

HILW 75222 S

EN / FR / IT

185.9103.89/R.AF/3.01.2024/3-1

7712287620



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Safety when working with gas	4
Electrical safety	6
Product safety	7
Intended use	8
Safety for children	8
Disposing of the old product	8
Package information	9

2 General information **10**

Overview	10
Package contents	10
Technical specifications	11
Injector table	11

3 Installation **13**

Before installation	13
Installation and connection	15

Gas conversion	19
Future Transportation	21

4 Preparation **22**

Tips for saving energy	22
Initial use	22
First cleaning of the appliance	22

5 How to use the hob **23**

General information about cooking	23
Using the hobs	23

6 Maintenance and care **25**

General information	25
Cleaning the hob	25
Cleaning the control panel	26

7 Troubleshooting **27**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be

carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 13
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level

of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone

numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

What to do when you smell gas

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

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an

Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

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

the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the

appliance to avoid the possibility of electric shock.

- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage

caused by improper use or handling errors.

Safety for children

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

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the

collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

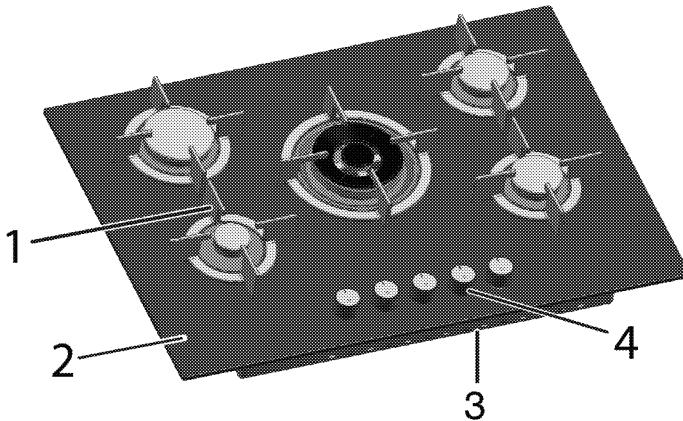
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

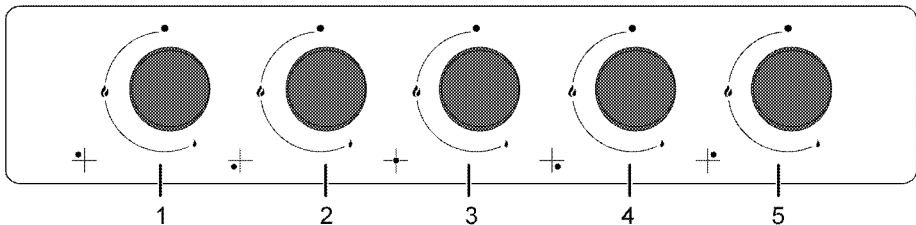
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | |
|------------------|-----------------|
| 1 Pan support | 3 Base cover |
| 2 Tempered glass | 4 Control panel |



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

1. **User manual**
2. **Wok pan adaptor**



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

Package contents

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

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Category of gas product	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2ELS3B/P
Installed gas type / pressure of the product	G 20/20 mbar
Total gas consumption	12.4 kW (901 g/h)
Converting the gas type / pressure ^s _ optional	G 30/28-30 mbar G 25/25 mbar - G 31/37 mbar - G2.350/13 mbar - G 30/37 mbar
External dimensions (height / width / depth)	46 mm/750 mm/524 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/480-490 mm

Burners

Rear left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h)
Front left	Auxiliary burner
Power	1 kW (73 g/h)
Middle	Wok burner
Power	5 kW (364 g/h)
Front right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h)
Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h)

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

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

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

Injector table

Position hob zone	2,9 kW (211 g/h)	1 kW (73 g/h)	5 kW (364 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,75 kW (127 g/h)
Gas type / Gas pressure	Rear left	Front left	Middle	Front right	Rear right
G 20/20 mbar	115	72	171	97	97
G 30/28-30 mbar	87	50	110	66	66
G 30/37 mbar	80	47	105	65	65
G2.350/13mbar	165	95	250	128	128
G 25/25 mbar	115	72	171	97	97
G 31/ 37 mbar	87	50	110	66	66

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 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		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installation

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

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

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

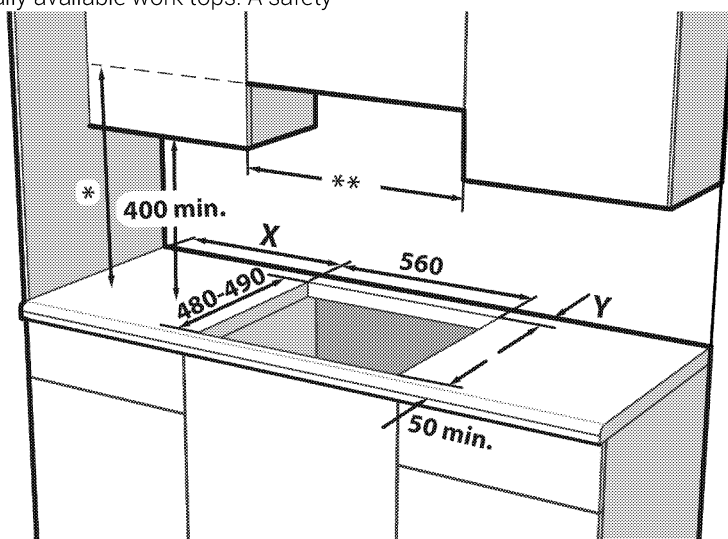
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

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	50
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	60
Front knob control	Metal /Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50 ***
Front knob control	Metal /Glass	750 / 751	170	70

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

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

Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
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 outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable 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 floorcoverings 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 20m³.

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

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of

the product. Type label is at the rear housing of the product.

- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



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



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



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by

unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- **If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.**
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.



Risks of fire:

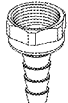
If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!

- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

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 for natural gas (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Connection piece for liquid gas (G30,G31)
	Gas outlet connection piece
	Blind plug

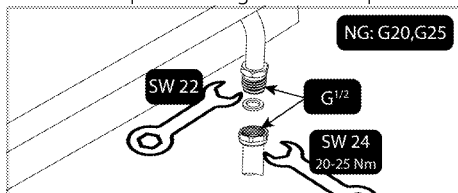
Making the gas connection - NG

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

- The connection can be made in two different ways:
 - EN ISO 228 G1/2" type connection
 - EN 10226 R1/2" type connection

EN ISO 228 G1/2" type connection

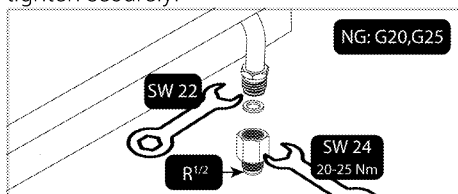
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



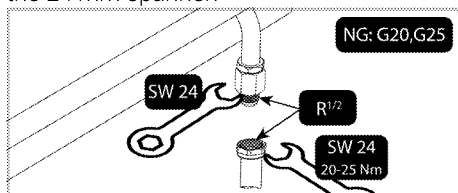
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

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



3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. 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.



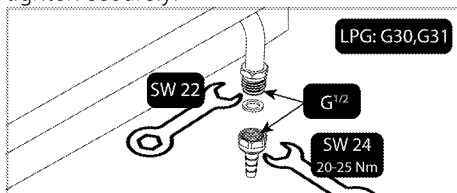
4. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

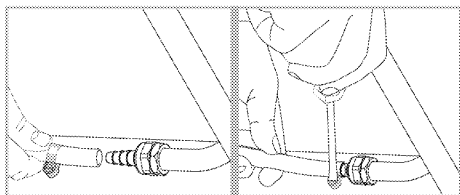
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with gas hose

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



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



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

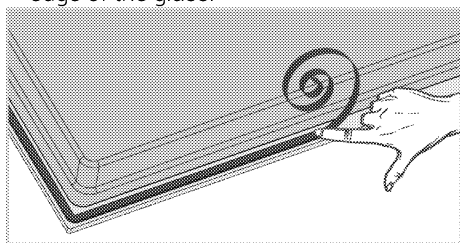
Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.

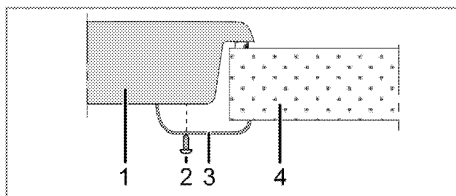
i Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



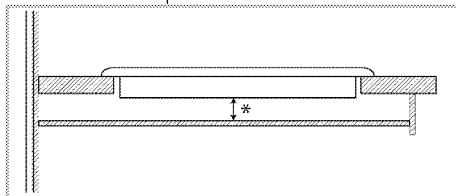
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

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

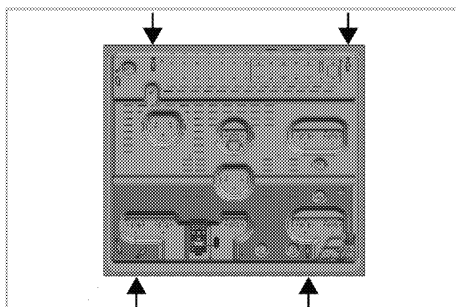
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i 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.

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

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

Final check

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

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

Gas conversion

! General warnings

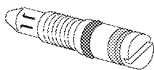
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area.

You cannot convert to unspecified gas types in this table.

- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

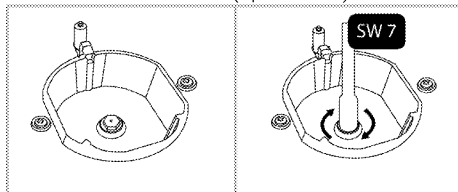
Parts for Gas Conversion

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

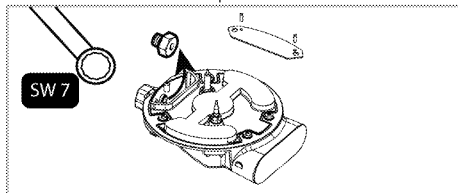
	Bypass nozzle
	Burner injector

Exchange of injector for the burners

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



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



i ((Varies depending on the product model.))

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

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)

7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 11 can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

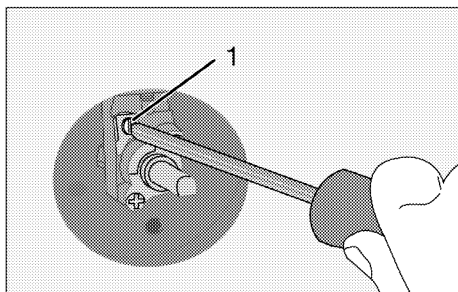
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

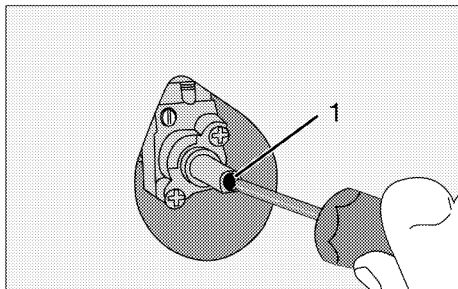
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

i If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Leakage check at the injectors

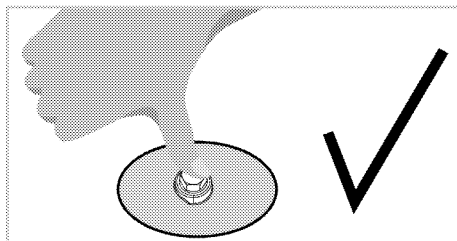
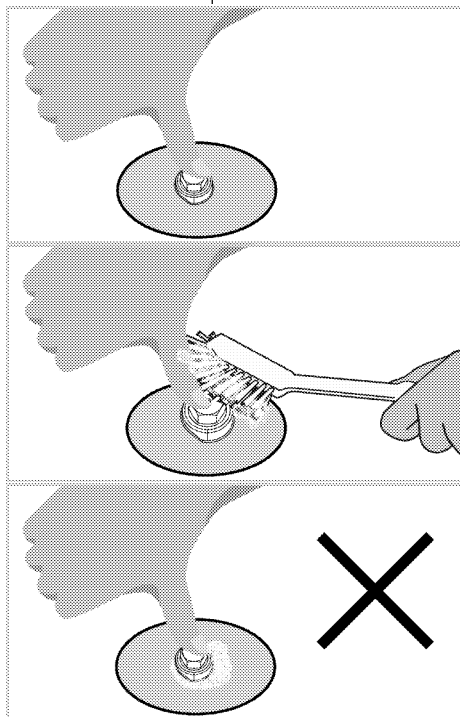
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.

