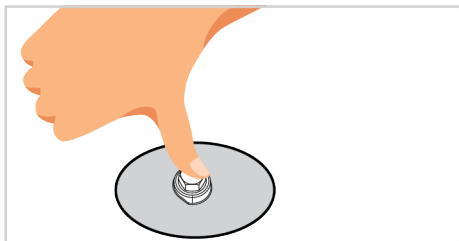


1 Газ беру реттегішінің бұрамасы

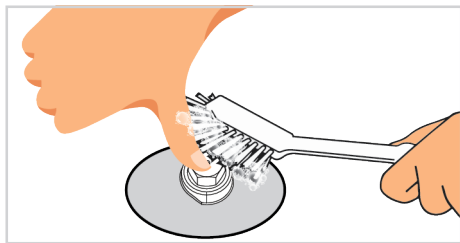
Инжекторларда ағуды тексеру

Өнімді түрлендіруді орындау алдында барлық басқару тетіктері өшірулі күйіне бұрылғанына көз жеткізіңіз. Инжекторларды дұрыс түрлендіруден кейін әрбір инжектор үшін газдың жылыстауын тексеру керек

1. Өнімді газбен қамту жолағы қосулы екенін әрі барлық басқару тетіктері өшірулі күйіне бұрылғанын тексеріңіз.
2. Әрбір инжектор тесігі саусақпен бұғатталады, газдың жылыстауын тоқтату үшін тиісті күш қолданылады, сәйкес басқару тетігі қосулы күйге бұрылады және газдың инжекторға жетуіне мүмкіндік беру үшін басылған күйде ұсталады.

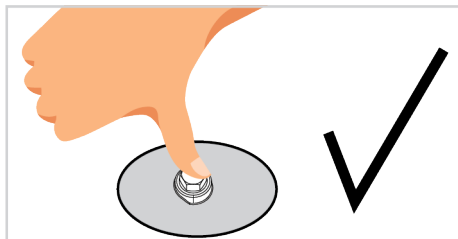
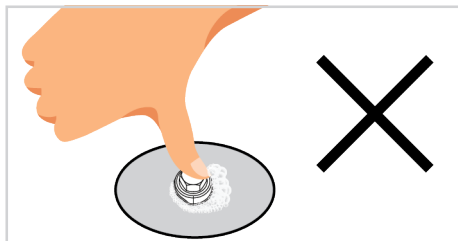


3. Шағын қылшақпен инжектор қосылымына дайындалған сабынды суды жағыңыз. Инжектор қосылымында газдың жылыстауы бар болса, сабынды су көпіршіктене бастайды. Бұл жағдайда инжекторды тиісті күшпен тартыңыз және процестің 3-қадамын қайтадан қайталаңыз.



4. Көпіршіктену әлі бар болса, өнімге газдың берілуін бірден өшіріп, өкілетті сервистік орталық агентіне немесе лицензиясы бар техникке қоңырау шалу

керек. Өкілетті сервистік орталық өнімді қарап шыққанша өнімді пайдалануға болмайды.



5 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

5.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

ЕСКЕРТНЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

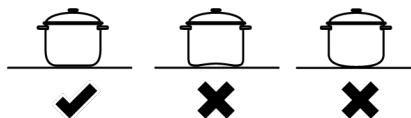
ЕСКЕРТНЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

6 Плитаны қалай пайдаланамыз

6.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Қызуына жол бермеу үшін кәстрөлдер мен табаларды тұтқалары оттықтардың үстінде болмайтындай етіп қойыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.

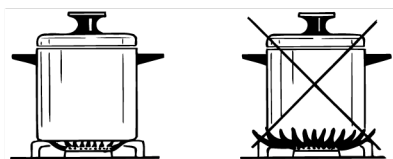


- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Оттықтарды тиісті оттықта ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз тұтандырмаңыз.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.

- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа

қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

- Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының өлшемі жалынның өлшеміне сәйкес келуі керек. Газ жалындарын кәстрөлдердің/табалардың түбінен шығып тұрмайтындай етіп орнатыңыз және кәстрөлдерді/табаларды кәстрөл ұстағыштың ортасына қойыңыз. Бірнеше оттықты жабу үшін үлкен табаларды/кәстрөлдерді пайдаланбаңыз.



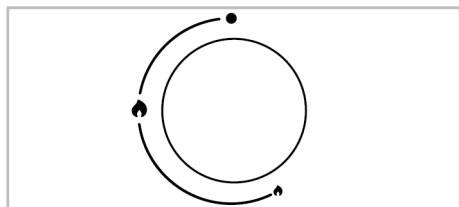
Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Плита конфоркасының түрі	Кәстрөлдің диаметрі - см
Қосымша конфорка	12 – 18
Қалыпты конфорка	14 – 20
Жылдам оттық	18 - 22
Вок конфоркасы	22 - 30

Жоғарыда көрсетілген өлшемдерден асатын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз. Көрсетілгеннен үлкенірек кәстрөлдерді/табаларды пайдалану көміртегі тотығымен улануды және жақын маңдағы беттер мен тетіктердің қызып кетуін тудыруы мүмкін. Сонымен қатар, егер сіздің өніміңіздің пісіру беті шыны болса, онда бұл бетте қызып кету орын алады және өнім бүлінеді. Кішірек кәстрөлдерді/табаларды пайдалану жалындардың салдарынан күйікке әкелуі мүмкін.

6.2 Плиталардың жұмысы

Газ оттығын басқару тұтқасы



- Өшірілген күй

- ▲ Кіші жалын: Ең төмен газ қуаты
- ▲ Үлкен жалын: Ең жоғары газ қуаты

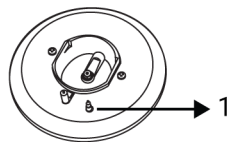
Плитаны басқару тұтқалары арқылы басқарылады. Әрбір тұтқа тиісті ыстық оттықпен жұмыс істейді. Басқару тақтасындағы таңбалардан оның қай ыстық оттықты басқаратынын анықтай аласыз. Өшірілген кезде (жоғарғы позиция), оттыққа газ бармайды. Оттықты тұтандырғаннан кейін, тұтқадағы газ деңгейін орнату арқылы пісіре аласыз. Тұтқаны тиісті таңбаға туралау арқылы қалаған пісіру қуатын орнатыңыз.

