



Vstavaná platňa sporáka

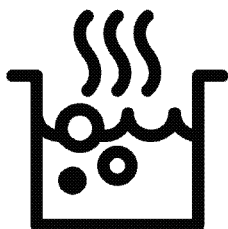
Používateľská príručka

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



HILL 75235 S

SK / NL / FR

185.9275.61/R.AG/31.05.2021/3-2

7718086717

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia	4
Všeobecná bezpečnosť	4
Bezpečnosť pri práci s plynom	4
Elektrická bezpečnosť	6
Bezpečnosť produktu	7
Zamýšľané použitie	8
Bezpečnosť detí	8
Likvidácia starého výrobku	9
Likvidácia obalového materiálu	9
2 Všeobecné informácie	10
Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	11
Tabuľka vstrekačov	12
3 Montáž	13
Pred montážou	13
Montáž a pripojenie	16
Zmena plynu	19
Budúca preprava	21
4 Prípravy	22
Tipy na šetrenie energiou	22
Prvé použitie	22
Prvé čistenie výrobku	22
5 Používanie platne	23
0/Všeobecné informácie o varení	23
Používanie platní	23
6 Údržba a starostlivosť	26
Všeobecné informácie o čistení	26
Čistenie príslušenstva	27
Čistenie varnej dosky	27
Čistenie ovládacieho panela	28
7 Riešenie problémov	30

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Bezpečnosť pri práci s plynom

- Všetky práce na plynových zariadeniach a systémoch

môžu vykonávať iba autorizovanými kvalifikovanými odborníkmi.

- Pred montážou sa uistite, že podmienky miestnej distribúcie (typ a tlak plynu) sú v súlade s nastavením spotrebiča.
- Tento spotrebič nie je pripojený k prístroju na odstránenie horľavých produktov. Mal by byť namontovaný a pripojený v súlade s aktuálnymi predpismi k montáži. Zvláštnu pozornosť by ste mali venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania. Pozrite si časť *Pred montážou, strana 13*
- **UPOZORNENIE:** Používanie plynového spotrebiča na varenie spôsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Zaistite dostatočné vetranie kuchyne: uchovajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací kryt). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad

v prípade prítomnosti zvýšenú úroveň mechanickej ventilácie.

- Plynové spotrebiče a systémy musia byť pravidelne kontrolované, či fungujú správne. Regulátor, hadicu a ich svorky musíte pravidelne kontrolovať a vymieňať v intervaloch odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Pravidelne čistite plynové horáky. Plamene by mali byť modré a horieť rovnomerne.
- Tento produkt by sa mal používať v miestnostiach s osadeným, správne nastaveným a funkčným snímačom oxidu uhoľnatého. Uistite sa, či snímač oxidu uhoľnatého správne funguje a je zabezpečená jeho pravidelná údržba. Snímač oxidu uhoľnatého musí byť osadený maximálne 2 metre od produktu.
- V plynových spotrebičoch sa vyžaduje dobré horenie. V prípade nedokonalého horenia sa môže vytvárať oxid uhoľnatý (CO). Oxid uhoľnatý je bezfarebný plyn bez zápachu, ktorý je veľmi jedovatý a ktorý má smrtiaci

účinnok dokonca už aj v malých dávkach.

- Požadujte od vášho miestneho dodávateľa plynu informácie o núdzových telefónnych číslach pre prípad poruchy plynu a informácie o bezpečnostných opatreniach.

Čo robiť, keď cítite plyn

- Nepoužívajte otvoreni plameň a nefajčite. Nepoužívajte žiadne elektrické tlačidlá (napr. tlačidlo svetla, zvonček na dverách atď.) Nepoužívajte pevné ani mobilné telefóny. Riziko vibuchu a otravy!
- Zatvorte všetky ventily na plynových spotrebičoch a plynomeroch.
- Otvorte dvere a okná.
- Skontrolujte všetky hadice a pripojenia, či sú tesné. Ak stále cítite plyn, opustite byt.
- Upozornite susedov.
- Zavolajte hasičov. Použite telefón mimo domu.
- Opätovne nevstupujte na pozemok, pokiaľ vám nebude oznámené, že je to bezpečné.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým

ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytriahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná

osoba, aby sa predišlo rizikám.

- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.

- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod

dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.

• **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.

- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.
- Uistite sa, že plynové pripojenie je nainštalované

tak, aby nedošlo k úniku plynu.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické a/alebo plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu

elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

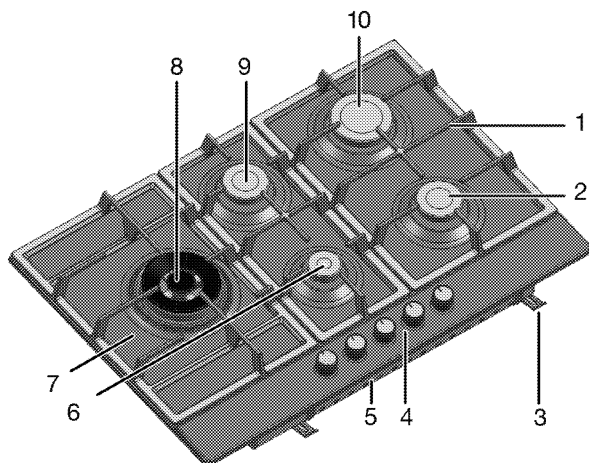
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

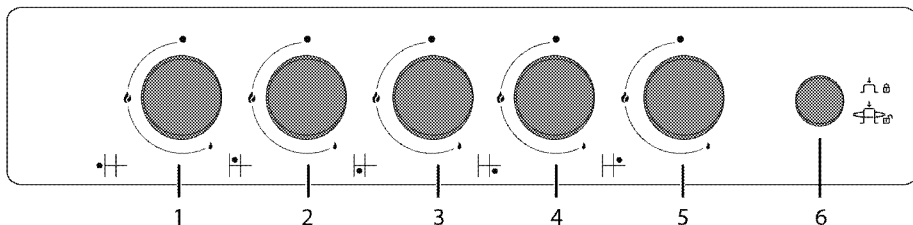
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1 Podporný prvok plechu | 6 Pomocný horák |
| 2 Normálny horák | 7 Tvrdené sklo |
| 3 Montážna svorka | 8 Horák pre wok |
| 4 Ovládací panel | 9 Normálny horák |
| 5 Základný kryt | 10 Rýchly horák |

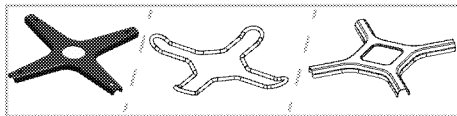


- | |
|----------------------------------|
| 1 Horák pre wok Vľavo |
| 2 Normálny horák Stredná - zadná |
| 3 Pomocný horák Stredná - predná |
| 4 Normálny horák Vpredu vpravo |
| 5 Rýchly horák Vzadu vpravo |
| 6 Gombík detskej zámky |

Obsah balenia

i Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka
2. Adaptér pre kanvicu na kávu



Používa sa pre kanvicu na kávu.

3. Adaptér pre panvicu wok



Používa sa na umiestnenie panvice woku s okrúhlym dnom.

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V~; 50 Hz
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Kategória plynového výrobku	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2E+3+
Typ plynu/tlak plynu	NG 20/20 mbar
Celková spotreba plynu	12,4 kW
Prepočet typu/tlaku plynu [§] – voliteľné	NG G 2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30 /28-30 mbar - Propán 31 /37 mbar - NG G 25/25 mbar
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	46 mm/750 mm/524 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 mm/480-490 mm
Horáky	
Vľavo	Horák pre wok
Výkon	5 kW
Stredná - zadná	Normálny horák
Výkon	1,75 kW
Stredná - predná	Pomocný horák
Výkon	1 kW
Vpredu vpravo	Normálny horák
Výkon	1,75 kW
Vzadu vpravo	Rýchly horák
Výkon	2,9 kW

i Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.

i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

i Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.


Tabuľka vstrekačov


Umiestnenie zóny platne	5 kW Vľavo	1,75 kW Stredná - zadná	1 kW Stredná - predná	1,75 kW Vpredu vpravo	2,9 kW Vzadu vpravo
Typ plynu / tlak plynu					
G 20/20 mbar	171	97	72	97	115
G 30/28-30 mbar	110	66	50	66	87
G 30/37 mbar	105	65	47	65	80
G2.350/13mbar	250	128	95	128	165
G 25/25 mbar	171	97	72	97	115
G 31/ 37 mbar	110	66	50	66	87


Injektory, ktoré neboli dodané s vaším produktom, môžete získať od autorizovaného poskytovateľa služieb.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.

 Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

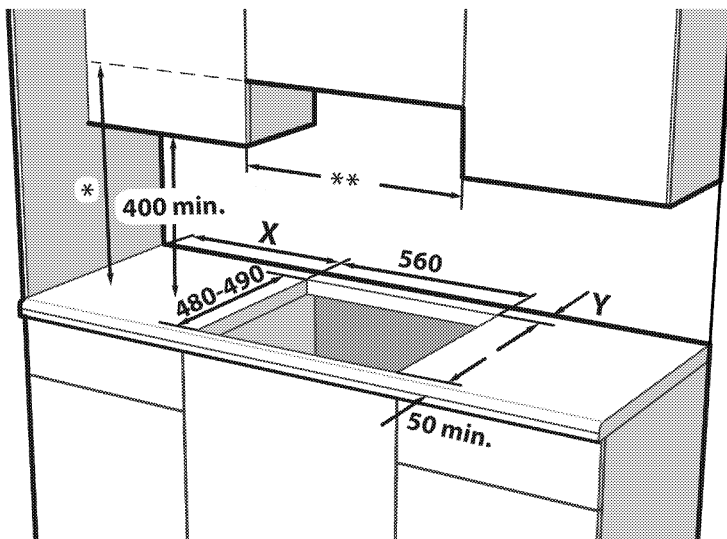
 Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

 Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Platňa je určená na montáž v bežných pracovných plochách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka. Ak nie je v príručke kapucne definovaná žiadna veľkosť, mala by byť táto výška minimálne 650 mm.
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásy.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* Minimálna výška k odsávaču podľa odporúčania v príručke s pokynmi pre odsávač. Ak sa to v návode na obsluhu kapucne neodporúča, mala by byť táto výška minimálne min.650 mm.

X - Minimálna vzdialenosť medzi výrezom a bočnou stenou.

Y - minimálna vzdialenosť medzi zadným okrajom výrezu a zadnou stenou.

** Minimálna vzdialenosť medzi skriňou sa musí rovnať šírke platne

Typ riadenia varnej dosky	Typ dosky horáka	Šírka varnej dosky (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Ovládanie bočným gombíkom	Kov	600 / 610	100	50
Ovládanie bočným gombíkom	Sklo	600 / 650	100	60
Ovládanie predným gombíkom	Kov / sklo	600	170	50 ***
Ovládanie predným gombíkom	Kov / sklo	750	170	70

*** Táto veľkosť bude 60 mm v modeloch s 9 polohovými plynovými gombíkmi.

Pozrite si rozmer šírky v časti technickej tabuľky používateľskej príručky.

Vetranie miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvori s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určite dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (cm ²)
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a neuzatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkam na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývacej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (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


Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.


Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie


Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.


 Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.


 Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.

- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Typový štítok sa nachádza na zadnom puzdre produktu.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.


 Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

 Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

 Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Plynové pripojenie

 Výrobok môže k systému prívodu plynu pripojiť len autorizovaná alebo kvalifikovaná osoba. Riziko výbuchu alebo otravy kvôli neodborným opravám! Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

! Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

Hrozí riziko výbuchu!

- Na štítkoch (alebo na iónovom typovom štítku) sú uvedené podmienky a hodnoty regulácie plynu. Podrobné informácie o pripojení plynu a konverzii plynu si pozrite v používateľskej príručke dodanej s vaším produktom.

i Váš výrobok je vybavený na používanie zemného plynu (NG).

- Pred montážou produktu musí byť pripravená inštalácia zemného plynu.
- Na vývode inštalácie produktu pre pripojenie zemného plynu musí byť flexibilná hadica a špička tejto rúry musí byť uzatvorená zásepkou. Servisný technik počas pripájania zásepku odstráni a pripojí váš produkt pomocou priameho prípojného zariadenia (spojky).
- Uistite sa, že ventil zemného plynu je ľahko prístupný.

! Ak budete neskôr potrebovať produkt používať s iným typom plynu, súvisiaci proces zmeny musíte prekonzultovať s autorizovaným servisným zástupcom.

Kontrola úniku na mieste pripojenia

- Uistite sa, že všetky gombíky na produkte sú vypnuté. Uistite sa, že je otvorený prívod plynu. Pripravte si mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice, aby ste tak regulovali unikanie plynu.
- Namydlená časť bude peniť, ak dochádza k úniku plynu. V takomto prípade ešte raz skontrolujte pripojenie plynu.

- Namiesto mydla môžete použiť spreje na kontrolu unikania plynu dostupné v obchodoch.

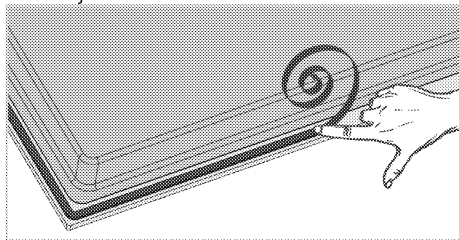
i Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapalovač.

! Flexibilná plynová hadica sa musí pripojiť tak, aby neprichádzala do kontaktu s pohyblivými prvkami okolo nej a aby nezachytávala pri pohybe pohyblivých dielov (napr. zásuvky). Okrem toho by sa nemala umiestňovať v priestoroch, kde môže byť ľahko zovretá.

! Plynová hadica nesmie byť stisnutá, ohnutá alebo stlačená, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Existuje tam riziko výbuchu kvôli poškodenej plynovej hadici.

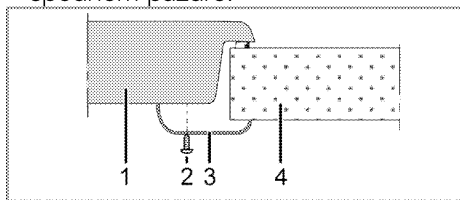
Inštalácia produktu

1. Z produktu odstráňte horáky, uzávery horákov a rošty na platni.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Pri inštalácii varnej dosky použite tesnenie, ktoré je súčasťou dodávky. Tesnenie umiestnite okolo varnej dosky, ako je uvedené na nasledujúcom obrázku, a zaistite odstup 1 až 2 mm od vnútorného okraja skla.



4. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.

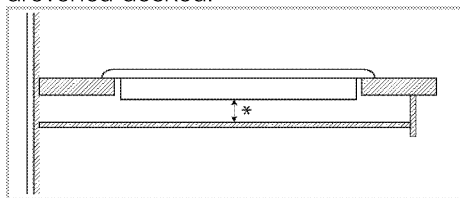
5. Pomocou inštalačných svoriek zaistíte platňu prestrčením cez otvory na spodnom puzdre.



- 1 Platňa
- 2 Skrutka
- 3 Inštalačná svorka
- 4 Pult

i Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

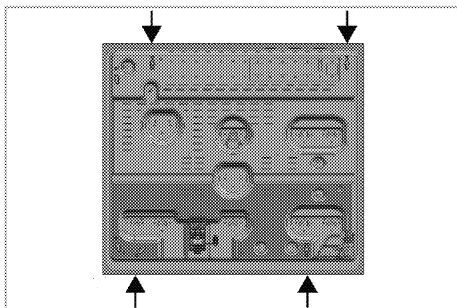
Napríklad, ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (prípájacie otvory)

i Umiestnenie spojovacích otvorov znázornené na obrázku nižšie je len schematické a môže sa líšiť v závislosti od modelu produktu. Pripevňujte je podľa umiestnenia spojovacích otvorov na vašom produkte.



Po inštalácii dajte platne horákov, uzávery platní horákov a grily späť na ich miesta.



Pripojenie k iným otvorom nie je správne z hľadiska bezpečnosti, pretože môže poškodiť plynový a elektrický systém.



Platnička obsahuje komponenty využívajúce plyn a elektrinu. Z tohto dôvodu musí byť platnička upevnená na dosku iba cez fixačné otvory, iba pomocou dodaných bezpečnostných prvkov a skrutiek a ako je uvedené v návode. V opačnom prípade bude predstavovať ohrozenie života a majetku.

Záverečná kontrola

1. Otvorte prívod plynu.
2. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
3. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.



Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistite.

Zmena plynu

- !** Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.
Hrozí riziko výbuchu!

