

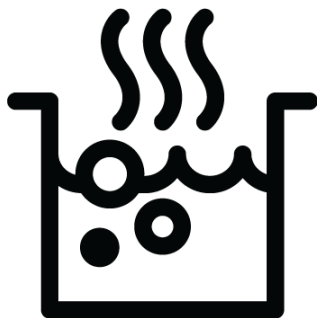


Built-in Hob

User Manual

Beépített tűzhely

Felhasználói kézikönyv



HIAW 64225 SB HU

185920830/ EN/ HU/ R.AA/ 23.02.26 10:22
7751688856

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

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

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

Table of Contents

1 Safety Instructions	4	8.4 Cleaning the Control Panel.....	27
1.1 Intended Use.....	4	9 Troubleshooting	27
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4		
1.3 Electrical Safety	5		
1.4 Safety While Working with Gas.....	7		
1.5 Transportation Safety	8		
1.6 Installation Safety.....	8		
1.7 Safety of Use	9		
1.8 Temperature Warnings	10		
1.9 Cooking Safety	10		
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	11		
2 Environmental Instructions	11		
2.1 Waste Directive.....	11		
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11		
2.2 Package Information.....	11		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11		
3 Your product	11		
3.1 Product introduction	12		
3.2 Product Accessories.....	12		
3.3 Technical Specifications.....	13		
4 Installation.....	16		
4.1 Right place for installation.....	16		
4.2 Electrical connection.....	18		
4.3 Gas connection.....	18		
4.4 Installing the product	20		
5 First Use	22		
5.1 Initial Cleaning	22		
6 How to use the hob	22		
6.1 General information on hob usage.....	22		
6.2 Operation of the hobs	23		
7 General Information About Cooking	24		
7.1 General information about cooking on the hob	24		
8 Maintenance and Cleaning	24		
8.1 General Cleaning Information.....	24		
8.2 Cleaning Accessories.....	25		
8.3 Cleaning the hob.....	25		

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

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

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

- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Safety While Working with Gas

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

knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

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

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

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

1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

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

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



1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



1.9 Cooking Safety

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



1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

Compliance with RoHS Directive:

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

3 Your product

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

2.2 Package Information

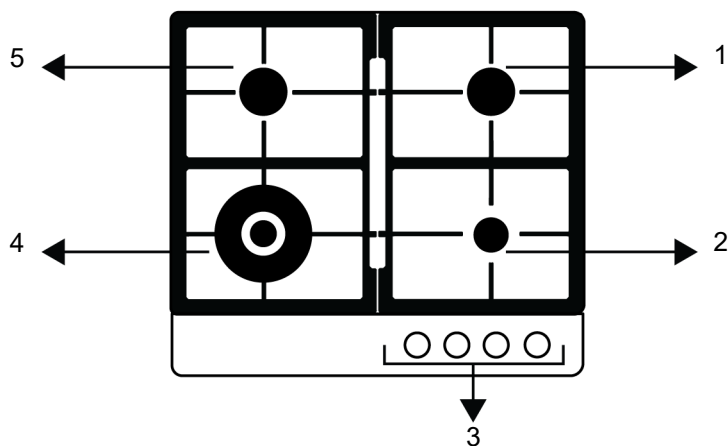
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

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

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

3.1 Product introduction



1 Normal burner

3 Hob control knobs

5 Normal burner

2 Auxiliary burner

4 Wok burner

3.2 Product Accessories

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

3.3 Technical Specifications

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

Cooking zones

Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:	
G20 25 mbar	

Category of gas product

Cat I 2H



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



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



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

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

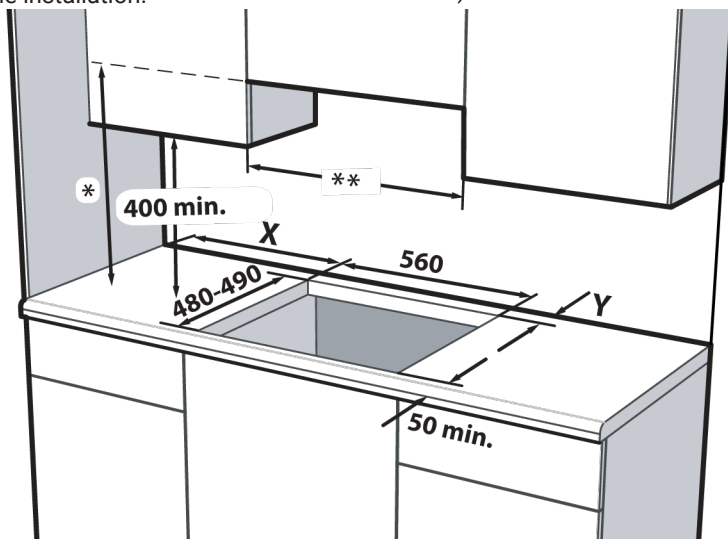
COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

! General warnings

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

4.1 Right place for installation

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



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

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

Hob Control Type	Burner Plate Type	Hob Width# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Side knob control	Metal	580 / 610	100	60
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Front knob control	Metal / Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Front knob control	Metal / Glass	288 / 750 / 751	170	70

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

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

Room ventilation

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

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

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700

13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

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

4.2 Electrical connection

⚠ General warnings

- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.
- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet,

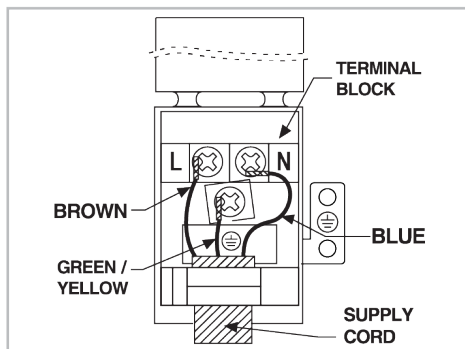
you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.

- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



4.3 Gas connection

⚠ General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. Gas adjust-

ment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).

- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

Risks of fire:

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

- A spanner must be used for gas connection.