Газ оттықтарын тұтандыру

- ✓ Газ оттықтары басқару тұтқалары арқылы тұтанады.

1. Оттық тұтқасын түртіңіз.
2. Тұтқаны басқан кезде, оны сағат тіліне қарсы үлкен жалын таңбасына қарай бұраңыз.

3. Пайда болған ұшқын арқылы газ тұтанады.
4. Алғашқы тұтанудан кейін, тұтқаны 3-5 секунд бойы басып тұрыңыз.
5. Егер тұтқаны басып, жібергеннен кейін газ жанбаса, тұтқаны 15 секунд бойы басып тұрып, процесті қайталаңыз.



1 Газды өшіру қауіпсіздігі

Газды өшіру қауіпсіздік механизмін іске қосу үшін плитаны тұтандырғаннан кейін, басқару тетігін 3-5 секунд бойы басып тұрыңыз.



Оттық 15 секунд ішінде жанбаса, түймені босатыңыз. Әрекетті қайталамас бұрын, кем дегенде 1 минут күтіңіз. Газ жиналу және жарылу қаупі бар!

6. Қажетті қуат деңгейіне реттеңіз.

Газ оттықтарын өшіру

Оттық тұтқасын өшірулі күйге орнатыңыз (жоғарғы).



Оттық 15 секунд ішінде жанбаса, тұтқаны босатыңыз. Әрекетті қайталамас бұрын, кем дегенде 1 минут күтіңіз. Газ жиналу және жарылу қаупі бар!



Оттықтың жалыны байқаусызда сөніп қалса, оттықты басқару тетігін өшіріңіз. Оттықты кем дегенде 1 минут бойы қайта тұтандырмаңыз.

Газды өшірудің қауіпсіздік механизмі

Үстіңгі оттықтардан асып кету салдарынан болатын өрттің алдын алу үшін қауіпсіздік механизмі жұмыс істей бастайды және газды дереу өшіреді.

Вок конфоркасы

Оттықтар тезірек пісіруге көмектеседі.

Азиялық танымал вок – қаңылтыр терең әрі жалпақ табаның бір түрі, ол ұсақталған көкөністер мен етті қатты отта қысқа мерзімде пісіруге арналған.

Тағамдар ашық отта және өте қысқа мерзімде қызуды тез және біркелкі өткізетін табаларда дайындалатындықтан, тағамның тағамдық құндылығы сақталады және көкөністер қытырлақ болады.

Сіз әдепкі кастрюльдер үшін вок оттығын пайдалана аласыз.

Егер сіз әдепкі кастрюльді платада қолданғыңыз келсе, қуырғыш табаны плитадан алуыңыз керек.

7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз! Май

отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.

- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.

8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.
- Жоғары температурада қолданылатын «вок» типті оттықтар түсін өзгертуі мүмкін. Бұл қалыпты.
- Ыдыс-аяқтың кейбір түрлерін жылжыту кәстрөл ұстағыштарында металл іздерін қалдыруы мүмкін. Табалар мен кәстрөлдерді беті бойынша сырғытып жылжытпаңыз.
- Пісіру аймағының қақпақтары отпен тікелей байланыста болғандықтан және жоғары температураға ұшырағандықтан, уақыт өте келе түсінің өзгеруі мен жоғалуы қалыпты жағдай. Бұл пісіру бетін пайдаланған кезде қиындық тудырмайды.

Інох – тот баспайтын беттер

- Інох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе інох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және інох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және інох беттеріндегі қак, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.

- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қаттан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

8.2 Керек-жарақтарды тазалау

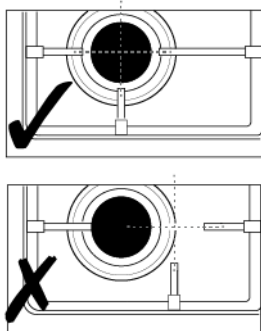
Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бұйымның керек-жарақтарын ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

8.3 Плитаны тазалау

Газ конфоркаларын тазалау

1. Плитаны тазаламас бұрын кэстрөл ұстағыштарын, конфорка қақпақтарын және бастарын плитадан алыңыз.
2. Плитаның бетін тазалау туралы жалпы ақпаратқа кіретін ұсыныстарға сәйкес бетінің түріне (эмальды, шыны, тот баспайтын болат, т.б.) сәйкес тазалаңыз.
3. Конфорка камерасын жуғыш затқа малынған шүберекпен немесе сызат түсірмейтін, жұмсақ қылшақпен тазалаңыз. Тамақ қалдықтарын қалмағанына көз жеткізіңіз.
4. Тұтандыру білтелерін және жылу элементтерін (тұтану және жылу элементі бар үлгілерде) жақсы сығылған шүберекпен тазалаңыз. Содан кейін таза шүберекпен құрғатыңыз. Тұтандыру білтесі мен жылу элементі толығымен құрғағанына назар аударыңыз.
5. Конфорка қақпақтары мен бастарын әр пайдаланудан кейін жуғыш сумен тазалап, содан кейін құрғатыңыз.
6. Қатты дақтар үшін конфорка қақпақтары мен бастарын жуғыш суда немесе жылы сабынды суда кемінде 15 минут бойы ұстаңыз. Металл емес және сызат түсірмейтін қылшақпен тазалаңыз.
7. Эмальды беттерде пайдаланылатын және өкілетті сервистік орталық ұсынатын, әсіресе эмальды конфорка қақпақтарындағы қатты дақтар үшін, тұмпапештің іші және грильдер үшін Quick&Shine тазалау заттарын пайдалануға болады.
8. Конфорка қақпақтарына тұмпапештің ішін тазалау заттары, қақ тазалағыштар сияқты агрессивті жуғыш заттарды тигізбеңіз, бұл өңсізденуге әкелуі мүмкін.