2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.

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



Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
 - Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

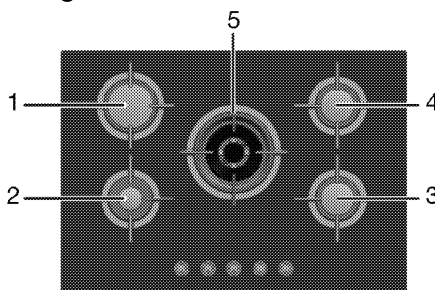
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

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

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Do not use large pans/pots to cover more than one burner.

Using the hobs



- 1 Rapid burner 18-22 cm
- 2 Auxiliary burner 12-18 cm
- 3 Normal burner 14-20 cm
- 4 Normal burner 14-20cm
- 5 Wok burner 22-30cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.



Do not use cooking pans/pots beyond the dimension limits given above. Otherwise, the glass cooking surface will overheat and the product will be damaged.

! Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

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

Igniting the gas burners

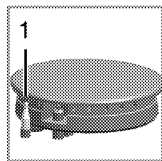
1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
- » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

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

! In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

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



1. Gas shut off safety

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

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

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

Wok burner



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

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

You can use wok burner for regular saucepans as well.

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

6 Maintenance and care

General information

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



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

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Cleaning the burner

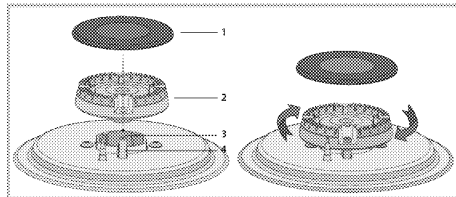
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
 - 2 Burner head
 - 3 Burner chamber
 - 4 Spark plug (in products with igniter)
1. 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.
 2. Place the burner cap on the burner head.

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass

ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

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

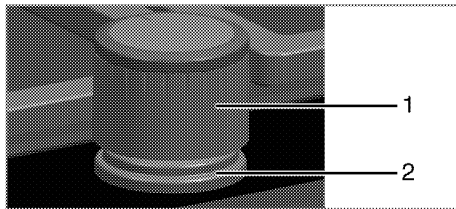
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

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

i If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

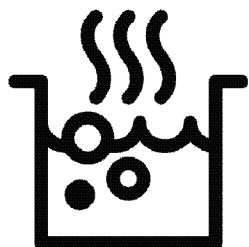
Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

beko



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

Sécurité générale.....	4
Sécurité lors de l'installation du gaz.....	5
Sécurité électrique.....	7
Sécurité du produit.....	8
Utilisation prévue.....	9
Sécurité des enfants.....	10
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	10
Elimination des emballages.....	10

2 Généralités 11

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

3 Installation 14

Avant l'installation.....	14
Installation et branchement.....	16
Conversion du gaz.....	21

Déplacement ultérieur.....	23
----------------------------	----

4 Préparation 24

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	24
Première utilisation.....	24
Premier nettoyage de l'appareil.....	24

5 Utilisation de la table de cuisson 25

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

6 Maintenance et entretien 28

Généralités.....	28
Nettoyage du brûleur.....	28
Nettoyage du bandeau de commande.....	29

7 Recherche et résolution des pannes 30

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 14.*

Sécurité lors de l'installation du gaz

- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Nous vous recommandons de faire installer votre cuisinière par un professionnel qualifié. Nous attirons votre attention sur le fait que le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux instructions données dans la notice d'installation. A défaut de suivre précisément ces instructions, il existe des risques d'explosion, d'incendie et d'empoisonnement.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fe-

- nêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
 - Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
 - Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
 - Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
 - Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
 - Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
 - Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
 - Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette ou la plaque signalétique.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique

(p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)

N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable.

Risque d'explosion et d'intoxication !

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

Sécurité électrique

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

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

- **ATTENTION** : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi. N'utiliser que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

Sécurité du produit

- **MISE EN GARDE :** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne

soient sous une surveillance continue.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- **ATTENTION :** Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson

court doit être surveillé sans interruption.

- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris de vitre de la plaque chauffante : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Ne touchez pas la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, le transporter dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient

pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- **ATTENTION** : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

Conformité avec la directive ROHS :

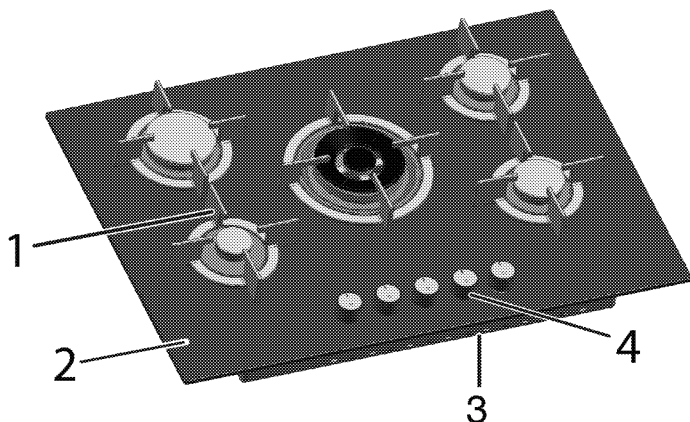
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble

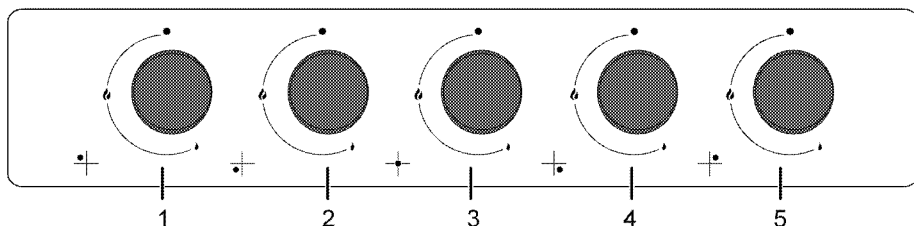


1 Support de récipient

2 Verre trempé

3 Fond

4 Bandeau de commande



1 Brûleur rapide Arrière gauche

2 Brûleur auxiliaire Avant gauche

3 Brûleur à wok Centre

4 Brûleur normal Avant droit

5 Brûleur normal Arrière droit

1. Manuel de l'utilisateur

2. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

Contenu de l'emballage



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

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2ELS3B/P
Type de gaz installé / pression du produit	G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	12.4 kW (901 g/h)
Type / pression de conversion au gaz ^s _ en option	G 30/28-30 mbar G 25/25 mbar - G 31/37 mbar - G2.350/13 mbar - G 30/37 mbar
Dimensions extérieures (hau- teur/longueur/profondeur)	46 mm/750 mm/524 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/480-490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur rapide
Puissance	2,9 kW (211 g/h)
Avant gauche	Brûleur auxiliaire
Puissance	1 kW (73 g/h)
Centre	Brûleur à wok
Puissance	5 kW (364 g/h)
Avant droit	Brûleur normal
Puissance	1,75 kW (127 g/h)
Arrière droit	Brûleur normal
Puissance	1,75 kW (127 g/h)