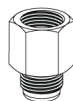
Parts for Gas Connection

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

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Gas outlet connection piece :



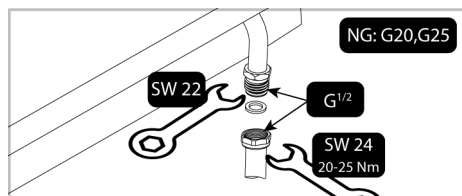
Making the gas connection - NG

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

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.

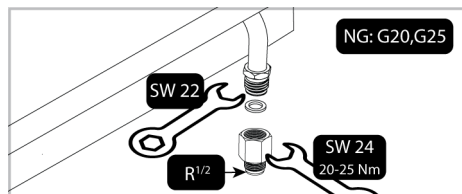
- Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



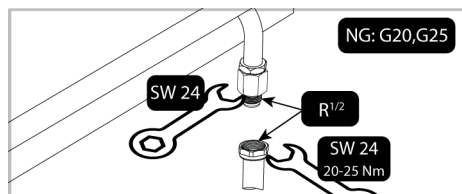
- You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

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



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



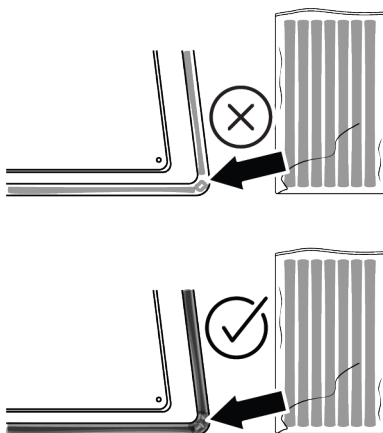
- You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

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

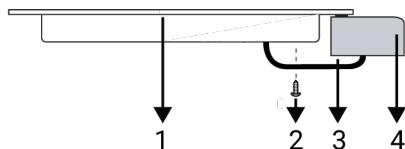
4.4 Installing the product

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



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

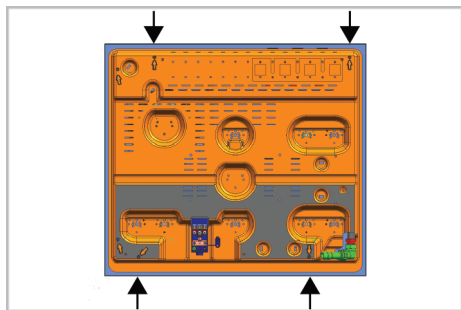
5. Place the hob on the counter and align it.
6. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

Rear view (connection holes)

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



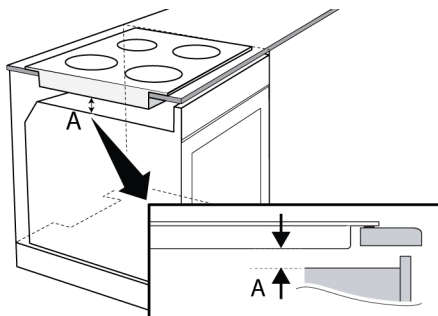
Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

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

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

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

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

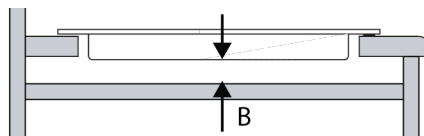


A min. 5 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

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

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



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.

4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



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

5 First Use

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

5.1 Initial Cleaning

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

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

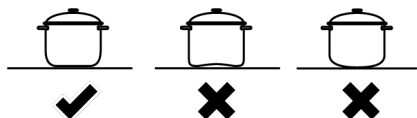
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

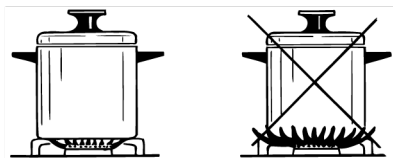
General warnings

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



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

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



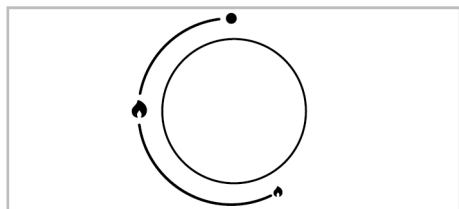
Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



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

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

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

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.

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

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

6. Adjust your desired power level.

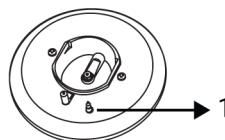
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

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

Gas shut-off safety mechanism

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



1 Gas shut off safety

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

Wok burner

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of

sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

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

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

7 General Information About Cooking

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

7.1 General information about cooking on the hob

General information about cooking with hob

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

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

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

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

chloride, steam cleaning products, de-scaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

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

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

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

Plastic parts and painted surfaces

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

8.2 Cleaning Accessories

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

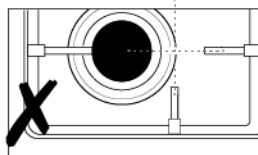
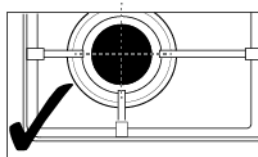
8.3 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.

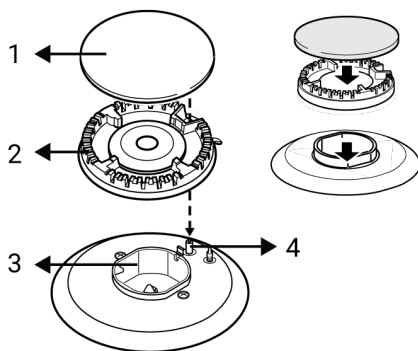
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.



Assembling the burner parts

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



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

8.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

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

9 Troubleshooting

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

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Burners are not burning properly or at all.