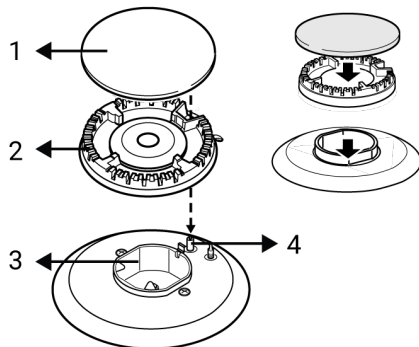
9. Өр пайдаланудан кейін кәстрөл ұстағыштарын жуғыш сумен және сызақ түсірмейтін жұмсақ қылшақпен тазалаңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз.
10. Конфорка қақпақтары мен кәстрөл ұстағыштарын дымқыл түрінде пайдаланылғанда, ыстықтың әсерінен тұрақты әк дақтары пайда болуы мүмкін. Пайдалану алдында оның кепкеніне көз жеткізіңіз.
11. Конфорка бастарын, қақпақтарын және кәстрөл ұстағыштарын сәйкесінше орналастырыңыз.
12. Кәстрөл ұстағыштарын орналастырған кезде конфоркалардың ортасына қойылуын қадағалаңыз. Пин модельдерінде оттық тақтайшасындағы түйреуіштерді кәстрөл ұстағыштарындағы штырь ойықтарына салыңыз.



Конфорка бөліктерін құрастыру

1. Бөлшектерді конфоркаларды тазалағаннан кейінгі суреттегідей орналастырыңыз.
2. Конфорка басын тұтандыру білтесі (4) арқылы өтетін етіп қойыңыз. Конфорка камерасында отырғанына көз жеткізу үшін конфорка басын оңға және солға бұрыңыз.

3. Конфорка қақпағын конфорка басына қойыңыз.



- 1 Конфорка қақпағы
- 2 Конфорка басы
- 3 Конфорка камерасы
- 4 Тұтандыру білтесі (тұтануы бар үлгілерде)

8.4 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

9 Ақаулық себепін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сактандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сактандырғыш қорабындағы сактандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.

Тұтану ұшқыны жоқ.

- Ток жоқ. >>> Сактандырғыш қорабындағы сактандырғыштарды тексеріңіз.
- Таймері бар үлгілер үшін уақыт орнатылмаған. >>> Уақытты орнатыңыз.

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

1	Instruções de segurança	68
1.1	Uso previsto	68
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	68
1.3	Segurança elétrica.....	69
1.4	Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás	71
1.5	Segurança no transporte	73
1.6	Segurança da instalação	73
1.7	Segurança durante a utilização	74
1.8	Advertências da temperatura	75
1.9	Segurança na cozedura	75
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	76
2	Instruções ambientais.....	76
2.1	Diretiva de resíduos.....	76
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	76
2.2	Informação da embalagem	76
2.3	Recomendações de eficiência energética	77
3	O seu produto	77
3.1	Apresentação do produto	77
3.2	Acessórios do produto.....	77
3.3	Especificações técnicas	78
4	Instalação	81
4.1	Instalação prévia	81
4.2	Ligação eléctrica	83
4.3	Ligação do gás	83
4.4	Instalar o produto	86
4.5	Conversão de gás.....	88
5	Primeira utilização	90
5.1	Limpeza inicial.....	90
6	Como utilizar a placa.....	91
6.1	Informação geral acerca da utilização da placa	91
6.2	Funcionamento das placas	92
7	Informação geral acerca da cozedura	93
7.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	93

8	Manutenção e limpeza	93
8.1	Informações gerais de limpeza	93
8.2	Limpar os acessórios	95
8.3	Limpar a placa	95
8.4	Limpar o painel de controlo	96
9	Solução de problemas.....	96

PT



1 Instruções de segurança

PT

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.



1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com

- falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos e/ou os produtos com gás são perigosos para crianças e animais de estimação. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
 - Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
 1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
 2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
 3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.
 4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.
-  **1.3 Segurança elétrica**
- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente

indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do

cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.

- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás

- **ADVERTÊNCIA:** O uso de produtos para cozinhar a gás causa a formação de substâncias libertadas em resultado do calor, humidade e combustão no espaço. Assegurar que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando está a usar o produto. Mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor/extrator mecânico). Uso intensivo do produto durante um longo período de tempo pode exigir ventilação adicional: Por exemplo, abrir uma janela ou mais ventilação eficaz, aumentar o nível do dispositivo de ventilação mecânica, se existir, etc.
- Este produto deve ser usado num espaço que disponha de um sensor devidamente regulado e em funcionamento de monóxido de carbono. Assegurar que o sensor de monóxido de carbono está a funcionar corretamente e o mesmo deve ser alvo de manutenção frequente. O sensor de monóxido de

PT

carbono deve ser colocado a não mais de 2 metros do produto.

- As condições de ajuste deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de dados).
 - É necessária uma combustão correta nos aparelhos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode desenvolver-se monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono não tem cor, não tem odor e é um gás muito tóxico, que tem um efeito mortal mesmo em doses muito pequenas. Pode observar que o gás está a queimar bem se as chamas forem contínuas e azuis. Se as chamas forem inconsistentes, cortadas e com um amarelo intenso, o gás não está a queimar bem.
 - Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.
 - Os queimadores a gás da placa devem ser limpos regularmente. Assegurar que o gás queima corretamente após a limpeza.
 - Não usar recipientes que excedam as dimensões indicadas no manual do utilizador. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões de controlo. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.
 - Solicitar à empresa de fornecimento de gás, a informação sobre os números de telefone de emergência relacionados com o gás e as medidas de segurança no caso de cheiro a gás.
- ⚠** O que fazer quando cheirar a gás!
- Não usar chamas vivas nem fumar. Não usar quaisquer botões elétricos (por exemplo, o botão da lâmpada ou campainha da porta). Não usar telefone ou telemóvel.
 - Abrir as portas e janelas.

- Desligar todas as válvulas nos aparelhos a gás e no contador do gás na válvula principal de controlo, exceto se for um espaço confinado ou uma cave.
- Verificar todos os tubos e ligações relativamente ao aperto. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa.
- Avisar os vizinhos.
- Chamar os bombeiros. Usar um telefone no exterior da casa.
- Contactar a assistência autorizada e a empresa distribuidora de gás.