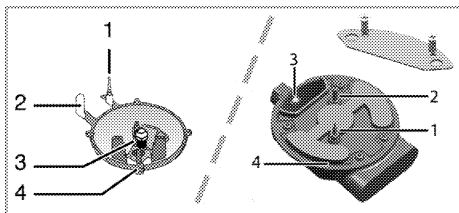
Za účelom zmeny typu plynu vo vašom spotrebiči vymeňte všetky vstrekočače a vykonajte úpravu plameňa na všetkých ventiloch v polohe so zníženým prietokom.

Výmena vstrekočača horákov

1. Zložte uzáver horáku a teleso horáku.
2. Vstrekočače odskrutkujte ich otáčaním proti smeru chodu hodinových ručičiek.
3. Upevnite nové vstrekočače.
4. Skontrolujte všetky pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.

i Umiestnenie nových vstrekočačov je označené na ich baleniach alebo si môžete pozrieť tabuľku vstrekočačov v časti *Tabuľka vstrekočačov, strana 12*.

i ((Liši sa v závislosti od modelu produktu.))
Pri niektorých horákoch sporáka je vstrekočač prekrytý kovovým dielom. Tento kovový kryt sa pri výmene vstrekočača musí odpojiť.



- 1 Zariadenie pre prípad zlyhania plameňa (závisí od modelu)
- 2 Zapaľovacia sviečka
- 3 Vstrekočač
- 4 Horák

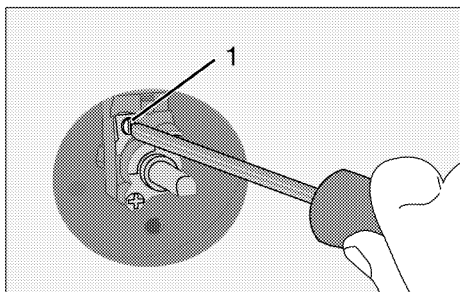
i Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

Nastavenie zníženého prietoku plynu na uzáveroch platne

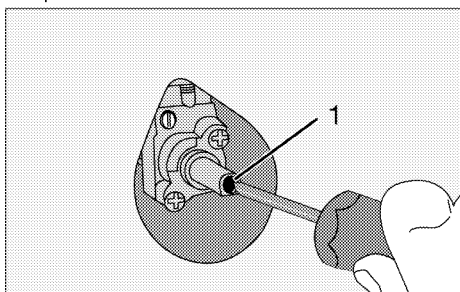
1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.

Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť **proti smeru hodinových ručičiek**.
» Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.

4. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
5. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

i Ak sa zmení typ plynu v zariadení, potom musíte zmeniť aj štítok s údajmi znázorňujúci typ plynu v zariadení.

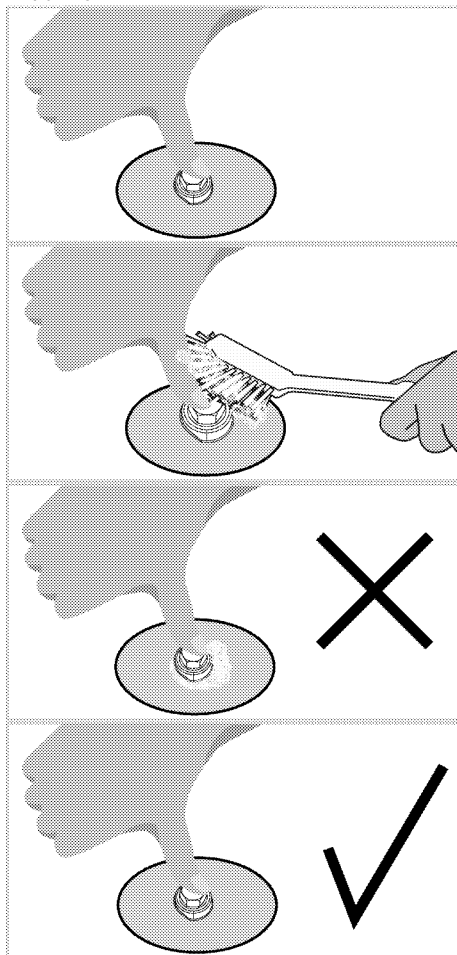
Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokujte prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládaci gombík a držte v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.

3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.

4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolajte autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Nepoužívajte produkt, kým do produktu nezasiahne autorizovaný servis.



Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.

- Lepiacou páskou zaistíte uzávery a podpery na hrnce.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnce, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnce. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku

- i** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru.

Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

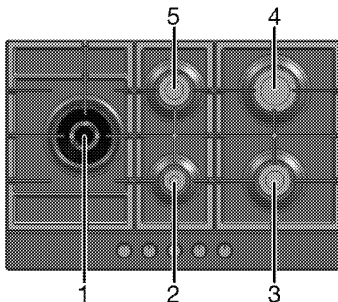
- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držiadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.

- Do panvic a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvic alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Varenie na plyne

- Veľkosť nádoby a plameň sa musia zhodovať. Plynové plamene nastavte tak, aby nepresahovali dno nádoby a nádobu vycentrujte na držiaku panvice.

Používanie platní



- 1 Horák pre wok 22-30cm
- 2 Pomocný horák 12-18 cm
- 3 Normálny horák 14-20cm
- 4 Rýchly horák 18-22 cm
- 5 Normálny horák 14-20cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.



Nepoužívajte nádoby na varenie s rozmermi prekračujúcimi vyššie uvedené limity. V dôsledku použitia väčších nádob môže prísť k otrave oxidom uhoľnatým, ako aj prehriatiu príľahlých povrchov a ovládacích gombíkov. V dôsledku použitia menších nádob na varenie hrozí riziko popálenia plameňom.

Symbol veľkého plameňa označuje najvyšší výkon varenia a symbol malého plameňa označuje najnižší výkon varenia. Po otočení do vypnutej polohy (hore) sa do horákov neprívádza plyn.

Zapálenie plynových horákov

1. Tlačidlo horáku držte stlačené.
2. Otočte ho proti smeru chodu hodinových ručičiek na symbol veľkého plameňa.

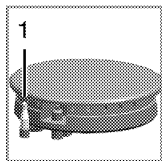
» Plyn sa zapáli pomocou vytvorenej iskry.

3. Nastavte na želaný výkon varenia.

Vypnutie plynových horákov

Tlačidlo zóny uchovania teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Bezpečnostný systém vypnutia plynu (v modeloch s termickým komponentom)



1. Bezpečné vypnutie plynu

Ako protiopatrenie proti zhasnutiu kvôli pretečeniu tekutiny na horáky sa spustí bezpečnostný mechanizmus a vypne plyn.

- Zapálenie vykonajte stlačením tlačidla smerom dnu a jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Po zapálení plynu držte tlačidlo stlačené ďalších 3 až 5 sekúnd, aby sa bezpečnostný systém zapol.

- Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení tlačidla nezapáli, rovnaký postup zopakujte a tlačidlo držte stlačené 15 sekúnd.



Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, tlačidlo uvoľnite. Pred opätovným pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

Horák pre wok



Horáky pre wok vám môžu pomôcť variť rýchlejšie. Wok, ktorý sa používa najmä v ázijskej kuchyni, je druh hlbokkej a plochej panvice vyrobenej z plechu, ktorá sa používa na varenie nasekanej zeleniny a mäsa na veľkom plameni v krátkom čase.

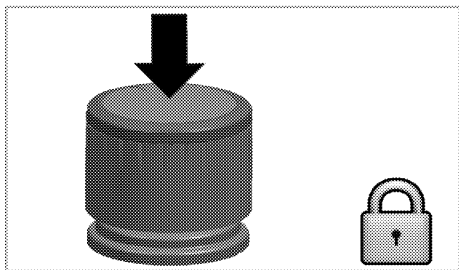
Vzhľadom na to, že jedlá sa v takýchto panviciach, ktoré teplo vedú rýchlo a rovnomerne, varia na silnom plameni a vo veľmi krátkom čase, nutričná hodnota jedla sa uchová a zelenina zostane chrumková.

Horák pre wok môžete používať aj pre bežné panvice.

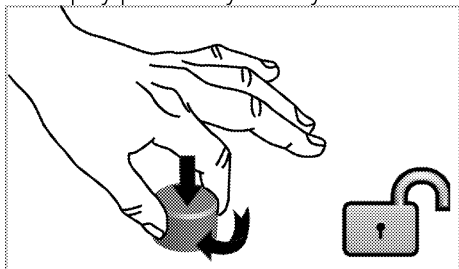
Ak chcete na horáku pre wok použiť bežnú panvicu, z platne musíte odstrániť držiak panvice wok.