- The burners are dirty. >>> Clean the burner parts.
- Burners are wet. >>> Dry the burner parts.
- Burner cap is not mounted safely. >>> Place the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open the gas valve.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatók.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	30	8.1 Általános tisztítási információk	50
1.1 Rendeltetésszerű használat	30	8.2 Tisztító tartozékok.....	52
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	30	8.3 A főzőlap tisztítása	52
1.3 Elektromos biztonság	31	8.4 A kezelőpanel tisztítása	53
1.4 Biztonság a gázzal való munkavégzés során.....	33	9 Hibaelhárítás	53
1.5 Szállítási biztonság	34		
1.6 Telepítés biztonsága.....	34		
1.7 A használat biztonsága.....	36		
1.8 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	36		
1.9 A főzés biztonsága.....	36		
1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás	37		
2 Környezetvédelmi utasítások	37		
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	37		
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	37		
2.2 Csomagolási információk.....	37		
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	37		
3 Az Ön készüléke	38		
3.1 Termék bemutatása	38		
3.2 Termék tartozékai	38		
3.3 Műszaki adatok	39		
4 Beszerelés	42		
4.1 Üzembe helyezés előtt.....	42		
4.2 Elektromos csatlakoztatás	44		
4.3 Gázcsatlakozás	44		
4.4 A termékek beszerelése.....	46		
5 Első használat.....	48		
5.1 Kezdeti tisztítás	48		
6 A főzőlap használata.....	48		
6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk.....	48		
6.2 A főzőlapok működtetése.....	49		
7 Általános információk a főzésről....	50		
7.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	50		
8 Karbantartás és tisztítás	50		



1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termékcímkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültérben. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos és/vagy gáztartalmú termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos be-

rendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.

- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.

- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.

- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.



1.4 Biztonság a gázzal való munkavégzés során

- **FIGYELMEZTETÉS:** A gáz szakácstermékek használata a helyiségben a hő, a páratartalom és az égés következtében felszabaduló anyagok képződését okozza. Ügyeljen arra, hogy a konyha jól szellőző legyen, különösen a termék használatakor: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen be mechanikus szellőztető eszközt (mechanikus elszívó / motorháztető). A termék hosszú ideig történő intenzív használata további szellőzést igényelhet: például ablaknyitás vagy hatékonyabb szellőzés, a mechanikus szellőztető készülék szintjének emelése, ha van ilyen, stb.
- Ezt a terméket olyan helyiségben kell használni, amely megfelelően beállított és működő szén-monoxid-érzékelővel rendelkezik. Győződjön meg arról, hogy a szén-monoxid-érzékelő megfelelően működik, és gyakran szervizelje az érzékelőt. A szén-monoxid-érzékelőt legfeljebb 2 méterre kell elhelyezni a terméktől.
- A készülék beállítási feltételei a címkén (vagy az adattáblán) vannak feltüntetve.
- Megfelelő égésre van szükség a gáz szakácstermékekben. Hiányos égés esetén szén-monoxid (CO) alakulhat ki. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és nagyon mérgező gáz, amely még nagyon kis adagokban is halálos hatású. Megértheti, hogy a gáz jól ég, ha a lángok folyamatosak és kékek. Ha a láng hullámos, vágott és erősen sárga, a gáz nem ég jól.
- Gáz szakács termékek és rendszerek rendszeresen ellenőrizni kell a megfelelő működését. A szabályozót, a tömlőt és annak szorítóját rendszeresen ellenőrizni kell, és a gyártó által javasolt időtartamon belül vagy szükség esetén cserélni kell.

- Rendszeresen tisztítsa meg a gázfőzőlapok zónáit. Győződjön meg arról, hogy a gáz tisztítás után megfelelően ég.
- Ne használjon a használati útmutatóban megadott méreteket meghaladó edényeket / serpenyőket. A megadottnál nagyobb serpenyők/edények használata szén-monoxid-mérgezést és a közeli felületek és kezelőgombok túlmelegedését okozhatja. A kisebb serpenyők/edények használata égési sérüléseket okozhat a lángok miatt.
- Kérjen információt a gáz sürgősségi telefonszámairól és a gázszag esetén alkalmazott biztonsági intézkedésekről a helyi gázszolgáltatótól.

 **Mi a teendő, ha gázszagot érez!**

- Ne használjon nyílt lángot, vagy ne dohányozzon. Ne használjon elektromos gombokat (pl. Ne használjon vezetékes vagy mobiltelefont.
- Nyisd ki az ajtókat és ablakokat.
- Kapcsolja ki az összes szelepet a gáz szakács termékek és gázmérő a fő szelep, kivéve, ha ez egy zárt térben vagy pincében.

- Ellenőrizze az összes cső és csatlakozó tömítettségét. Ha még mindig gázszagot érez, hagyja el a házat.
- Figyelmeztesse a szomszédokat.
- Hívjd a tűzoltókat. Használjon telefont a házon kívül.
- Hívja a hivatalos szervizt és a gázelosztó céget.

1.5 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt válassza le a terméket a hálózatról, és válassza le a gázcsatlakozásokat.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosán ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

1.6 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.

- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorról, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező esetben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.
- A gázszerelési munkálatok megkezdése előtt zárja el a gázellátást. Robbanásveszély áll fenn.
- A termék csatlakoztatását a gázelosztó rendszerhez csak felhatalmazott és szakképzett személy végezheti. Robbanás- vagy mérgezésveszély áll fenn a nem szakképzett személyek által végzett javítások miatt.
- A gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintse a mozgó alkatrészeket azon a területen, ahol elhelyezték, és ne akadjon be, amikor a mozgó alkatrészek mozognak (pl. fiók). Ezenkívül a gáztömlő nem helyezhető el olyan helyen, ahol fennáll az elakadás lehetősége.
- A gázcsövet nem szabad összenyomni, összehajtani, elakasztani, és nem szabad a termék forró részeihez és a terméken lévő főzőedényekhez érinteni. A gázcső sérülése miatt robbanásveszély áll fenn.
- Győződjön meg róla, hogy a termék gázcsatlakoztatása után ellenőrizze a gázszivárgást. Győződjön meg róla,

hogy nincs gázszivárgás. Ne használja a terméket, ha gázszivárgás van.