1.5 Segurança no transporte

- Antes de transportar o produto, desligar o mesmo da corrente elétrica e desligar as ligações do gás.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte.

Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.



1.6 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa

incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.

- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na instalação do gás. Existe o perigo de explosão.
- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais.

- A mangueira flexível do gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem (por ex. a gaveta). Adicionalmente a mangueira de gás não deve ser colocada em espaços onde exista a possibilidade de a mesma ficar presa.
- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa ou tocar nas partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás.
- Assegurar que é feita a verificação de fuga de gás depois da ligação do gás do seu produto ser feita. Assegurar que não há fugas de gás. Não usar o produto se houver uma fuga de gás.



1.7 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou

desligar a alimentação da caixa do fusível. Fechar a torneira do principal gás.

- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



1.8 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser

mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.



1.9 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora

em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

- Colocar os recipientes de cozinha no centro da zona da placa. Ter em atenção que o fogo na zona da placa com o recipiente de cozinha não sai para a superfície lateral do mesmo.



1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda

adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

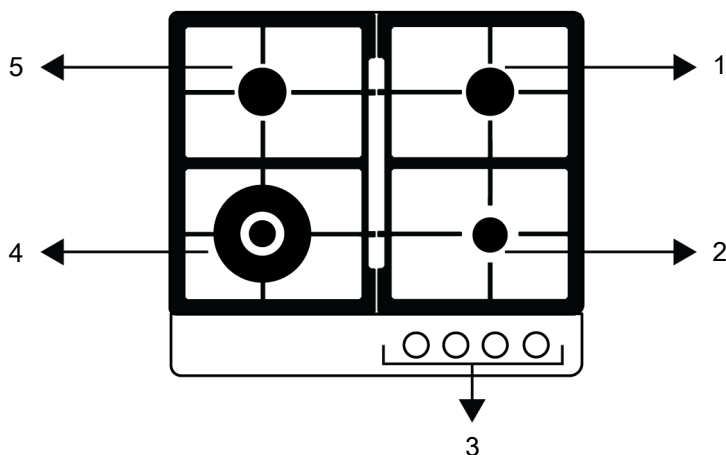
- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.

- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

3.1 Apresentação do produto



1 Queimador normal

3 Botões de controlo do fogão

5 Queimador normal

2 Queimador auxiliar

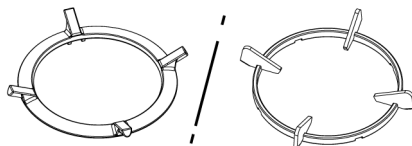
4 Queimador wok

3.2 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

Adaptador para wok

Usado para levantar uma panela wok de fundo redondo.



3.3 Especificações técnicas

Especificações gerais da placa	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	46 / 580 / 510
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)(mm)	560 / 480-490
Tensão/Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Consumo total de gás (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

Zonas de cozedura

Frontal esquerda	Queimador wok
Potência	3,3 kW (240 g/h – G30)

Frontal direita	Queimador auxiliar
Potência	1,0 kW (73 g/h – G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	1,75 kW (127 g/h – G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	1,75 kW (127 g/h – G30)

Tipo de gás/pressão para os quais o produto está definido

G20/G25 20/25 mbar

G20 20 mbar

Categoria do produto a gás

Cat II 2E+3+

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Cat I 2E

Tipos de gás/pressão para os quais o produto pode ser convertido:

G20 10 mbar

G20 13 mbar

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

PT

Categorias/tipos/pressão de gás no país

Pode encontrar na tabela abaixo, o tipo de gás, pressão e categoria que podem ser usados no país onde o produto será instalado.

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20, 13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 -45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2.350,13 mbar	G30, 37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30, 37 mbar		
PT	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
BT	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G25, 25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa Injetora

A tabela abaixo fornece valores de injetores para todos os tipos de gases combustíveis para conversão de gás. Você pode chegar aos valores dos seus injetores consultando a tabela técnica para os tipos de gás que você pode converter de acordo com seus combustíveis e país. Os injetores podem não ser fornecidos com o seu produto. Você pode obtê-lo nos serviços autorizados ou no local onde adquiriu o produto.

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

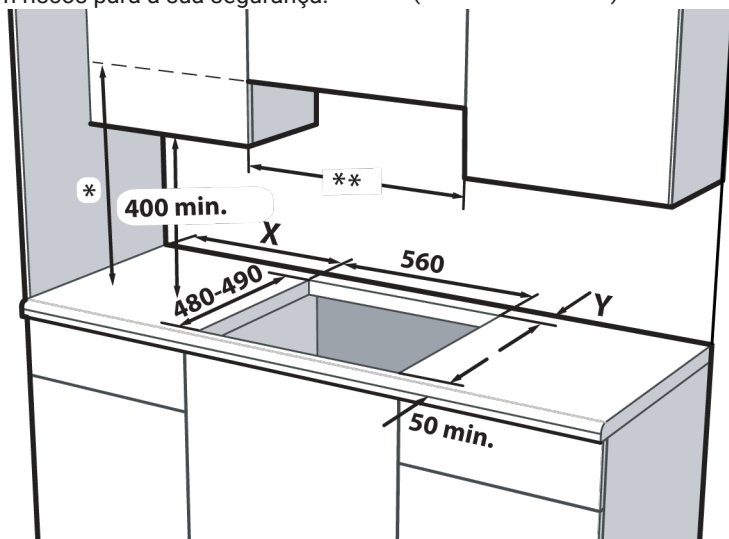
4 Instalação

! Advertências gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

4.1 Instalação prévia

- A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.
- Este produto é um dispositivo de classe 3 de acordo com a norma EN 30-1-1.
- Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Qualquer móvel de cozinha próximo do aparelho deve ser resistente ao calor (100 °C no mínimo).



X

Y

PT

Botão de controlo da placa	Tipo de placa do queimador	Largura da placa# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Controlo do botão lateral	Metal	580 / 610	100	60
Controlo do botão lateral	Vidro	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Controlo do botão frontal	Metal / Vidro	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Controlo do botão frontal	Metal / Vidro	750 / 751	170	70
* Este tamanho será de 60 mm em modelos com torneiras de gás de 9 passos.				
# Consultar a dimensão da largura na secção da tabela técnica do manual do utilizador.				