Detská zámka

Stlačením gombíka detskej zámky odpojte plyn. Prívod plynu do všetkých horákov sa preruší.



Otočte gombík detskej zámky v smere hodinových ručičiek tak, že gombík zatlačíte. Gombík bude hore a plyn bude dostupný pre všetky horáky.



6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Pre sporáky:

- Kyslé nečistoty ako mlieko, paradajková pasta a olej môžu spôsobiť trvalé škvrny na sporákoch a komponentoch horákov. Ihneď po

vychladnutí sporáku očistite prebytočné tekutiny.

- Nádoby typu Wok používané pri vysokých teplotách môžu zmeniť farbu. To je normálne.
- Premiestnenie riadu môže spôsobiť kovové stopy na držiakoch. Neposúvajte panvice a hrnce po povrchu.
- Pretože čiapky horáka prichádzajú do priameho styku s ohňom a sú vystavené vysokým teplotám, je zmena a strata farby v čase normálna. Počas používania sporáka to nespôsobuje problém.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre

sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.

- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabadúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvرنy od vápnika (žlté škvرنy) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvرنu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvرنy na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvرنám.

Čistenie plynových horákov

1. Pred čistením varnej dosky vyberte z varnej dosky držiaky hrncov, čiapy horáka a hlavy.
2. Vyčistíte povrch varnej dosky podľa odporúčaní uvedených vo všeobecných informáciách o čistení podľa typu povrchu (smaltovaný, sklenený, nerezový atď.).
3. Očistíte komoru horáka handričkou namočenou v saponáte alebo mäkkou neškrabajúcou kefkou. Zaisťte, aby nezostali zvyšky jedla.
4. Očistíte zapaľovacie sviečky a tepelné články (u modelov so zapaľovaním a tepelnými prvkami) dobre vyžmýkanou handričkou. Potom osušte čistou handričkou. Dbajte na to, aby sviečka a tepelný prvok boli úplne suché.
5. Po každej operácii očistíte čiapy a hlavy horákov čistiacim prostriedkom a potom ich osušte.
6. Pokiaľ ide o trvalé škvرنy, udržujte čiapy a hlavy horáka v saponátovej vode alebo teplej mydlovej vode najmenej 15 minút. Čistite nekovovým a neškrabajúcim štetcom.

7. Môžete použiť čistiace prostriedky Quick & Shine na vnútorné časti rúry a grily, ktoré sa používajú na smaltované povrchy a sú odporúčané autorizovanými servismi, najmä na trvalé škvrny na smaltovaných uzáveroch horákov.

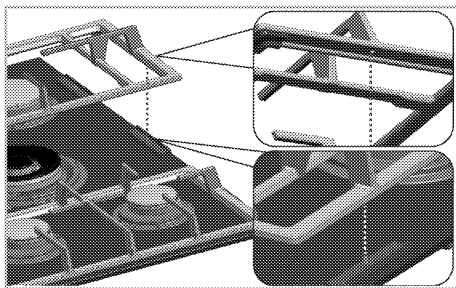
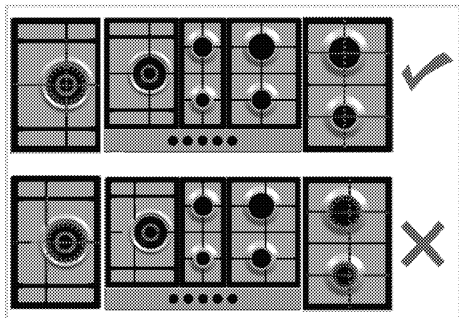
8. Počas ich čistenia sa nedotýkajte uzáverov horákov agresívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napríklad prostriedky na čistenie vnútorných častí rúry, odvápnovače, môže to spôsobiť zmenu farby.

9. Po každej operácii vyčistite držiaky hrnca saponátovou vodou a jemnou neškrabajúcou kefkou, a potom ich osušte.

10. Ak sú horáky a držiaky hrncov namočené, môžu sa v dôsledku tepla vyskytnúť trvalé vápenné škvrny. Pred použitím sa uistite, že sú vysušené.

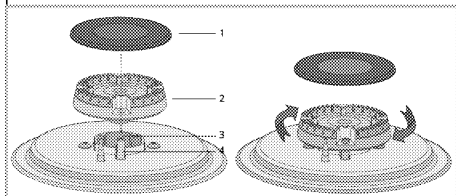
11. Poskladajte v poradí hlavy horákov, čiapky a držiaky hrncov.

12. Pri umiestňovaní držiakov na hrnce sa uistite, že sú v strede horákov. V modeloch s kolíkmi pripevnite kolíky na platni horáka k otvorom pre kolíky na držiakoch hrncov.



Montáž častí horáka

Po vyčistení horákov umiestnite diely podľa obrázka.



- 1 Viečko horáka
- 2 Hlava horáka
- 3 Komora horáka
- 4 Zapaľovacia sviečka (u modelov so zapaľovaním)

1. Nasadíte hlavu horáka tak, aby prechádzala sviečkou horáka (4). Otočte hlavu horáka doprava a doľava, aby ste sa ubezpečili, že je usadená v komore horáka.

2. Na hlavu horáka položte kryt horáka.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládaci panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.

- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Chýba zapal'ovacia iskra.

- Bez prúdu. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.*

Nie je prítomný plyn.

- Hlavný plynový ventil je zatvorený. >>> *Otvorte plynový ventil.*
- Plynové vedenie je ohnuté. >>> *Plynové vedenie namontujte správne.*

Horáky nehoria správne alebo nehoria vôbec.

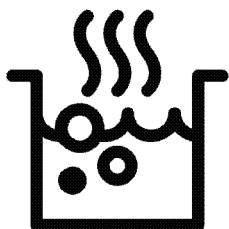
- Horáky sú znečistené. >>> *Očistite komponenty horákov.*
- Horáky sú mokré. >>> *Vysušte komponenty horákov.*
- Uzáver horáku nie je bezpečne namontovaný. >>> *Uzáver horáku namontujte správne.*
- Plynový ventil je zatvorený. >>> *Otvorte plynový ventil.*
- Plynová fľaša je prázdna (pri používaní LPG). >>> *Vymeňte plynovú fľašu.*

i Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

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

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

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

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

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

2 Algemene informatie 10

Overzicht.....	10
Inhoud pakket.....	11
Technische specificaties.....	11
Injectortafel.....	12

3 Installatie 13

Voor installatie.....	13
Installatie en verbinding.....	16
Gasomzetting.....	19
Toekomstig transport.....	21

4 Voorbereidingen 22

Tips om energie te besparen.....	22
Het eerste gebruik.....	22
Eerste reiniging van het toestel.....	22

5 De kookplaat gebruiken 23

Algemene informatie over koken.....	23
Gebruik van de kookplaten.....	23

6 Onderhoud en verzorging 26

Algemene reinigingsinformatie.....	26
De accessoires reinigen.....	27
De kookplaat reinigen.....	27
Het bedieningspaneel reinigen.....	29

7 Problemen oplossen 30

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.
Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het

product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Veiligheid bij het werken met gas

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

werkt en regelmatig wordt onderhouden. De koolmonoxidesensor dient maximaal 2 meter van het product geïnstalleerd te worden.

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

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

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

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

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

Elektrische veiligheid

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

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

uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.