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

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

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

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2,9 kW (211 g/h)	1 kW (73 g/h)	5 kW (364 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,75 kW (127 g/h)
	Arrière gauche	Avant gauche	Centre	Avant droit	Arrière droit
Type /pression de gaz					
G 20/20 mbar	115	72	171	97	97
G 30/28-30 mbar	87	50	110	66	66
G 30/37 mbar	80	47	105	65	65
G2.350/13mbar	165	95	250	128	128
G 25/25 mbar	115	72	171	97	97
G 31/ 37 mbar	87	50	110	66	66

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

Pays catégories/types/pression de gaz

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

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 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		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installation

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

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

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

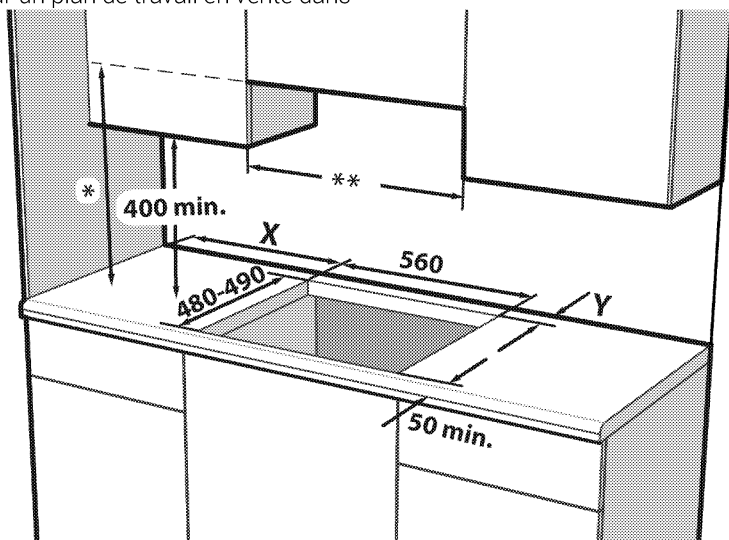
! Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

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

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

- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.



- * Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min.650 mm.
- ** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

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

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

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

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

Ventilation de la pièce

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

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

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéroulique totale de l'appareil (la puissance aéroulique totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspon-

dant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
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

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

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

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

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

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte. Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

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

Installation et branchement

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

Raccordement électrique

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



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

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



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

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

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

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

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

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Connexion de gaz

Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxicité si l'installation, la réparation ou le raccordement sont effectués par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type et pression du gaz) et que le réglage du gaz du produit sont conformes à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit se trouvent sur les étiquettes (ou la plaque signalétique).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement et la conversion au gaz.
- Le produit ne peut être raccordé au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.

- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non licencié/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- **Si vous devez utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour la procédure de conversion correspondante.**
- Veuillez à bien vérifier l'étanchéité du raccord de gaz après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage pouvant survenir en raison d'une fuite de gaz résultant d'un raccordement au gaz ou d'une conversion effectués par des personnes non autorisées/non agréées.



Risques d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui en résulteraient.**

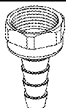
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement au gaz est conforme aux normes locales en la matière.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (indiquées sur les figures ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (par exemple, les tiroirs). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle pour

éviter toute possibilité de rupture et de pliage pendant le raccordement.

- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des coins pointus ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine sur le produit. Il existe un risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz !
- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces qui peuvent atteindre une température de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- Une clé à molette doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Pièces pour le raccordement au gaz

Les visuels des pièces et outillages éventuellement nécessaires au raccordement gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement au gaz à utiliser peuvent varier selon le type de gaz et la réglementation du pays.

	Joint de fuite
<td>Pièce de raccordement pour le gaz naturel (G20, G25) EN 10226 R1/2"</td>	Pièce de raccordement pour le gaz naturel (G20, G25) EN 10226 R1/2"
	Pièce de raccordement pour gaz liquide (G30, G31)
	Pièce de raccordement de la sortie de gaz
	Bouchon aveugle

Réalisation du raccordement au gaz - NG

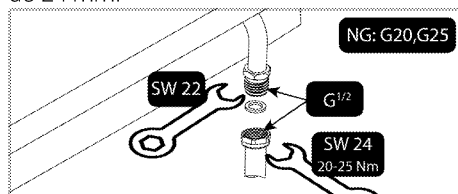
- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour le montage avant l'installation de l'appareil. Il

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

- Veillez à ce que la vanne de gaz naturel soit facilement accessible.
- Raccordez votre produit au système de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau de gaz flexible conforme aux normes locales.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.
- La connexion peut se faire de deux manières différentes :
 - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2
 - EN 10226 Raccordement de type R1/2

- EN ISO 228 Raccordement de type G1/2

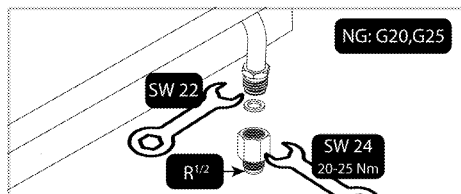
1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement et assurez-vous que le joint est correctement positionné.
2. Fixez la pièce de raccordement du gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez la pièce de raccordement dans la pièce de raccordement à l'aide d'une clé de 24 mm.



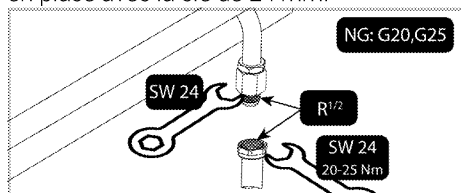
3. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

EN 10226 Raccordement de type R1/2

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz naturel et assurez-vous que le joint est correctement placé.
2. Tout en maintenant fixe la sortie de gaz du produit avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Enroulez un produit d'étanchéité autour de la partie filetée de l'interconnecteur. Raccordez la partie filetée du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement, en maintenant l'interconnecteur en place avec la clé de 24 mm.



4. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

Réalisation du raccordement au gaz - LPG

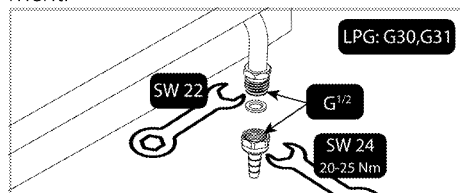
- Votre produit doit être raccordé de manière à ce qu'il soit proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, prévoyez un tuyau de gaz en plastique et un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Les appareils et systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Le détendeur, le tuyau et son collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par son fabricant ou lorsque cela est nécessaire.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Connexion avec le tuyau de gaz

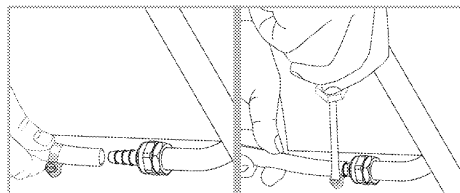
1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz liquide et assu-

rez-vous que le joint est correctement placé.

2. Fixez la sortie de gaz du produit avec une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Fixez le collier de montage à une extrémité du tuyau de gaz. Ramollissez l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier de serrage en le plaçant dans de l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez le tuyau de gaz ramolli jusqu'au bout dans la pièce de raccordement. Serrez fermement le collier de serrage à l'aide d'un tournevis.



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

Contrôle des fuites au point de connexion

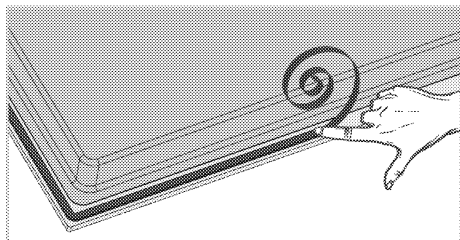
- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.
- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- S'il y a une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.



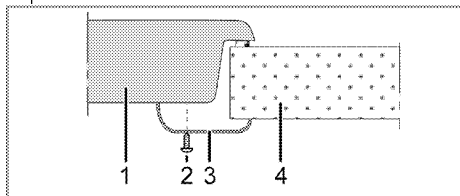
N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

Installation des produits

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



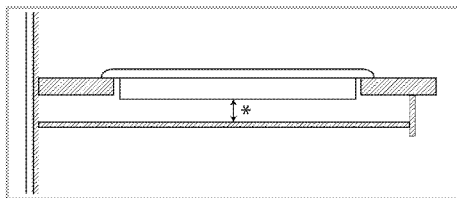
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

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

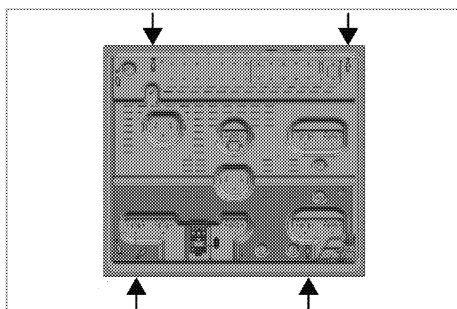
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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



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



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

Vérification finale

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

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

Conversion du gaz



Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.
- Après le changement du type de gaz, l'étiquette du nouveau type de gaz sur le sac de rechange doit être appliquée sur l'étiquette actuelle déjà présente sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « Catégories/types/pressions de gaz par pays ». Consultez le tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans ce tableau.
- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez obtenir les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz qui doivent être utilisés pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement au gaz.

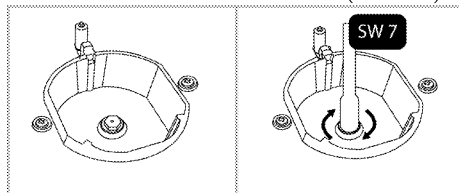
Pièces pour la conversion au gaz

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

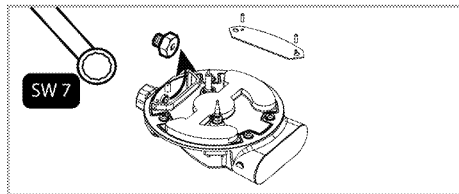
	Buse de dérivation
	Injecteur de brûleur

Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Mettez tous les boutons de commande en position d'arrêt sur le panneau de commande.
2. Fermez l'alimentation en gaz.
3. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
4. Retirez les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé de 7)



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



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

Sur certaines plaques de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être retiré pour le remplacement des injecteurs.

6. Installez les nouveaux injecteurs de gaz.
(Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.

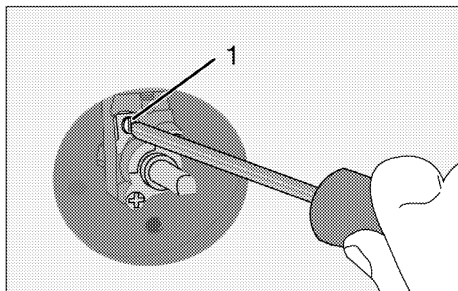
i Les nouveaux injecteurs ont leur position marquée sur leur emballage ou sur le tableau des injecteurs sur *Tableau des injecteurs, page 12* lequel on peut se référer.

8. Vous devez vérifier l'étanchéité des injecteurs après le raccordement.

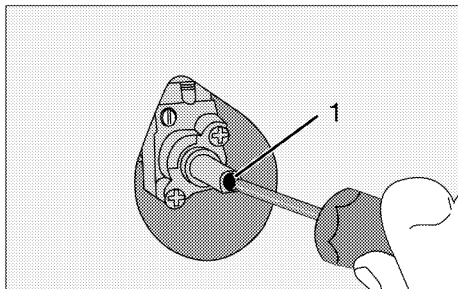
i Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

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

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.
4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