- Ez a készülék nincs égéstermékek elszívó berendezéséhez csatlakoztatva. A hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőztetésre vonatkozó követelményekre.

1.7 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból. Zárja el a fő gázcsapot.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.

- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

1.8 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

1.9 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül

hagyni, ami tüzet okozhat. SO-HA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- Helyezze a főzőedényeket a főzőlap közepére. Figyeljen arra, hogy a láng az edényt tartalmazó főzőlapon ne terjedjen át a főzőedény oldalára.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi ön-



1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

kormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelte elismervényen találhatók.

Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő

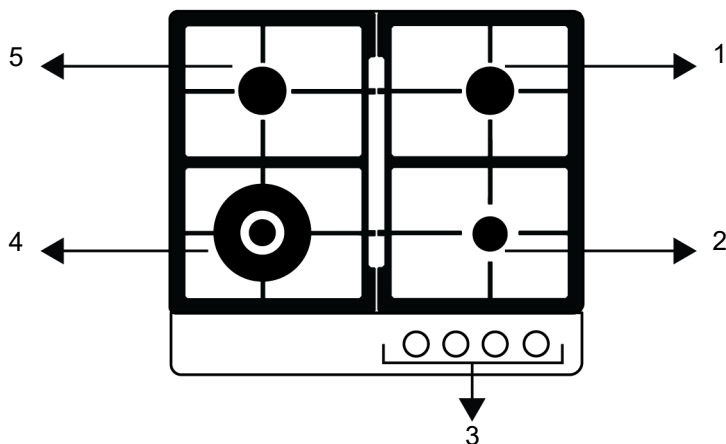
méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.

- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

3 Az Ön készüléke

Ebben a részben a termék áttekintése található. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.1 Termék bemutatása



1 Normál égő

3 Főzőlap tekerőgomb

5 Normál égő

2 Gyors égő

4 Wok égő

3.2 Termék tartozékai

Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.

3.3 Műszaki adatok

HU

A főzőlap általános jellemzői	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	46 / 580 / 510
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 / 480-490
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Teljes gázfogyasztás (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

Főzőzóna

Bal első	Wok égő
Teljesítmény	3,3 kW (240 g/h - G30)

Jobb első	Gyors égő
Teljesítmény	1,0 kW (73 g/h - G30)

Bal hátsó	Kiegészítő égő
Teljesítmény	1,75 kW (127 g/h - G30)

Jobb hátsó	Kiegészítő égő
Teljesítmény	1,75 kW (127 g/h - G30)

A terméken beállított gáz típusa/nyomása:

G20 25 mbar

Gáztermék kategória

Cat I 2H



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

Ország gázkategóriák/típusok/nyomás

Az alábbi táblázatban megtalálja a termék telepítési országában használható gáztípust, nyomást és gázkategóriát.

ORSZÁGKÓDOK	KATEGÓRIÁK		GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
HU	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
átfutási idő	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ORSZÁGKÓ- DOK	KATEGÓRIÁK		GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

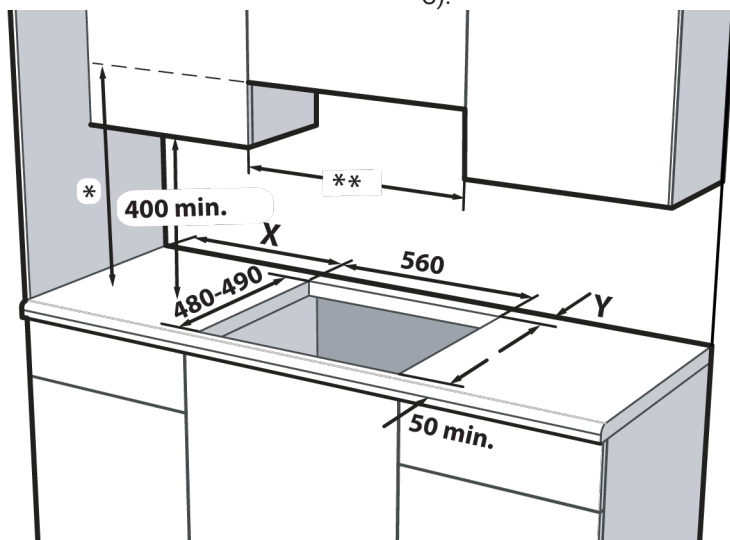
4 Beszerelés

⚠ Általános figyelmeztetések

- A termék beszerelését bízva hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét.

4.1 Üzembe helyezés előtt

- A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára s munkalapon az elhelyezés irányai szerint.
- Ez a termék az EN 30-1-1 szabvány szerinti 3. osztályú készülék.
- A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően. Ha a motorháztető kézikönyvében nincs meghatározva bármilyen méret, akkor ennek a magasságnak legalább 650 mm-nek kell lennie.
- A készülék mellett található konyhabútoroknak hőállóknak kell lenniük (min. 100 °C).



X A kivágás és az oldalfal közötti minimális távolság.

Y A kivágás hátsó széle és a hátsó fal közötti minimális távolság.

Főzőlap vezérlés típus	Főzőlap típusa	Főzőlap szélessége# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Oldalsó gomb vezérlés	Fém	580 / 610	100	60
Oldalsó gomb vezérlés	Üveg	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Elülső gomb vezérlés	Fém / Üveg	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Elülső gomb vezérlés	Fém / Üveg	288 / 750 / 751	170	70

* Ez a méret 60 mm lesz a 9 lépcsős gázcsapokat használó modellekben.

A szélességet lásd a felhasználói kézikönyv műszaki táblázatában.

Szellőztetés

Minden szobában kell, hogy legyen nyitható ablak vagy ezzel egyenértékű, és néhány szobában állandó szellőző is szükséges. Az égéshez szükséges levegő a szobából származik, és a kibocsátott gázok közvetlenül a szobába távoznak. Készüléke biztonságos működéséhez a jó szellőzés elengedhetetlen.