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

Productveiligheid

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

vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet. Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting danig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

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

- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

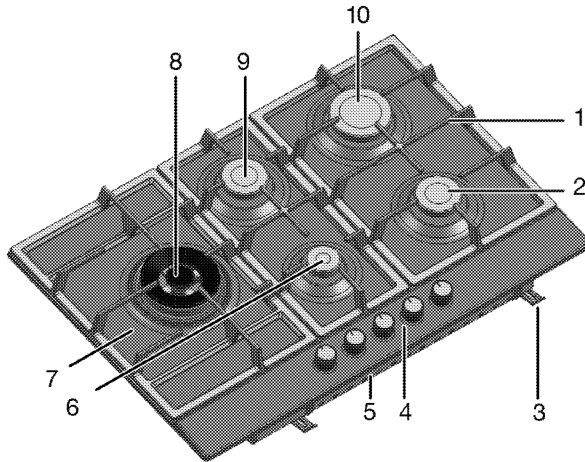
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

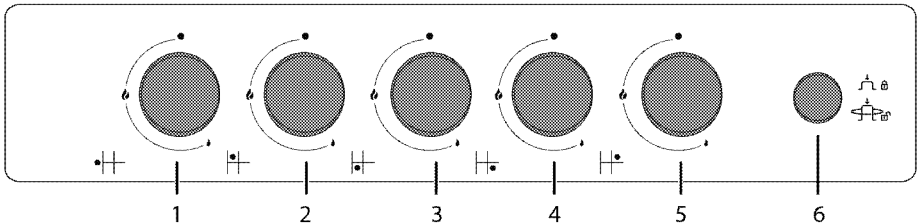
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het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

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1 Pannendrager | 6 hulpbrander |
| 2 normale brander | 7 Gehard glas |
| 3 Montageklem | 8 Wokbrander |
| 4 Bedieningspaneel | 9 normale brander |
| 5 Basisdeksel | 10 Snelbrander |



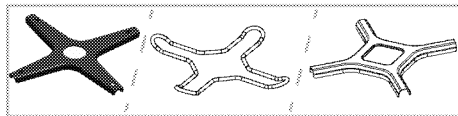
- | |
|-----------------------------------|
| 1 Wokbrander Links |
| 2 normale brander Midden - achter |
| 3 hulpbrander Middenvoor |
| 4 normale brander Rechts vooraan |
| 5 Snelbrander Rechts achteraan |
| 6 Knop kinderslot |

Inhoud pakket

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

1. Gebruikershandleiding

2. Koffiepotadapter



Wordt gebruikt voor koffiepotten.

3. Wokpanadapter



Wordt gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categorie van gasproduct	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2E+3+
Gastype/druk	NG 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	12,4 kW
Omzetting naar gas type/druk ^s – optioneel	NG G 2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30 /28-30 mbar - Propaan 31 /37 mbar - NG G 25/25 mbar
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	46 mm/750 mm/524 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 mm/480-490 mm
Branders	
Links	Wokbrander
Stroom	5 kW
Midden - achter	normale brander
Stroom	1,75 kW
Middenvoor	hulpbrander
Stroom	1 kW
Rechts vooraan	normale brander
Stroom	1,75 kW
Rechts achteraan	Snelbrander
Stroom	2,9 kW

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

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

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

Injectortafel

Position kookplaatzone Gastype / Gasdruk	5 kW Links	1,75 kW Midden - achter	1 kW Middenvoor	1,75 kW Rechts vooraan	2,9 kW Rechts achteraan
G 20/20 mbar	171	97	72	97	115
G 30/28-30 mbar	110	66	50	66	87
G 30/37 mbar	105	65	47	65	80
GZ 350/13 mbar	250	128	95	128	165
G 25/25 mbar	171	97	72	97	115
G 31/ 37 mbar	110	66	50	66	87

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

3 Installatie

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

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

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

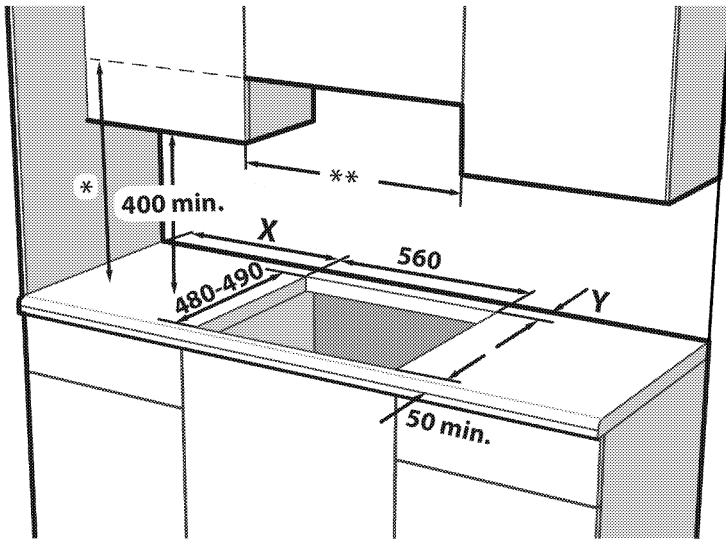
 Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad.

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

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



* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger. Indien niet aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal min.650 mm zijn.

** De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

X - Minimumafstand tussen de uitsnijding en de zijmuur.

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

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

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

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

Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor

verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

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

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

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm 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	1.000
19 - 24	1.250

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

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

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

Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is.

Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m³.


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


Installatie en verbinding

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


Elektrische aansluiting

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

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

-  De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

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

-  Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

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

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

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Gaskoppeling



Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gastoevoersysteem worden aangesloten. Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie. Er is explosiegevaar!

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

Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.



Uw product is uitgerust voor aardgas (NG).

- De aardgasinstallatie dient voor de installering van het product voorbereid te zijn.
- Aan de uitlaat van de installatie dient zich een flexibele leiding te bevinden voor de aardgasverbinding van uw product en het uiteinde van deze leiding moet worden afgesloten met een dopvormige bout. Servicevertegenwoordigers zullen tijdens de aansluiting de dopvormige bout verwijderen en uw product aansluiten door middel van een recht aansluitapparaat (koppeling).
- Zorg ervoor dat de aardgasklep gemakkelijk toegankelijk is.



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

Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Verzekeer u ervan dat de gastoevoer open is. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor controle op gaslekage.
- Bij een gaslekage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de gasaansluiting nog eens.
- In de plaats van zeep kunt u ook in de handel verkrijgbare sprays voor controle op gaslekage gebruiken.



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



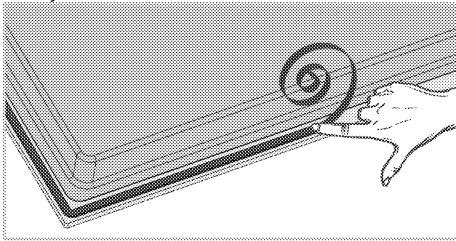
De flexibele gas slang moet zo worden aangesloten dat hij niet in contact komt met bewegende delen errond en niet komt vast te zitten wanneer de bewegende delen zich verplaatsen. (het gaat bijvoorbeeld over laden). Daarnaast mag de gas slang niet worden geleid over locaties waar die geklemd kan raken.



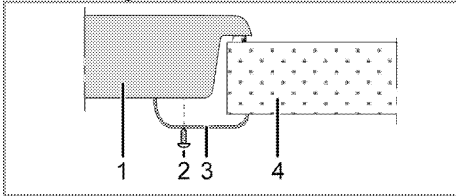
De gas slang mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Er bestaat explosiegevaar door een beschadigde gas slang.

Het product installeren

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



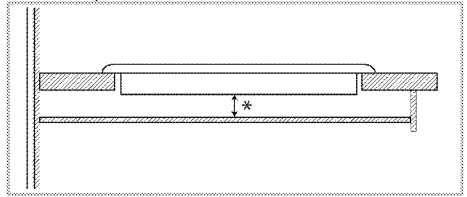
4. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
5. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



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

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

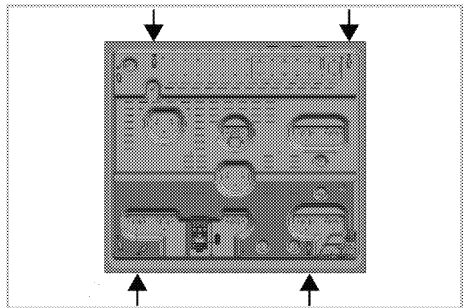
Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)

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



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



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



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

Laatste controle

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



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

Gasomzetting



Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdekseel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.

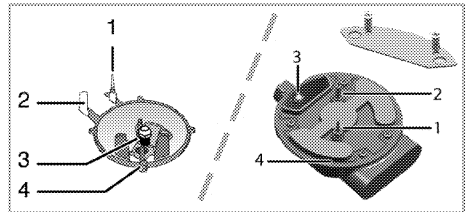


Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er *Injectortafel*, pagina 12 werd een tabel bijgevoegd.



((De functies verschillen per productmodel.))

Op sommige branders is de injector afgedekt met een metalen deel. Deze metalen afdekking moet bij vervanging van de injector worden verwijderd.