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

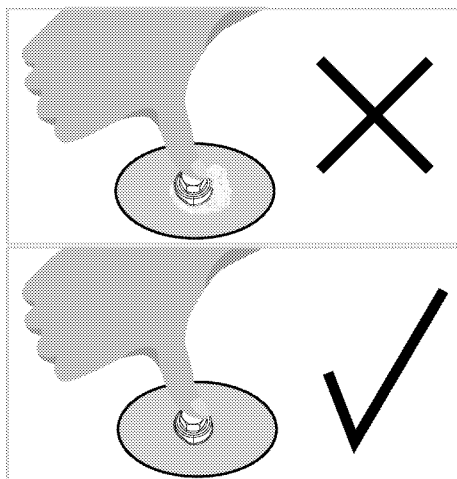
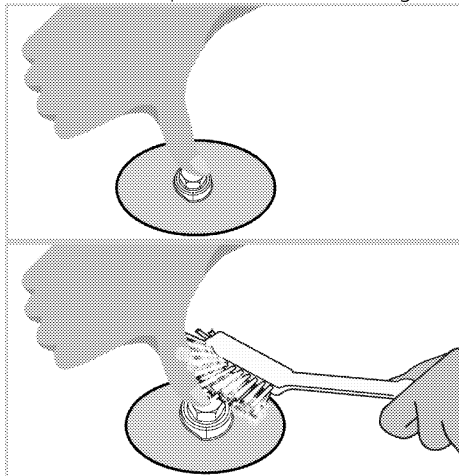
Vérification de fuites aux injecteurs

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

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.
3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à

l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.

4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



Déplacement ultérieur

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trou-

vées sur la fiche produit fournie avec le produit.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



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

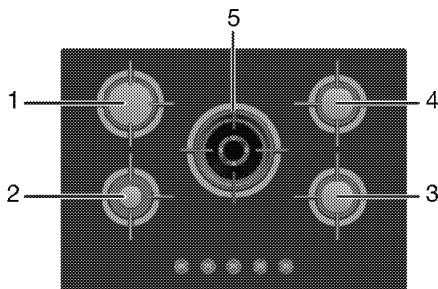
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
 - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
 - Disposez les poêles et casseroles de manière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

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.

Utilisation des tables de cuisson



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

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

! N'utilisez pas de casseroles/casseroles au-delà des limites de dimensions indiquées ci-dessus. Sinon, la surface de cuisson en verre surchauffera et le produit sera endommagé.

! Des pièces ou des composants de votre produit peuvent être endommagés en raison de la chaleur élevée pendant la cuisson avec des accessoires similaires utilisés pour la fabrication de braises et non recommandés dans le manuel. Les dommages causés par une telle utilisation sont à la charge de l'utilisateur.

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

Allumage des brûleurs à gaz

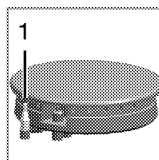
1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

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

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

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



1. Sécurité de coupure du gaz

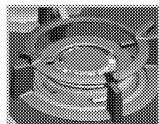
Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

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

! Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s.

Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

Brûleur à wok



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

Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme,

les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.

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

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

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



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

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



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

Nettoyage du brûleur

Nettoyage du brûleur

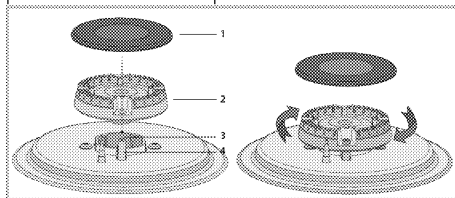
1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Tête du brûleur
- 3 Chambre du brûleur
- 4 Bougie (produits internes avec allumeur)

1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas lais-

ser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

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

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

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

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

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

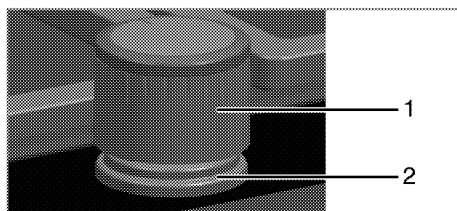
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

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

i Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !



- 1 Manette
- 2 éléments d'étanchéité

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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

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

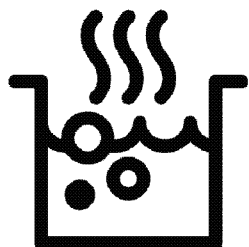
- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez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

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



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

beko



IT



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente **4**

Sicurezza generale	4
Sicurezza quando si lavora con il gas	5
Sicurezza elettrica	6
Sicurezza del prodotto	7
Uso previsto	8
Sicurezza dei bambini	9
Smaltimento di vecchi prodotti	9
Smaltimento del materiale di imballaggio ..	9

2 Informazioni generali **10**

Panoramica	10
Contenuto della confezione	10
Specifiche tecniche	11
Tabella iniettori	11

3 Installazione **13**

Prima della installazione	13
Installazione e collegamento	15
Conversione del gas	20

Smaltimento di vecchi prodotti	22
--------------------------------------	----

4 Preparazioni **23**

Consigli per il risparmio energetico	23
Uso iniziale	23
Prima pulizia del prodotto	23

5 Come utilizzare il piano cottura **24**

Informazioni generali sulla cottura	24
Uso del piano cottura	24

6 Manutenzione e cura **26**

Informazioni generali	26
Pulizia del piano cottura	26
Pulizia del pannello di controllo	27

7 Ricerca e risoluzione dei problemi **28**

I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza quando si lavora con il gas

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione; Vedere *Prima della installazione, pagina 13*
- **ATTENZIONE:** L'uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui sono installate. Assicurare che la cucina sia ben ventilata soprattutto quando l'apparecchio è in uso: mantenere le naturali aperture di ventilazione

- aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.
- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondo i periodi consigliati dai produttori o quando necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Questo prodotto dovrebbe essere usato in un ambiente che include un rilevatore di monossido di carbonio regolato e funzionante. Assicurati che il rilevatore di monossido di carbonio funzioni adeguatamente e che la sua manutenzione sia effettuata frequentemente. Il rilevatore di monossido di carbonio deve essere

installato a 2 metri al massimo dal prodotto.

- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al proprio fornitore locale di gas.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio vengono riportate sull'etichetta (o piastra dati)

Cosa fare quando si sente odore di gas

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci, campanello di ingresso, ecc.). Non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.

- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
- Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento

elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.
- Assicurarsi che il collegamento del gas sia installato e che non vi siano perdite di gas.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni

provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

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

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

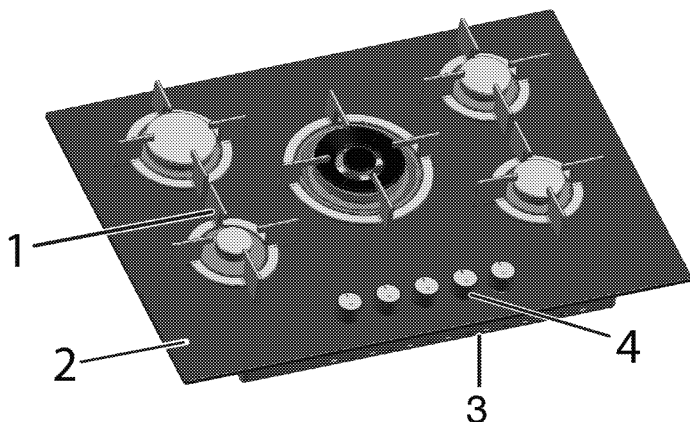
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

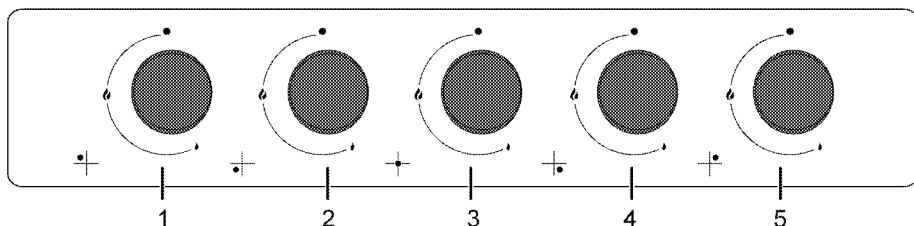
2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Supporto pentola
- 2 Vetro temperato

- 3 Coperchio base
- 4 Pannello di controllo



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

- 1. Manuale utente
- 2. Adattatore wok



Usato come alloggiamento del wok con fondo rotondo.

Contenuto della confezione

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

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categoria di prodotto a gas	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2ELS3B/P
Tipo di gas installato/pressione del prodotto	G 20/20 mbar
Consumo totale gas	12.4 kW (901 g/h)
Conversione del tipo di gas/pressione ^s _ opzionale	G 30/28-30 mbar G 25/25 mbar - G 31/37 mbar - G2.350/13 mbar - G 30/37 mbar
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	46 mm/750 mm/524 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 mm/480-490 mm

Bruciatori

Sinistra posteriore	Bruciatore rapido
Energia	2,9 kW (211 g/h)
Sinistra anteriore	Bruciatore ausiliario
Energia	1 kW (73 g/h)
Centrale	Bruciatore wok
Energia	5 kW (364 g/h)
Destra anteriore	Bruciatore normale
Energia	1,75 kW (127 g/h)
Destra posteriore	Bruciatore normale
Energia	1,75 kW (127 g/h)

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

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

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

Tabella iniettori

Posizione del piano cottura	2,9 kW (211 g/h)	1 kW (73 g/h)	5 kW (364 g/h)	1,75 kW (127 g/h)	1,75 kW (127 g/h)
Tipo di gas/pressione del gas	Sinistra posteriore	Sinistra anteriore	Centrale	Destra anteriore	Destra posteriore
G 20/20 mbar	115	72	171	97	97
G 30/28-30 mbar	87	50	110	66	66
G 30/37 mbar	80	47	105	65	65
G2.350/13mbar	165	95	250	128	128
G 25/25 mbar	115	72	171	97	97
G 31/ 37 mbar	87	50	110	66	66

Potete acquistare gli ugelli non inclusi nel prodotto da voi acquistato contattando l'assistenza postvendita autorizzata.

Categorie/tipi/pressione di gas del paese

Nella tabella seguente è possibile trovare il tipo di gas, la pressione e la categoria di gas che può essere utilizzata per il paese in cui verrà installato il prodotto.

CODICI PAESE	CATEGORIA		TIPO DI GAS E PRESSIONE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 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		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

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

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

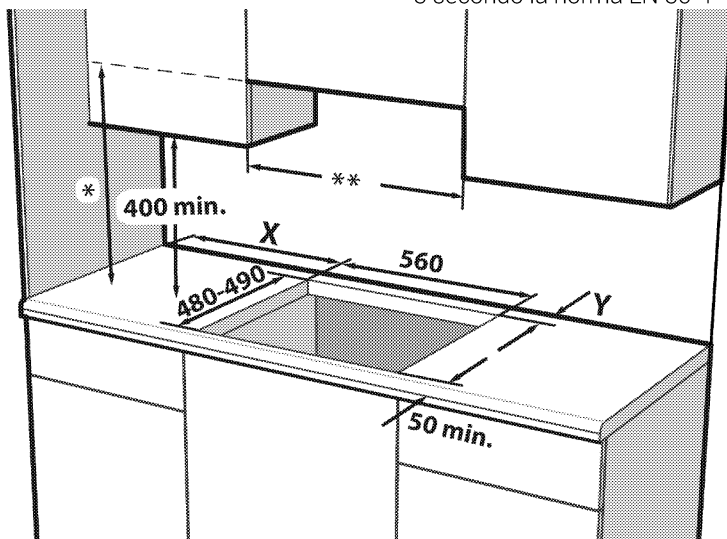
! Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 3 secondo la norma EN 30-1-1.



- * L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- ** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

X -Distanza minima tra l'intaglio e la parete laterale.

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

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

*** Questa dimensione sarà di 60 mm nei modelli che utilizzano rubinetti del gas a 9 passi.

Fare riferimento alla dimensione della larghezza nella sezione tabella tecnica del manuale utente.

Ventilazione ambiente

Tutti gli ambienti richiedono una finestra apribile o equivalente, e alcune stanze richiedono anche un'apertura fissa. L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Ambienti con porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Le porte e/o le finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno devono avere una apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella che segue, che si basa sulla potenza totale del gas dell'apparecchio (il consumo totale di gas dell'apparecchio è mostrato

nella tabella con le specifiche tecniche di questo manuale utente). Se le porte e/o le finestre non hanno un'apertura per la ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio specificata nella tabella che segue, deve esserci obbligatoriamente una apertura fissa aggiuntiva per la ventilazione dell'ambiente in modo da assicurare che i requisiti di ventilazione minima totale per il consumo di gas totale siano rispettati. L'apertura fissa per la ventilazione può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensione del condotto della cappa, ecc.