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

Azoknak az ajtóknak és/vagy ablakoknak, amelyek közvetlenül kültérre e nyílnak rendelkezniük kell az alábbi táblázatban megadott méretű szellőzőnyílással, amely a készülék teljes gázfogyasztásán alapul (a készülék teljes gázfogyasztása ezen használati útmutató műszaki adatainak táblázatában található). Amennyiben az ajtók és/vagy ablakok nem rendelkeznek a készülék teljes gázfogyasztásának megfelelő, az alábbi táblázatban megadott méretű szellőzőnyílással, akkor a szobában mindenképpen lennie kell egy további állandó szellőzőnyílásnak annak érdekében, hogy a készülék gázfogyasztásához tartozó minimális teljes szellőzési követelmények teljesüljenek. Az állandó szellőzőnyílás lehet meglévő szellőzőtégla vagy páraelszívó csatorna nyílása, stb.

Teljes gázfogyasztás (kW)	A szellőzőnyílás minimális mérete (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600

11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

Amennyiben a szoba, amelyben a készülék telepítésre kerül nem rendelkezik közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal, olyan más termékeket kell keresni, melynél minden körülmények között biztosított egy állandó, nem állítható és nem elzárható szellőzőnyílás, amely megfelel a fenti táblázatban megadott, a készülék gázfogyasztásához tartozó minimális teljes szellőzési követelményeknek. Emellett követni kell a megfelelő építési előírásokat is.

Ha egy szoba vagy belső terület több, mint egy gázkészüléket tartalmaz, további szellőzési lehetőséget kell biztosítani a fenti táblázat által meghatározott követelményen felül. A további szellőzőfelületek méreteinek a többi gázkészülék előírásainak kell megfelelniük.

A készülék telepítési helyére a beltérre nyíló ajtóknak az alsó szélénél is kell hagyni egy legalább 10 mm széles rést. Ügyeljen arra, hogy olyan tárgyak, mint például szőnyegek vagy más padlóburkolatok ne takarják ezt a rést, amikor az ajtó zárva van.

A tűzhelyet konyhában, étkezős konyhában, hálószobában is el lehet helyezni de olyan helyiségben nem, ahol fürdőkád vagy zuhany van. Ne helyezze a tűzhelyet 20 négyzetméternél kisebb méretű hálószobába.3. Ne szerelje a készüléket a földszintnél mélyebben fekvő helyiségbe, ha az legalább egyik oldalon nem nyílik a földszintre.

4.2 Elektromos csatlakoztatás

⚠ Általános figyelmeztetések

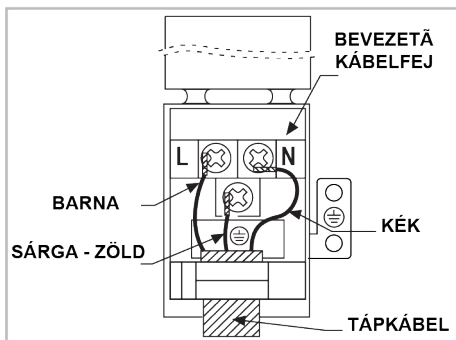
- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetékét csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyeznie. A típuscímke a készülék borításának hátsó részén található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
- A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
- A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelés-

re van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

- **Ha a terméket közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózatra:** Ha nem lehet a tápfeszültség összes pólusát leválasztani, akkor legalább 3 mm érintkezőtávolságú leválasztóegységet (biztosíték, vezetékvédő kapcsoló, védőrelé) kell bekötni az összes pólusra, és a leválasztóegység összes pólusát a termék közelében (nem felette) kell elhelyezni, az IEE irányelvek szerint. Az utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat okozhat és érvényteleníti a termék jótállását.
- Kiegészítő védelemként javasolt áramvédő kapcsoló használata.

Ha a termék kábellel és dugvilla nélkül készül:

Csatlakoztassa a termék kábelét az elektromos hálózathoz a következők szerint:



4.3 Gázcsatlakozás

⚠ Általános figyelmeztetések

- Robbanás, tűz és mérgezés veszélye áll fenn, ha a telepítést, javítást vagy csatlakoztatást illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember végzi.
- Telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (a gáz jellege és a gáznyomás) és a készülék beállítása kompatibilisek. A termék gázbeállítási feltételei és értékei a címkéken (vagy a típuscímken) található.

- Ha az Ön országkódja nem szerepel a címkén, kövesse az Ön országára vonatkozó helyi műszaki utasításokat a gázcsatlakozásra és az átalakításra vonatkozóan.
- A terméket csak felhatalmazott/engedéllyel rendelkező/képzett személy vagy szakember csatlakoztathatja a gázellátó rendszerhez.
- A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember által végzett eljárásokból eredő károkért.
- A gázszerelessel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt válassza le a gázfőcsatlakozót. Fennáll a robbanás veszélye!
- Győződjön meg róla, hogy a gázcsatlakozás tömítettségét minden használat után jól ellenőrizze. A gyártó nem vállal felelősséget a gázszivárgásból eredő károkért, amelyek az illetéktelen/engedéllyel nem rendelkező személyek által végzett gázcsatlakozás vagy átalakítás következtében keletkezhetnek.

Tűzveszély:

- Ha a csatlakozást nem az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el, fennáll a gázszivárgás és a tűz veszélye. Cégünk nem vállal felelősséget az ebből eredő károkért.
- A gázcsatlakoztatást csak engedéllyel rendelkező/engedélyezett/képzett személy vagy szakember végezheti.
- Győződjön meg arról, hogy a gázcsatlakozáshoz használandó gáztömlő megfelel a helyi gázszabványoknak.
- A rugalmas gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintkezzen a körülötte lévő mozgó alkatrészekkel és forró felületekkel (az ábrák alatt látható), és ne szoruljon be a mozgó alkatrészek mozgása közben. (pl. fiókok). Ezenkívül nem szabad olyan helyeken elhelyezni, ahol összenyomódhat.
- Ne mozgassa a terméket, amelynek gázcsatlakozása befejeződött. Ha elmozdítják, fennállhat a gázszivárgás veszélye.