Ventilação da divisão	3-4	175
Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.	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

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm2)
0-2	100
2-3	120

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios. Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás. Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado.

Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

4.2 Ligação eléctrica

Advertências gerais

- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).
- Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Se o produto for produzido com cabo e ficha:

O seu produto é produzido com cabo de rede e ficha. Ligue a ficha do seu produto a uma tomada ligado à terra e faça a ligação elétrica.

4.3 Ligação do gás

Advertências gerais

- Há risco de explosão, incêndio e intoxicação se a instalação, reparação ou ligação for feita por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de colocar o produto, verificar se as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e se a configuração do gás do produto está de acordo com essas condições. As condições de regulação do gás e os valores do produto encontram-se nas etiquetas (ou etiqueta de tipo).
- Se o código do seu país não estiver na etiqueta, deve seguir as instruções técnicas locais do seu país para ligação e conversão do gás.

- O produto pode ser ligado ao sistema de abastecimento de gás apenas por uma pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado.
- O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos executados por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Há o risco de explosão!
- Se posteriormente necessitar de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, deverá consultar a pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado para o respetivo procedimento de conversão.
- Assegurar que a ligação do gás seja bem verificada quanto ao aperto após cada uso. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que possam surgir devido à fuga de gás que pode ocorrer como resultado da ligação ou conversão do gás feita por pessoas não autorizadas/não licenciadas.

Risco de incêndio:

- Se não fizer a ligação de acordo com as instruções abaixo, haverá o risco de fuga de gás e de incêndio. A nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em resultado disto.
- A ligação do gás tem de ser feita somente por uma pessoa autorizada/credenciada/qualificada ou por um técnico.
- Assegurar que a mangueira do gás a ser usada na ligação do gás está em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira flexível do gás tem de ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as partes com movimento e com as superfícies quentes (imagens mostradas abaixo) em volta da mesma e que não fique presa quando as partes com movimento se estão a deslocar.

(Por exemplo gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ser comprimida.

- Não deslocar o produto cuja ligação de gás está concluída. Se o mesmo for deslocado pode ser constituir um risco de fuga de gás.
- Deve ser usada uma chave de aperto para a ligação e a conversão do gás.
- Deve ser usada uma chave de aperto para conversão do gás.

Peças para conexão de gás

Os visuais de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conexão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto. As peças de ligações de gás a serem usadas podem variar de acordo com o tipo de gás e as regulamentações do país.

Vedante de fuga :



Peça de ligação EN 10226 R1/2" :



Peça de ligação para gás líquido (G30,G31) :



Peça de ligação de saída de gás :



Bujão cego :

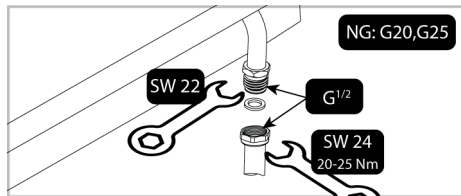


Executar a ligação do gás- GN

- A instalação do gás natural tem de ser adequadamente preparada para a montagem antes de instalar o produto. Tem de haver uma válvula de gás natural na saída do sistema de gás para ser ligada ao produto.
- Assegurar que a válvula de gás natural está acessível.
- Ligar o seu produto ao sistema de gás natural da sua casa com uma mangueira de gás flexível em conformidade com as normas locais.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- O fornecimento de gás deve ser ligado através de um tubo de gás ou uma mangueira de gás de segurança com ligações roscadas em ambas as extremidades.

Tipo de ligação EN ISO 228 G1/2"

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a peça de ligação do gás ao aparelho com uma chave de aperto de 22 mm e colocar a peça de ligação na peça de ligação com uma chave de aperto de 24 mm.

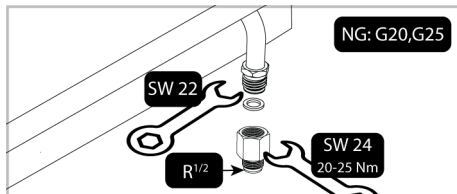


3. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

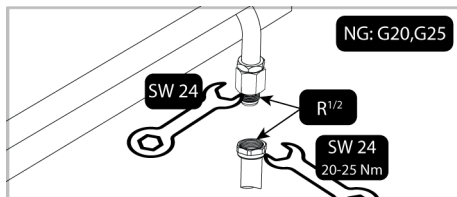
Tipo de ligação EN 10226 R1/2"

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás natural e assegurar que o vedante está corretamente assente.

2. Enquanto segura a saída de gás do produto fixada com uma chave de aperto 22, ligar a peça de interligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 e apertar bem.



3. Insira a nova junta de vedação na mangueira/tubo de gás de segurança. Certifique-se de que a junta esteja assentada corretamente.
4. Enrolar um composto de vedação ao redor da parte roscada do interconetor. Ligar a parte roscada da mangueira/tubo de gás de segurança ao interconetor com a chave de aperto 24 mm e apertar bem, segurando o interconetor no lugar com a chave de 24 mm.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

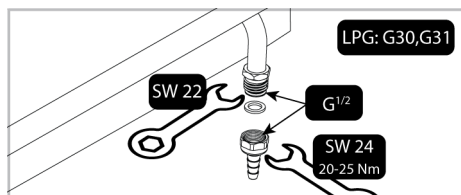
Executar a ligação do gás- GPL

- O seu produto deve ser ligado de forma que fique próximo à ligação do gás para evitar fuga de gás.
- Antes de fazer a ligação do gás, providenciar uma mangueira de gás de plástico e uma braçadeira de montagem adequada. O diâmetro interior da mangueira plástica de gás deve ser de 10 mm e o comprimento não deve ultrapassar 150 cm. A mangueira de plástico deve ser à prova de fugas e inspecionável.