- 1 Vlambeveiliging (afhankelijk van model)
- 2 Ontsteking
- 3 Injector
- 4 Brander



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

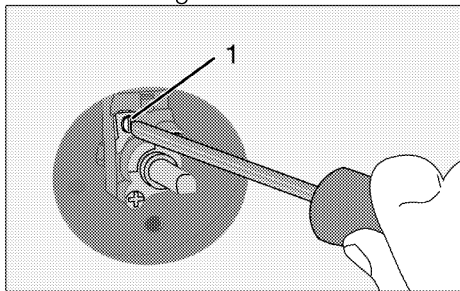
Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

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

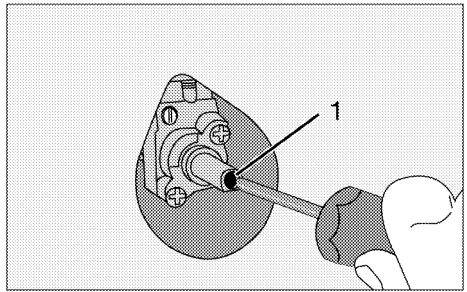
Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok indraaien**.

- » De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.
4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.
 5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

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



1 Stelschroef gasdebiet



1 Stelschroef gasdebiet

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

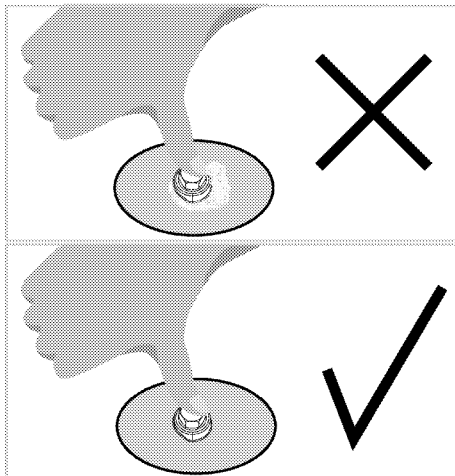
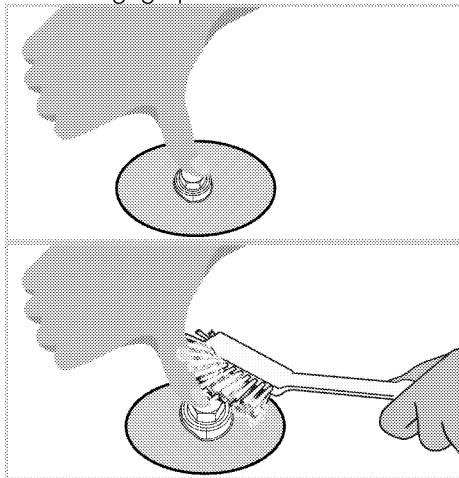
Lekkagecontrole bij de injectoren

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

1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, nog steeds met behoud van alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde positie.
2. Elk injectorgat is geblokkeerd met een vinger die een redelijke kracht uitoefent om de gaslekkage te stoppen wanneer de bijbehorende regelknop wordt ingeschakeld en deze in de ingedrukte stand wordt gehouden om het gas bij de injector te laten komen.
3. Breng geprepareerd zeepsopje aan op de injectoraansluiting met een klein penseel. Als er gaslekkage is bij de injectoraansluiting zal het zeepwater gaan schuimen. In dit geval, Draai de injector met een redelijke kracht aan

en herhaal het proces van stap 3 nog een keer.

4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas onmiddellijk uitschakelen en bel een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met vergunning. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde dienst in het product heeft ingegrepen.



Toekomstig transport

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

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

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

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

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

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

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

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit.

Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

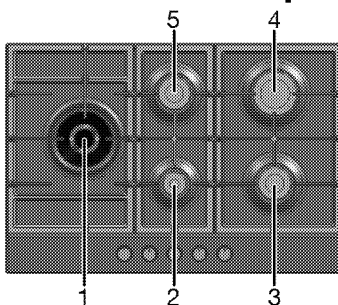
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

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

Koken met gas

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

Gebruik van de kookplaten



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



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

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

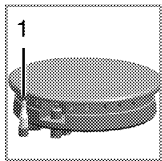
Ontsteking van de gasbranders

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

De gasbranders uitschakelen

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

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

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

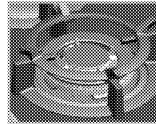
- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.

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



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

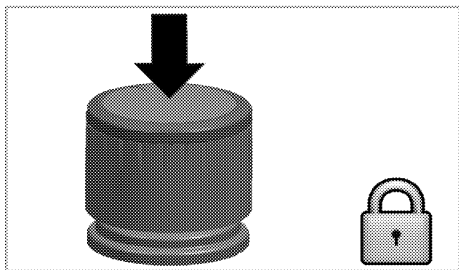
Wokbrander



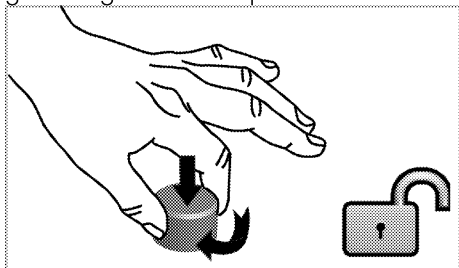
Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken. Omdat het eten maar voor een korte tijd op een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

Kinderbeveiliging

Druk op de knop kinderbeveiliging om het gas af te sluiten. Alle branders worden afgesloten.



Druk de knop kinderbeveiliging in en draai deze met de klok mee. De knop komt naar boven en naar alle branders gaat de gastoevoer open.



6 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.
- Woktype containers die aan hoge temperaturen worden gebruikt, kunnen verkleuren. Dit is normaal.
- Het verplaatsen van keukengerei kan metalen markeringen maken op de pothouders. Schuif de potten en pannen niet over het oppervlak.
- Wanneer de branderdoppen direct in contact komen met het vuur en worden blootgesteld aan hoge temperaturen is een verandering en verlies van kleur na verloop van tijd normaal. Dit veroorzaakt geen problemen tijdens het gebruik van de kookplaat.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij

stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met

vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.

- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

De gasbranders reinigen

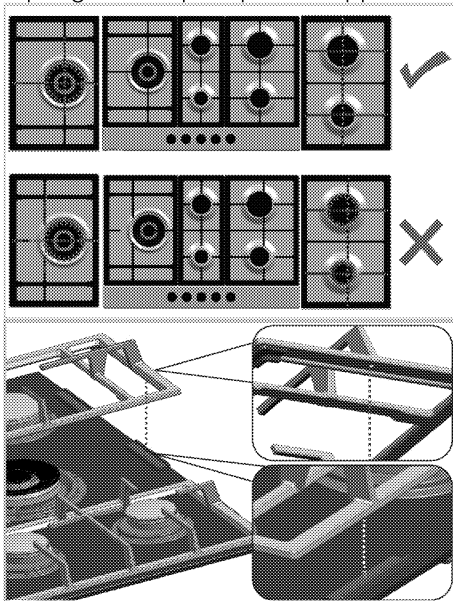
1. Voor u de kookplaat reinigt, moet u de pothouders, branderdoppen en koppen verwijderen van de kookplaat.
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat volgens de aanbevelingen omvat in de algemene reinigingsinformatie

naargelang het type oppervlak (email, glas, roestvrij staal, etc.).

3. Reinig de kamer van de brander met een doek ondergedompeld in wasmiddel of met een niet-krassende, zachte borstel. Zorg ervoor dat er geen etensresten achterblijven.
4. Reinig de bougies en verwarmingselementen (in modellen met een ontsteking en verwarmingselement) met een goed uitgewrongen doek. Droog daarna met een droge doek. Zorg ervoor dat de bougie en het verwarmingselement volledig droog zijn.
5. Reinig de branderdoppen en -koppen met wasmiddel na elk gebruik en droog ze.
6. Voor hardnekkige vlekken kunt u de branderdoppen en -koppen laten weken in wasmiddel of een zeepsopje gedurende ten minste 15 minuten. Reinig met een niet-metalen en niet-krassende borstel.
7. U kunt de Quick&Shine reinigingsmiddelen gebruiken voor de binnenzijde van de oven en roosters, gebruikt op email oppervlakken en aanbevolen door de geautoriseerde dienst, in het bijzonder voor hardnekkige vlekken op email branderdoppen.
8. Vermijd contact van de branderdoppen met agressieve wasmiddelen zoals reinigingsmiddelen voor de binnenzijde van ovens, ontkalkers tijdens de reiniging want dit kan verkleuringen veroorzaken.
9. Reinig de pothouders met wasmiddel en een niet-krassende, zachte borstel na elk gebruik en droog ze.
10. Als de branderdoppen en pothouders nat worden gebruikt, kunnen er permanente kalkvlekken optreden als resultaat van de warmte.