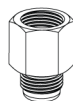
- A gázcsatlakozáshoz villáskulcsot kell használni.

Alkatrészek a gázcsatlakozáshoz

Az alábbiakban megadjuk a gázcsatlakozáshoz szükséges alkatrészeket és szerzőszámokat. A modelltől függően előfordulhat, hogy ezeket az alkatrészeket nem adják a termékhez. A használandó gázcsatlakozó alkatrészek a gáztípustól és az országos előírásoktól függően változhatnak. Szivárgás tömítés :



Csatlakozódarab EN 10226 R1/2" :



Gázkivezető csatlakozó darab :



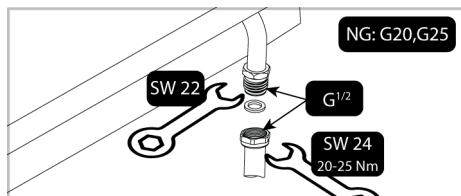
A gázcsatlakozás elkészítése - NG

- A termék beszerelése előtt a földgáz-bevezetést megfelelően elő kell készíteni a szereléshez. A termékhez csatlakoztatandó gázrendszer kimeneténél földgáz-szelepnak kell lennie.
- Győződjön meg arról, hogy a földgáz-szelep könnyen hozzáférhető.
- Csatlakoztassa a terméket az otthonában lévő földgázrendszerhez a helyi szabványoknak megfelelő rugalmas gáztömlővel.
- A gázcsatlakozás elkészítésekor új tömítést kell használni.
- A gázellátást gázcsövön vagy biztonsági gázcsövön keresztül kell csatlakoztatni, amelynek mindkét végén menetes szerelvény van.

EN ISO 228 G1/2" típusú csatlakozás

1. Helyezze az új tömítést a csatlakozódarabra, és győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően ül.

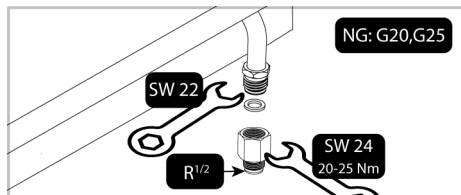
- Rögzítse a gázcsatlakozó darabot a készülékhez egy 22 mm-es villáskulccsal, és helyezze a csatlakozó darabot a csatlakozó darabba egy 24 mm-es villáskulccsal.



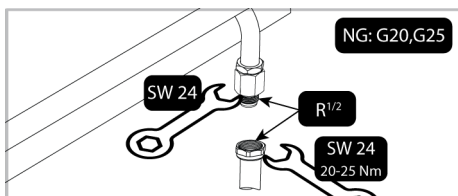
- A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

EN 10226 R1/2" típusú csatlakozás

- Helyezze az új tömítést a földgázcsatlakozóba, és győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően ül.
- Miközben a termék gázcsatlakozó kivezetését egy 22-es villáskulccsal rögzíti, csatlakoztassa az összekötő darabot a termék gázkivezetéséhez egy 24-es villáskulccsal, és szorosan húzza meg.



- Helyezze be az új tömítőtömítést a biztonsági gáztömlőbe/csőbe. Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.
- Tekerjen tömítőanyagot az összekötő cső menetes része köré. Csatlakoztassa a biztonsági gáztömlő/cső menetes részét a 24 mm-es villáskulccsal a csatlakozóhoz, és szorosan húzza meg, a csatlakozót a 24 mm-es villáskulccsal a helyén tartva.



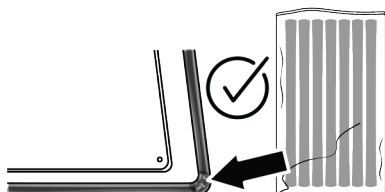
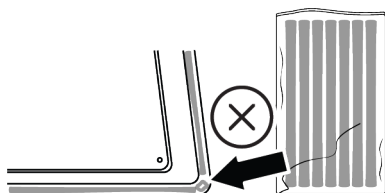
- A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

Szivárgás ellenőrzése a csatlakozási ponton

- Győződjön meg róla, hogy a termék összes gombja ki van kapcsolva. Győződjön meg arról, hogy a gázellátás nyitva van. Készítsen szappanos habot, és vigye fel a tömlő csatlakozási pontjára a gázszivárgás ellenőrzésére.
- A szappanos rész habzik, ha gázszivárgás van. Ebben az esetben még egyszer ellenőrizze a gázcsatlakozást.
- Szappan helyett a kereskedelemben kapható spray-ket is használhat a gázszivárgás ellenőrzésére.
- Ha gázszivárgás van, zárja el a gázellátást, és szellőztesse ki a helyiséget.
- Soha ne használjon gyufát vagy öngyújtót gázszivárgás ellenőrzéséhez.

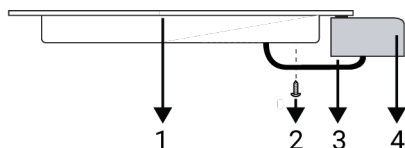
4.4 A termékek beszerelése

- Távolítsa el a főzőlapról a gázfejeket, rózsákat és rácsokat.
- Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze síma felületre.
- Annak elkerülése érdekében, hogy idegen anyagok és folyadékok behatoljanak a főzőlap és a pult közé, kérjük, vigye fel a csomagban található gittet a főzőlap alsó házána körvonalaira, de ügyeljen arra, hogy a gitt ne fedje egymást.
- Töltse ki a sarkokat úgy, hogy kanyarokat alakít ki a sarkokban, az ábra szerint. A sarkokban lévő rés kitöltéséhez annyi hajlítást kell kialakítani.



i Győződjön meg arról, hogy a főzőlap alsó házának szegélylécei gitttel vannak feltöltve.