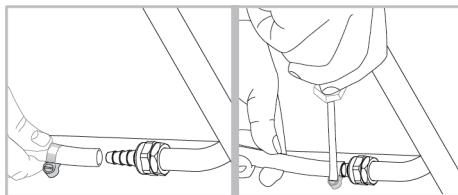
- Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- A ligação do gás tem de ser feita através de uma mangueira de gás ou de uma ligação fixa.

Conexão com mangueira de gás fixada (sem rosca)

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás liquefeito e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a saída de ligação do gás do produto fixada com uma chave de aperto 22 mm, ligar a peça de ligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 mm e apertar bem.



3. Encaixar o grampo de montagem numa das extremidades da mangueira. Amolecer a ponta da mangueira de gás na qual prendeu a braçadeira, colocando-a em água a ferver durante um minuto.
4. Inserir a mangueira de gás amaciada completamente na peça de ligação. Apertar totalmente o grampo com uma chave de fendas.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Verificar se há fugas no ponto de ligação

- Assegurar que todos os botões no produto estão desligados. Assegurar que o fornecimento de gás está aberto. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais a ligação do gás.
- Em vez de sabão, pode usar os sprays que existem comercialmente para verificação de fugas de gás.
- Se houver uma fuga de gás, fechar o fornecimento do gás e ventilar o espaço.
- Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

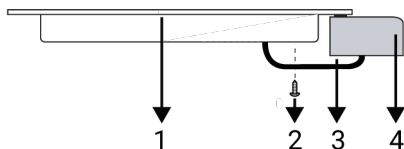
4.4 Instalar o produto

1. Retire os queimadores, as coroas dos queimadores e grelhas na placa do produto.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. A fim de evitar que substâncias estranhas e líquidos penetrem entre a placa e o balcão da cozinha, por favor aplique o mastique fornecido no conjunto nos contornos do compartimento inferior da placa, mas certifique-se que o mastique não se sobreponha.
4. Encha os cantos formando dobras (com o mastique) nos mesmos como ilustrado na figura. Forme tantas dobras quanto necessárias para encher a fenda nos cantos.



Certifique-se que as secções do rodapé no compartimento inferior da placa estão preenchidas com mastique.

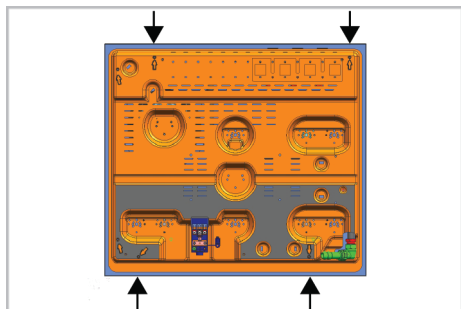
5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Usar os grampos de instalação que prendem a placa encaixando-os nos orifícios existentes no compartimento inferior.



- 1 Placa
- 2 Parafuso
- 3 Grampo de instalação
- 4 Bancada

Vista traseira (orifícios de ligação)

A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrigi-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



Volte a colocar os discos dos queimadores, as coroas dos discos dos queimadores e as grelhas nos seus respectivos lugares após a instalação.



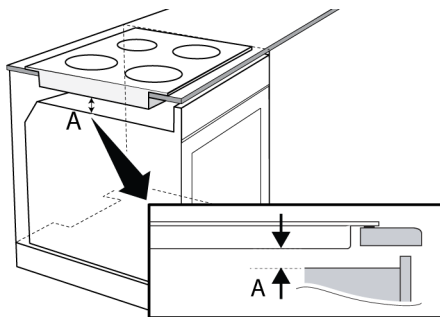
Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.



A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.

Se houver forno embutido embaixo da placa;

Ao instalar a placa num forno de encastrar, deve deixar uma distância entre a parede superior do forno e a caixa inferior da placa, conforme indicado na figura.



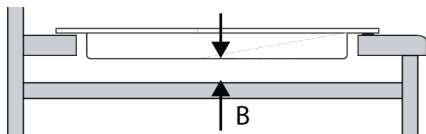
A min. 5 mm

Se existir gaveta/armário por baixo da placa;

Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme

ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



B min. 15 mm

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.
3. Abra o fornecimento de gás.
4. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
5. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

4.5 Conversão de gás



Advertências gerais

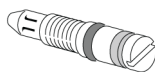
- Antes de começar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar a fonte principal de alimentação do gás. Há o risco de explosão!
- Todos os injetores de gás têm de ser substituídos e o ajuste da chama das torneiras de gás deve ser feito na posição inativa de modo a tornar o produto adequado para utilização com outro gás.

- Depois de o tipo de gás ter sido alterado, a etiqueta do tipo de gás no saco de acessórios deve ser aplicada sobre a etiqueta atual já existente na parte traseira do produto.
- O tipo de gás convertível e as categorias de gás do seu produto por país é informado na secção “categorias de gás país/tipos/pressão”. Verificar esta tabela para os tipos de gás que pode converter na sua zona local. Não pode converter para tipos de gás não especificados nesta tabela.
- O injetor de substituição adequado para o tipo de gás para o qual deseja fazer a conversão pode não ser fornecido com o produto. Pode obter os injetores do serviço autorizado ou a partir de um local onde tenha comprado o produto.
- Os valores do injetor e os tipos de gás que devem ser usados para os queimadores são indicados no fim da secção. Faça a conexão do tipo de gás a ser convertido conforme descrito na secção de conexão do gás.

Peças para a conversão do gás

Imagens de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conversão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto.

Bocal de desvio



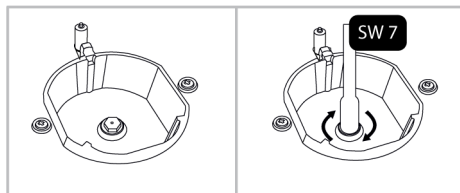
Injetor de queimador



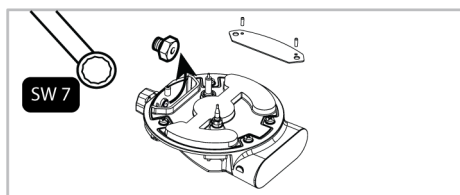
Troca do injetor dos queimadores

1. Colocar todos os botões de controlo nas posições de desligado no painel de controlo.
2. Fechar a alimentação do gás.

3. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
4. Remover os injetores de gás rodando no sentido anti-horário. (chave de aperto 7)



5. Se o seu produto tiver um queimador para wok com um injetor de entrada lateral, remover o injetor com uma chave de aperto número 7.



i Nalguns queimadores da placa, o injetor está revestido por uma peça metálica. Este revestimento metálico deve ser removido para substituição do injetor.