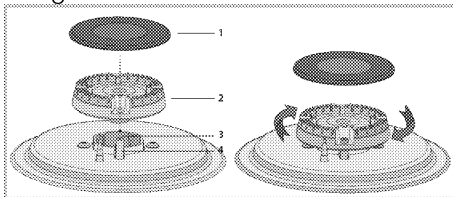
Zorg ervoor dat ze worden gedroogd voor gebruik.

11. Breng de branderkoppen, doppen en pothouders opnieuw aan.
12. Wanneer u de pothouders aanbrengt, moet u ervoor zorgen ze te centreren op de branders. Plaats bij pinmodellen de pinnen op de branderplaat in de pengleuven op de pannenlappen.



De onderdelen van de branders monteren

Monteer de onderdelen zoals aangetoond in de afbeelding na het reinigen van de branders.



- 1 Branderdop
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Bougie (in modellen met ontsteking)

1. Breng de branderkop aan en zorg ervoor dat hij door de bougie van de brander loopt (4). Draai de branderkop naar rechts en links om zeker te zijn dat hij correct is aangebracht in de branderkamer.
2. Plaats de dop van de brander op de kop.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen.

Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.

- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Er is geen ontstekingsvonk.

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

Er is geen gas.

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

Branders branden niet juist of helemaal niet.

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

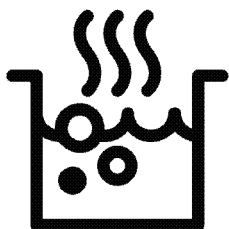


Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

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

2 Généralités **11**

Vue d'ensemble	11
Contenu de l'emballage.....	12
Caractéristiques techniques	12
Tableau des injecteurs	13

3 Installation **14**

Avant l'installation.....	14
Installation et branchement	17
Conversion du gaz	20
Déplacement ultérieur.....	22

4 Préparation **23**

Conseils pour faire des économies d'énergie	23
Première utilisation.....	23
Premier nettoyage de l'appareil.....	23

5 Utilisation de la table de cuisson **24**

Généralités concernant la cuisson.....	24
Utilisation des tables de cuisson	25

6 Maintenance et entretien **27**

Consignes de nettoyage générales	27
Nettoyage des accessoires	28
Nettoyage de la table de cuisson	28
Nettoyage du panneau de commande	30

7 Recherche et résolution des pannes **31**

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

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

Sécurité général

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de l'installation du gaz

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

Avant l'installation, page 14.

- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans

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

correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.

- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)
N'utilisez pas de téléphone

fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !

- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien quali-

fié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise déclina sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à

l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool

s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de

courte durée doivent être continuellement encadrés.

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

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de li-

guide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

- Veuillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors

de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

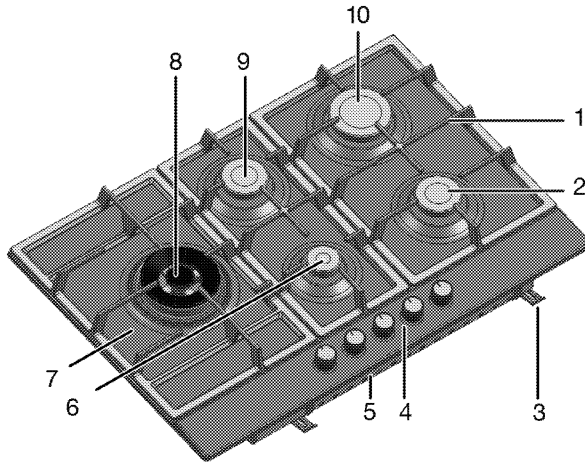
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

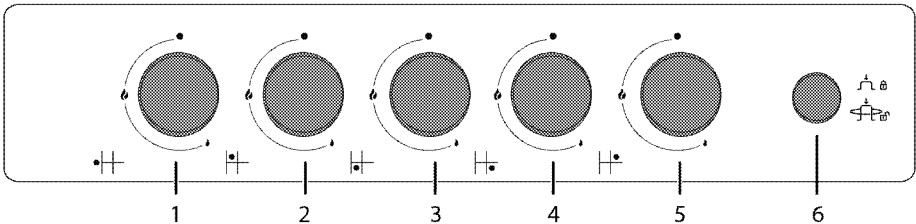
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1 Support de récipient | 6 Brûleur auxiliaire |
| 2 Brûleur normal | 7 Verre trempé |
| 3 Bride de montage | 8 Brûleur à wok |
| 4 Bandeau de commande | 9 Brûleur normal |
| 5 Fond | 10 Brûleur rapide |

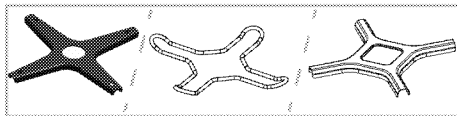


- | |
|-------------------------------------|
| 1 Brûleur à wok Gauche |
| 2 Brûleur normal Centre - arrière |
| 3 Brûleur auxiliaire Centre - avant |
| 4 Brûleur normal Avant droit |
| 5 Brûleur rapide Arrière droit |
| 6 Bouton de verrouillage enfants |

Contenu de l'emballage

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

1. Manuel de l'utilisateur
2. Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

3. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Catégorie de produit à gaz	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2E+3+
Type /pression de gaz	NG 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	12,4 kW
Type / pression de conversion au gaz ^s – en option	NG G 2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30 /28-30 mbar - Propane 31 /37 mbar - NG G 25/25 mbar
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	46 mm/750 mm/524 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/480-490 mm
Brûleurs	
Gauche	Brûleur à wok
Puissance	5 kW
Centre - arrière	Brûleur normal
Puissance	1,75 kW
Centre - avant	Brûleur auxiliaire
Puissance	1 kW
Avant droit	Brûleur normal
Puissance	1,75 kW
Arrière droit	Brûleur rapide
Puissance	2,9 kW

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

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

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


Tableau des injecteurs


Position de la zone de la table de cuisson	5 kW Gauche	1,75 kW Centre - arrière	1 kW Centre - avant	1,75 kW Avant droit	2,9 kW Arrière droit
Type /pression de gaz					
G 20/20 mbar	171	97	72	97	115
G 30/28-30 mbar	110	66	50	66	87
G 30/37 mbar	105	65	47	65	80
G2.350/13mbar	250	128	95	128	165
G 25/25 mbar	171	97	72	97	115
G 31/ 37 mbar	110	66	50	66	87


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

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

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

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

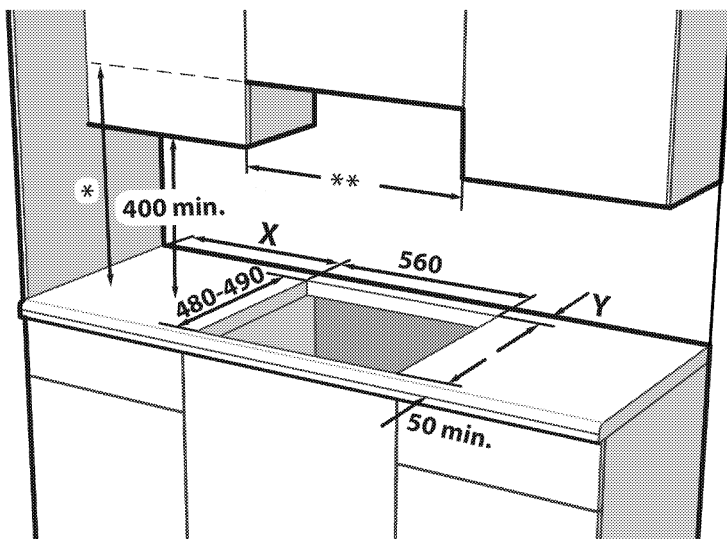
 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en

vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

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



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

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

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

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

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

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

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

Ventilation de la pièce

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

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

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

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

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

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

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

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400

Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.


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

Installation et branchement


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

Raccordement électrique

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


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


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

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

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

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

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

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

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Raccordement au gaz

! L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié. Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles ! Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

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

Vous risqueriez une explosion !

• Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion) Consultez les informations détaillées sur le raccordement et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisateur fourni avec votre produit.

i Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un flexible doit se trouver à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.