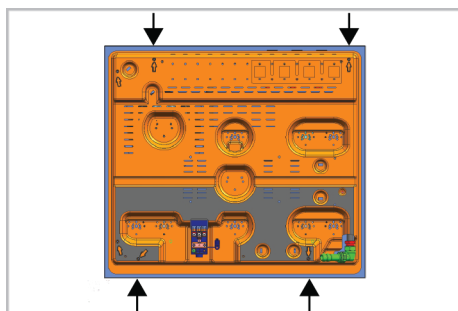
5. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
6. A főzőlapot úgy tudja rögzíteni a kapcsok segítségével, hogy a átnyomja azokat az alsó burkolaton található furatokon.



- 1 Főzőlap
- 2 Csavar
- 3 Kapocs
- 4 Munkalap

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye vázlatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.



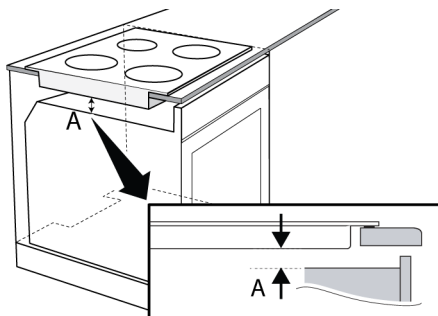
Helyezze vissza az égőlapokat, az égőlemez sapkákat és a rácsokat a helyükre a beszerelés után.

i A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

i A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

Ha a főzőlap alatt beépített sütő található;

Ha a főzőlapot beépíthető sütőre szereli fel, a sütő felső fala és a főzőlap alsó háza között távolságot kell hagyni az ábrán látható módon.

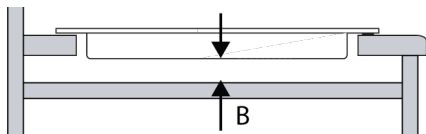


A min. 5 mm

Ha a főzőlap alatt fiók/szekrény található;

A főzőlap szekrényre történő felszerelésekor egy polcot kell beszerezni a szekrény és a főzőlap elválasztására, az ábrán látható módon. Erre nincs szükség beépített sütőre történő telepítés esetén.

Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



B min. 15 mm

5 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

5.1 Kezdeti tisztítás

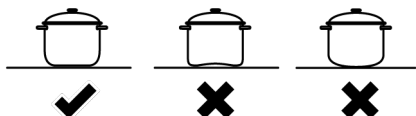
1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

6 A főzőlap használata

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Az edényeket és serpenyőket úgy helyezze el, hogy a fogantyúik ne az égők felett legyenek, így megelőzheti azok felmelegedését.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.



Utolsó ellenőrzés

1. Csatlakoztassa újra a terméket a hálózathoz.
2. Ellenőrizze a funkciókat.
3. Zárja el a gázellátást.
4. Ellenőrizze a gázberendezést, hogy illeszkedik-e megfelelően.
5. Gyújtsa be az égőket és ellenőrizze a lángokat.



A lángnak kéknek és szabályos alakúnak kell lennie. Ha a láng sárgás, ellenőrizze, hogy az égősapka megfelelően van-e a helyén, vagy tisztítsa meg az égőt.

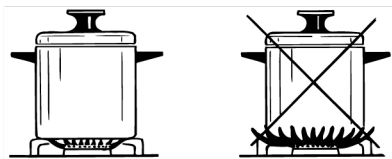
MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Ne gyújtsa be a égőket úgy, hogy nincsenek edények/serpenyők az égőkön.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.

- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre/istediőjizide, kaydirmak yerine kaldırarak ıstedıőjiz ocak gözünün üzeri-ne koyun.
- Az edények/serpenyők mérete legyen megfelelő az égő méretéhez. A gázégőket úgy állítsa be, hogy azok ne érjenek

túl az edény/serpenyő szélén, illetve az edényeket/serpenyőket úgy a tartó közepére helyezze. Ne használjon nagy serpenyőt/edényt egynél több égő lefedésére.



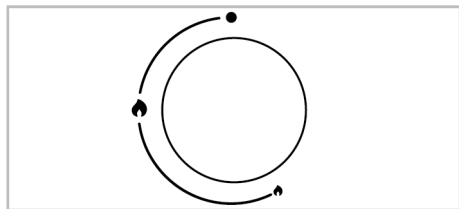
Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőlap égő típus	Edény átmérője - cm
Gyors égő	12 – 18
Kiegészítő égő	14 – 20
Gyors égő	18 - 22
Wok égő	22 - 30

Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amely nagyobbak a fent megadott méreteknél. A megadottnál nagyobb méretű edények/serpenyők használata szén-monoxid mérgezést és a közeli felületek és gombok túlmelegedését okozhatja. Ezenkívül, ha a termék főzőfelülete üveg, túlmelegedés lép fel ezen a felületen, és a termék megsérül. A kisebb edények/serpenyők használata a lángok miatt égést okozhat.

6.2 A főzőlapok működtetése

Főzőlap vezérlő gomb



- Kikapcsolt pozíció
- ▲ Kis láng: a legalacsonyabb gázteljesítmény
- ▲▲ Nagy láng: a legnagyobb gázteljesítmény

A főzőlapot a főzőlap vezérlőgombjaival működtetheti. Minden gomb működteti a megfelelő égőt. Lehet következtetni, amely égő vezérli a szimbólumok a Vezérlőpulton.

Kikapcsolt állapotban (felső helyzetben) az égőt nem táplálja gáz. Az égő meggyújtása után szakácsot készíthet a gázszint beállításával a gombon. Állítsa be a kívánt szakácssteljesítményt úgy, hogy a gombot a megfelelő szimbólumhoz igazítja.

A gázégők begyújtása

- ✓ A gázégőket a szabályozógombokkal lehet begyújtani.

1. Nyomja meg az égőgombot.
2. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a nagy láng szimbólumig nyomva.
3. A keletkező szikra meggyújtja a gázt.
4. A kezdeti gyújtás után 3-5 másodpercig tartsa nyomva a gombot.
5. Ha a gáz a gomb megnyomása és elengedése után sem gyullad be, ismételve meg ugyanezt a folyamatot a gomb 15 másodpercig tartó megnyomásával.