6. Instalar os novos injetores de gás. (Força de aperto 4 Nm)
7. Verificar todas as ligações de modo a assegurar que estão instaladas com segurança e com proteção.

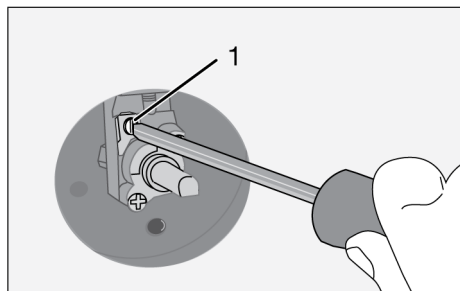
i Os novos injetores têm a respetiva posição marcada na embalagem ou pode ser referida na tabela de injetores em.

8. Deve verificar se há fugas nos injetores após a ligação.

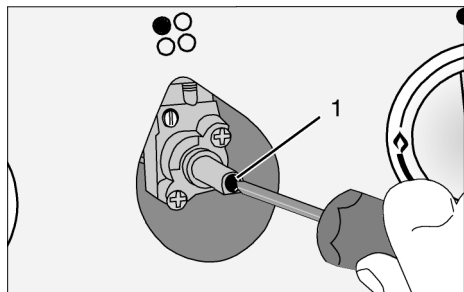
i A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.
4. Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário
 - ⇒ A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.
5. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
6. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.
7. Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

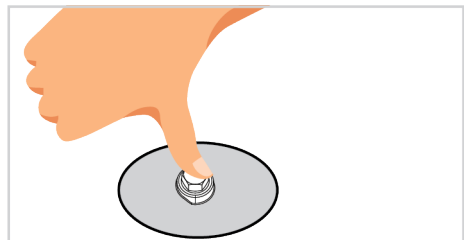


1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

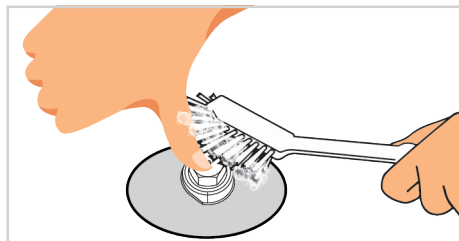
Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

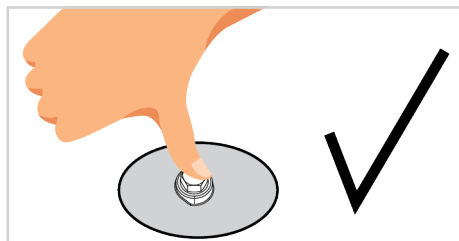
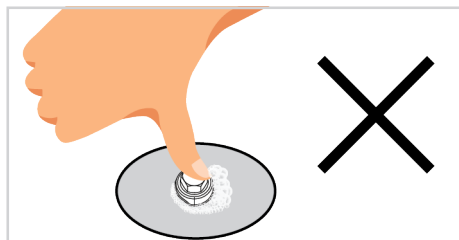
1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.



3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.



4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



5 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

5.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.

2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

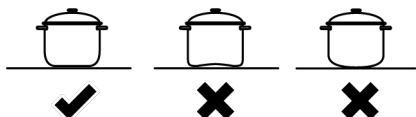
OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

6 Como utilizar a placa

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

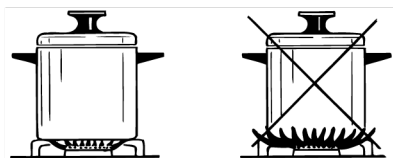
- Colocar panelas e recipientes de forma que as pegas não fiquem sobre os queimadores para evitar que sobreaqueçam.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.



- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Não acender os queimadores sem qualquer panela ou panelas/recipientes sobre o respetivo queimador.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.
- O tamanho das panelas/recipientes deve corresponder ao tamanho da chama. Ajustar as chamas de gás para que não ultrapassem a base das panelas/recipientes e colocar as panelas/recipientes no suporte de panela, centrando-o. Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.



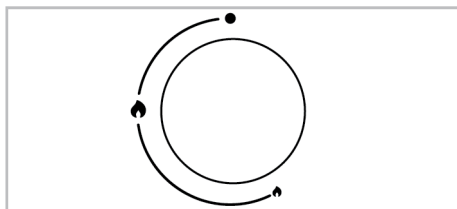
Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Tipo de queimador da placa	Diâmetro do recipiente - cm
Queimador auxiliar	12 – 18
Queimador normal	14 – 20
Queimador rápido	18 - 22
Queimador wok	22 - 30

Não usar panelas/recipientes que excedam as dimensões acima indicadas. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões. Além disso, se a superfície de cozimento do seu produto for de vidro, ocorrerá superaquecimento nesta superfície e o produto será danificado. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

6.2 Funcionamento das placas

Botão de controlo do queimador de gás



- Posição desligada
- 🔥 Chama reduzida: Alimentação mais reduzida de gás
- 🔥 Chama grande: Alimentação mais elevada de gás

Pode operar a sua placa com os botões de controlo da mesma. Cada botão opera o respetivo queimador. Pode deduzir qual o queimador que o mesmo controla a partir dos símbolos no painel de controlo.

Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado com gás. Depois de acender o queimador, pode cozinhar, definindo os níveis do gás no botão. Definir a potência de cozedura alinhando o botão com o respetivo símbolo.

Acender os queimadores a gás

- ✓ Os queimadores a gás são acesos com os botões de controlo.
1. Premir o botão do queimador.
 2. Enquanto premir o botão, rodá-lo no sentido anti-horário até ao símbolo da chama grande.