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

Contrôle des fuites au point de raccordement

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



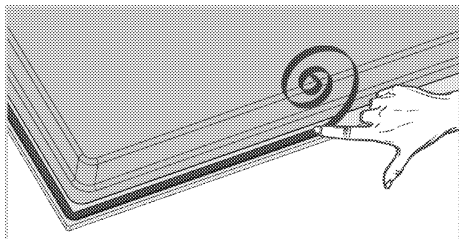
N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

! Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent. (exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.

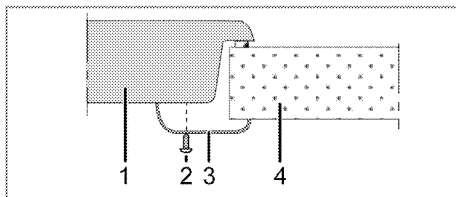
! Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Installation des produits

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



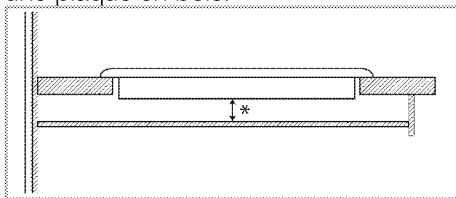
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utilisez des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

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

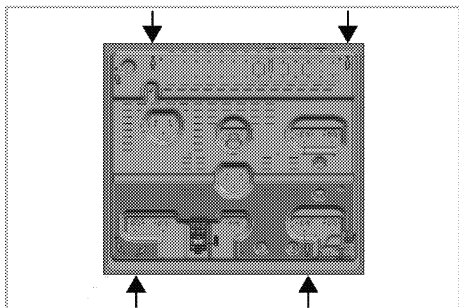
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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

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

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

Vérification finale

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

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

Conversion du gaz

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

Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

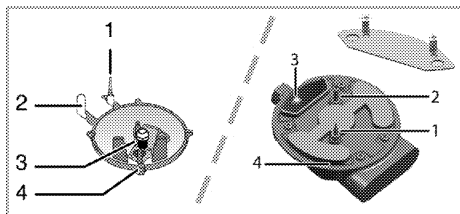
Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.

i La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 13* peut être consulté.

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

Sur certains brûleurs de la plaque de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Retirez ce couvercle métallique lors du remplacement de l'injecteur.



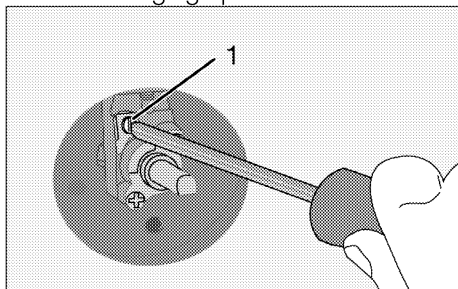
- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
- 2 Electrode
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur

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

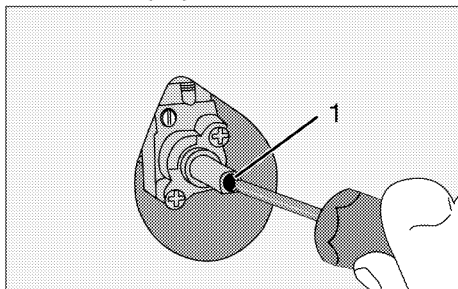
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
 2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
 3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit. Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
- » La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.
4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



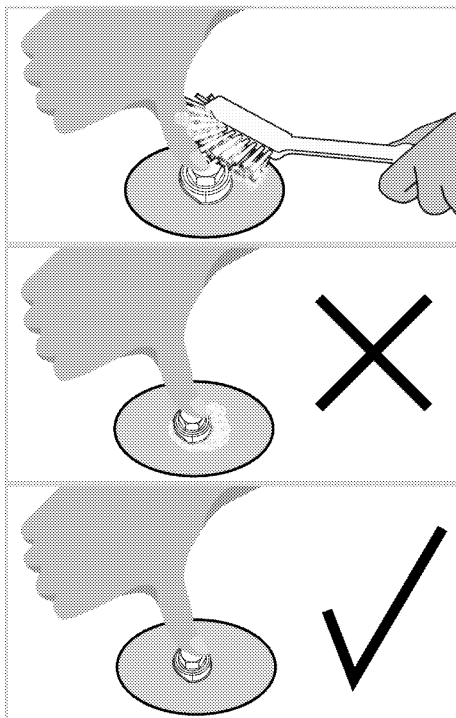
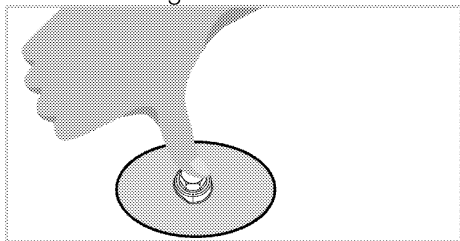
1 Vis de réglage du débit

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

Vérification de fuites aux injecteurs

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

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.
3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.
4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



Déplacement ultérieur

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



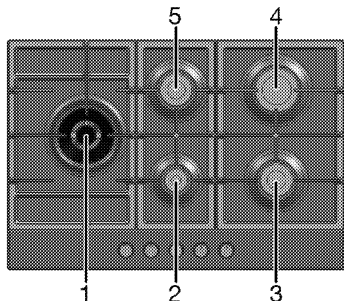
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

Cuisson au gaz

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

Utilisation des tables de cuisson



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



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

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

Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.

2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.

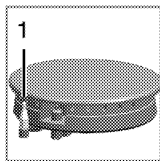
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.

3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

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

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



1. Sécurité de coupure du gaz

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

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



Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.

Patiencez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

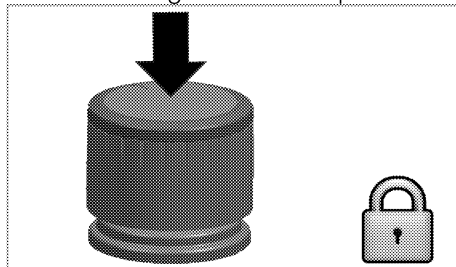
Brûleur à wok



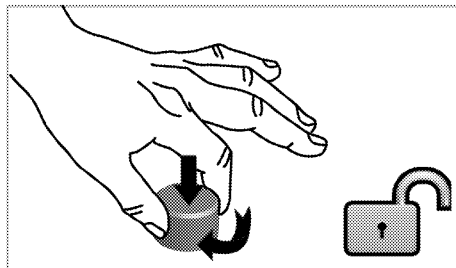
Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps. Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants. Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales. Si vous souhaitez utiliser une casserole normale sur le brûleur à wok, vous devez d'abord retirer le support prévu pour le wok de la table de cuisson.

Verrouillage enfants

Appuyez sur le bouton de verrouillage enfants pour déconnecter le gaz. Tous les brûleurs à gaz seront coupés.



Tournez le bouton de verrouillage enfants dans le sens anti horaire en appuyant sur le bouton. Le bouton va se soulever et le gaz sera distribué à tous les brûleurs.



6 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Pour les cuisinières :

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

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les

surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et

d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

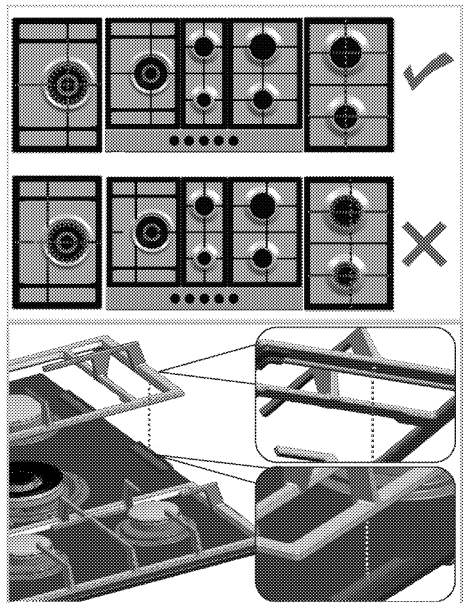
- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foucée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage des brûleurs à gaz

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.

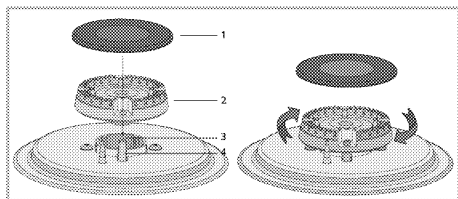
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émaillée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau

- et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.



Assemblage des pièces des brûleurs

Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.



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

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

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le

panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

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

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



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