Engedje el a gombot, ha az égő 15 másodpercen belül nem gyullad be. Várjon legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálja. Gázfelhalmozódás és robbanás veszélye áll fenn!

6. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

A gázégők kikapcsolása

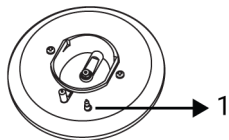
Állítsa az égógombot kikapcsolt állásba (felül).



Ha az égő lángja véletlenül kialszik, kapcsolja ki az égő szabályozógombját. Legalább 1 percig ne próbálja újra begyújtani az égőt.

Gázélezáró biztonsági mechanizmus

A felső égőkön való túlfolyás miatti kifulladás elleni óvintézkedésként egy biztonsági mechanizmus lép működésbe, és azonnal elzárja a gázt.



1 Gázélezárás biztonsága

7 Általános információk a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

7.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru

vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedellet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.

8 Karbantartás és tisztítás

8.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószerket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.

- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.

- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj marandó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapzónák alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.
- A magas hőmérsékleten használt wok típusú égők színe megváltozhat. Ez normális jelenség.
- Egyes edények mozgatása fémnyomokat okozhat az edénytartókon. Ne csúsztassa a serpenyőket és edényeket a felületen.
- Mivel a főzőlapok közvetlenül érintkeznek a tűzzel, és magas hőmérsékletnek vannak kitéve, a színváltozás és a színvesztés idővel normális. Ez nem okoz problémát a főzőlap használata közben.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.

- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerral.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerral, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerral, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálalás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálalás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálalás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótygyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelembe kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerekkel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

8.2 Tisztító tartozékok

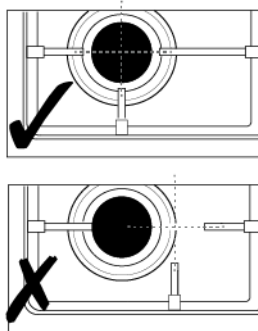
Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

8.3 A főzőlap tisztítása

A gázégők tisztítása

1. Mielőtt megtisztítaná a főzőlapot, vegye le az edénytartókat, a gázégők fedelét és az égőfejeket.
2. Tisztítsa meg a főzőlapot a tisztítással kapcsolatos információk között található utasítások szerint, a felületípusnak megfelelően (zománcozott, üveg, inox, stb.).
3. Az égőkamrát tisztítsa meg mosószeres vízbe áztatott ruhával, vagy nem karcoló, puha kefével. Győződjön meg róla, hogy nincs ételmaradék az égőben.
4. Tisztítsa meg a szikragyújtó- és hőelemeket (gyújtóval és hőelemmel rendelkező modellek) egy jól kicsavart ruhával. Majd szárítsa meg egy tiszta ruhával. Ügyelje arra, hogy a szikragyújtó és a hőelem teljesen száraz legyen.
5. Tisztítsa meg a gázégők fedelét és a gázégőket mosószeres vízzel minden használatot követően, majd szárítsa meg őket.
6. Állandó szennyeződések esetén tartsa az égő fedelét és az égőket mosószeres vagy meleg, szappanos vízben legalább 15 percig. A nem fémes részeket tisztítsa meg nem karcoló kefével.

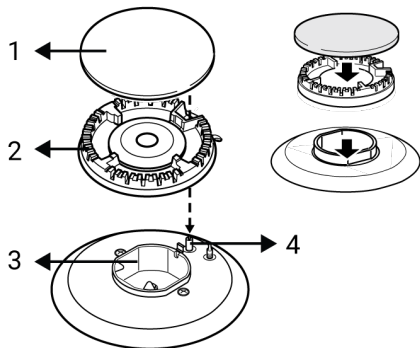
7. Használja a Quick&Shine tisztítószereket a sütő belsejében és a grillrácsokon, illetve a zománcozott felületeken, valamint a hivatalos szerviz által ajánlott termékeket az tartós szennyeződések esetén a zománcozott gázégő fedeleken.
8. Az égők fedele ne érintkezzen agresszív tisztítószerekkel, például olyanokkal, amiket a sütő belsejében használ, vízkőoldókkal, mivel ez elszíneződést okozhat.
9. Az edénytartókat minden használatot követően tisztítsa meg mosószerrel és nem karcoló, puha kefével, majd szárítsa meg őket.
10. Ha a gázégők fedelét és az edénytartókat nedvesen használja, a hő miatt állandó vízkőlerakódás keletkezhet. Használat előtt ellenőrizze, hogy valóban megszáradtak.
11. Helyezze vissza az égőfejeket, az égőfejek fedelét és az edénytartót.
12. Az edénytartók felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy azok az égőkkel központosak legyenek. Tűs modelleknél illessze az égőlemez csapjait az edénytartók csapcszegei közé.



Az égők összeszerelése

1. Az égők tisztítását követően az alkatrészeket az ábrán látható módon helyezze el.

2. Helyezze fel az égőfejet és győződjön meg róla, hogy a szikragyújtón áthalad (4). Forgassa el az égőfejet jobbra és balra, győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkedik az égő kamrába.
3. Helyezze fel az égő fedelét az égőfejre.



- 1 Égőfej fedele
- 2 Égőfej

- 3 Égő kamra
- 4 Szikranyílás (gyújtóval rendelkező modellek)

8.4 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószerket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

9 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

Nincs gyújtó szikra.

- Nincs áram. > > > Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.

Nincs gáz.

- A fő gázszelep zárva van. > > > Nyissa ki a gázszelepet.
- A gázcső hajlított. > > > Szerelje be megfelelően a gázcsövet.

Az égők nem égnek megfelelően vagy egyáltalán.

- Az égők piszkosak. > > > Tisztítsa meg az égő alkatrészeit.
- Az égők nedvesek. > > > Szárítsa meg az égő alkatrészeit.
- Az égősapka nincs biztonságosan felszerelve. > > > Helyezze megfelelően az égősapkát.
- A gázszelep zárva van. > > > Nyissa ki a gázszelepet.

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	0,3	-

Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	-	-
Hálózati készenlét	-	-

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.