3. Com a faísca resultante, o gás é inflamado.
4. Após a ignição inicial, continuar a premir o botão durante 3-5 segundos.
5. Se o gás não acender depois de premir e libertar o botão, repetir o mesmo processo premindo o botão durante 15 segundos.

i Soltar o botão se o queimador não acender em 15 segundos. Aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo. Há o risco de acumulação de gás e explosão!

6. Ajustar o seu nível de potência pretendido.

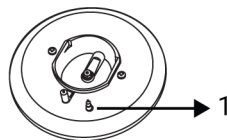
Desligar os queimadores de gás

Colocar o botão do queimador na posição desligado (superior).

i Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador. Não tentar acender o queimador novamente durante 1 minuto pelo menos.

Mecanismo de segurança de corte de gás

Como precaução contra fugas por transbordo sobre os queimadores superiores, um mecanismo de segurança começa a funcionar e desliga o gás imediatamente.



1 Segurança de corte de gás

Para ativar o mecanismo de segurança de corte de gás, manter o botão de controlo premido durante mais 3-5 segundos após acender a placa.



Soltar o botão se o queimador não acender em 15 segundos. Aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo. Há o risco de acumulação de gás e explosão!

Queimador wok

Os queimadores wok ajudam numa cozedura mais rápida. A wok, é particularmente usada na cozinha asiática, é um tipo de frigideira-caçarola funda e plana feita em folha metálica, a qual é usada para cozinhar vegetais cortados e carne com fogo forte num curto espaço de tempo.

Uma vez que as refeições são cozinhadas com fogo forte e num curto espaço de tempo nas referidas frigideiras-caçarolas que conduzem o calor rapidamente e de forma uniforme, o valor nutritivo dos alimentos é conservado e os vegetais mantêm-se crocantes.

Pode usar também o queimador da wok para caçarolas normais.

Se pretender usar uma caçarola normal no queimador da wok, tem de remover da placa a grelha para a frigideira-caçarola.

7 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

7.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. Nunca tente apagar um possível fogo com água! Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para

incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção "Instruções ambientais".

8 Manutenção e limpeza

8.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado

novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.

- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de

limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.
- Os queimadores do tipo wok usados a altas temperaturas podem mudar de cor. Isto é normal.
- Mover alguns utensílios de cozinha pode causar marcas de metal nas pegadas da panela. Não deslizar as panelas e recipientes sobre a superfície.
- Como as tampas das zonas da placa estão em contato direto com o fogo e expostas a altas temperaturas, é normal a mudança e perda de cor com o tempo. Isto não causa um problema enquanto estiver a usar a placa.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegadas.

- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e um pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.

- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
 - Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
 - Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.
4. Limpar os isqueiros de ignição e os elementos térmicos (nos modelos com ignição e elemento térmico) com um pano bem torcido. Depois secar com um pano limpo. Deve prestar atenção de modo a que o isqueiro e o elemento térmico fiquem bem secos.
 5. Limpar as tampas e as cabeças do queimador com água com detergente após cada operação e depois secar os mesmos.
 6. Para manchas persistentes, manter as cabeças e as tampas do queimador em água com detergente ou água morna com detergente durante pelo menos 15 minutos. Limpar com uma escova não metálica e não abrasiva.
 7. Pode usar soluções de limpeza Quick&Shine para o interior dos fornos e para as grelhas usadas em superfícies esmaltadas e recomendado pelo serviço de assistência autorizado, especialmente para manchas persistentes nas tampas esmaltadas do queimador.
 8. Não tocar nas tampas do queimador com detergentes agressivos como as soluções de limpeza do interior do forno, descalcificantes enquanto as está a limpar, pode provocar a descoloração das mesmas.
 9. Limpar os suportes dos recipientes com água com detergente e com uma escova macia, não abrasiva depois de cada utilização e secar os mesmos.
 10. Quando as tampas do queimador e os suportes dos recipientes são usados molhados, podem ocorrer manchas persistentes de calcário em consequência do aquecimento. Assegurar que são secos antes da utilização.
 11. Colocar as cabeças do queimador, as tampas e os suportes dos recipientes.

8.2 Limpar os acessórios

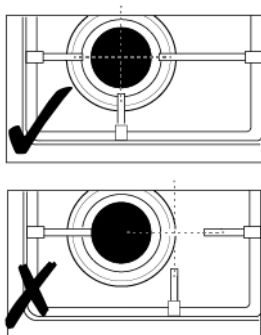
Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

8.3 Limpar a placa

Limpar os queimadores a gás

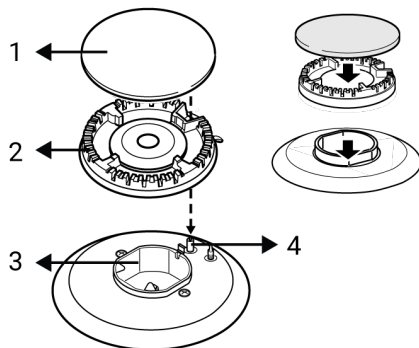
1. Antes de limpar a placa, remover os suportes, as tampas dos queimadores e as cabeças da placa.
2. Limpar a superfície da placa de acordo com as recomendações incluídas na informação geral de limpeza de acordo com o tipo de superfície (esmaltada. Vidro, inox, etc.).
3. Limpar a câmara do queimador com um pano embebido em detergente ou com uma escova macia e não abrasiva. Assegurar que não são deixados resíduos de alimentos.

12. Quando colocar os suportes para os recipientes, assegurar que estão centrados sobre os queimadores. Em modelos de pino, encaixe os pinos da placa do queimador nas ranhuras dos pinos dos suportes de panela.



Montar as peças do queimador

1. Colocar as peças tal como estão na figura depois de limpar os queimadores.
2. Colocar a cabeça do queimador assegurando que a mesma passa através do isqueiro do mesmo (4). Rodar a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para assegurar que está bem assente na câmara do queimador.
3. Colocar a tampa do queimador sobre a cabeça do queimador.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Cabeça do queimador
- 3 Câmara do queimador
- 4 Isqueiro (em modelos com isqueiro incorporado)

8.4 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

9 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.

- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

Não há faísca de ignição.

- Não há corrente. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.
- Para os modelos com temporizador, o tempo não é definido. >>> Defina a hora.