Consumo totale gas (kW)	Apertura min. di ventilazione (cm ²)
0-2	100
2-3	120

Consumo totale gas (kW)	Apertura min. di ventilazione (cm ²)
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

Ambienti che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Se l'ambiente in cui l'apparecchio è installato non ha una porta e/o una finestra che si apre direttamente verso l'ambiente esterno, bisogna cercare altri prodotti che garantiscano con certezza una apertura fissa per la ventilazione che non possa essere regolata né chiusa, conforme ai requisiti minimi per la ventilazione totale per il consumo totale di gas dell'apparecchio, secondo quanto indicato nella tabella sopra. Bisogna seguire anche i requisiti previsti dalle norme appropriate per l'edilizia.

Se una stanza o uno spazio interno contiene più di un apparecchio a gas, un'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere garantita come requisito fondamentale della tabella suddetta. La grandezza dell'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere appropriata alle norme relative agli altri apparecchi a gas.

Ci deve anche essere una distanza minima di 10 mm dal bordo inferiore della porta che si apre sull'ambiente interno della stanza in cui viene installato l'apparecchio. Bisogna assicurare che oggetti, come tappeti e altre coperture per il pavimento, non intacchino la distanza quando la porta è chiusa.

Il piano cottura può essere posizionato in cucina, in cucina/sala da pranzo o in una camera da letto ma non in un ambiente che contenga una vasca o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in una camera da letto di meno di 20 m.³.

Non installare questo apparecchio in un ambiente sottoterra a meno che non sia aperto all'aria da almeno un lato.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

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



L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

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

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

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

 Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Collegamento al gas

Avvertenze generali

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

derivanti da procedure eseguite da persone o tecnici non autorizzati/non certificati/non qualificati.

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



Rischi di incendio:

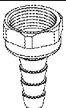
Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. **La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.**

- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico o da una persona autorizzata/certificata/qualificata.
- Accertarsi che il tubo flessibile del gas da utilizzare per il collegamento al gas sia conforme alle normative locali in materia.
- Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo da non entrare in contatto con le parti mobili e le superfici calde (indicate nelle figure sottostanti) che lo circondano. Sarà altresì necessario prestare attenzione per evitare che resti impigliato quando le parti mobili sono in movimento. (ad esempio, cassette). Non dovrà inoltre essere collocato in spazi in cui potrebbe essere schiacciato.
- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.

- Il tubo del gas deve essere collegato effettuando giri ad ampio raggio per evitare la possibilità di rottura e piegatura durante il collegamento.
- Il tubo del gas non deve essere schiacciato, piegato, pizzicato, toccato da spigoli vivi o entrare in contatto con le parti calde del prodotto e con le pentole sul prodotto. Il danneggiamento del tubo del gas può comportare un rischio di esplosione!
- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con parti che possono raggiungere una temperatura di 70°C superiore alla temperatura ambiente.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.

Parti per il collegamento del gas

Di seguito sono riportate le immagini delle parti e degli strumenti che possono essere necessari per il collegamento del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto. I raccordi del gas da utilizzare possono variare a seconda del tipo di gas e delle normative nazionali.

	Guarnizione di tenuta
	Raccordo per gas naturale (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Raccordo per gas liquido (G30,G31)
	Raccordo di uscita del gas
	Tappo cieco

Realizzazione del collegamento al gas

- GN

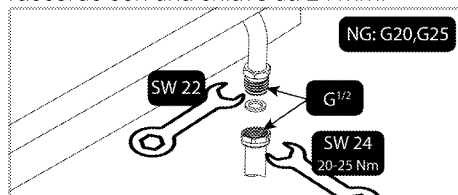
- L'impianto a gas naturale deve essere preparato in modo adeguato per il

montaggio prima di procedere all'installazione del prodotto. All'uscita dell'impianto del gas da collegare al prodotto deve essere presente una valvola per il gas naturale.

- Accertarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Collegare il prodotto all'impianto del gas naturale della propria abitazione usando un tubo flessibile per il gas conforme agli standard locali.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'alimentazione del gas dovrà essere collegata tramite un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per il gas con raccordi filettati a entrambe le estremità.
- Il collegamento può essere effettuato in due modi diversi:
 - EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2
 - EN 10226 Attacco tipo R1/2

EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2

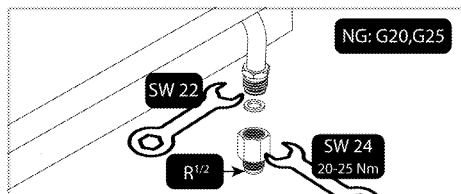
1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo e verificarne il corretto inserimento.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.



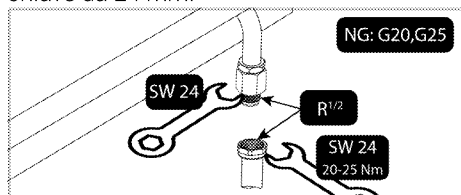
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

EN 10226 Attacco tipo R1/2

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



3. Avvolgere un composto sigillante intorno alla parte filettata dell'interconnettore. Collegare la parte filettata del tubo di sicurezza del gas all'interconnettore usando la chiave da 24 mm. Quindi, serrare saldamente, tenendo l'interconnettore in posizione con la chiave da 24 mm.



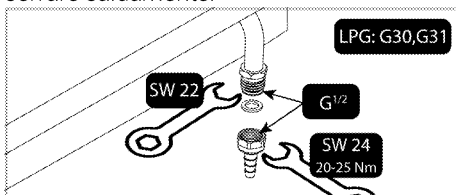
4. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

Realizzazione del collegamento al gas - GPL

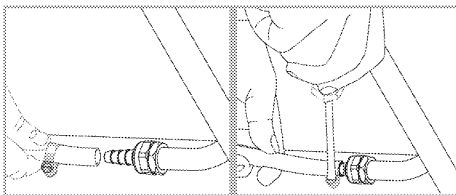
- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in plastica e di una fascetta di montaggio adeguata. Il diametro interno del tubo di plastica per gas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

Collegamento con tubo del gas

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



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



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

Controllo delle perdite nel punto di connessione

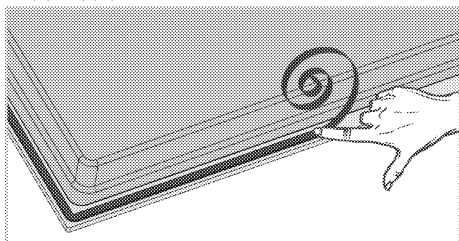
- Accertarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Accertarsi che l'alimentazione del gas sia aperta. Preparare una schiuma saponata e applicarla sul punto di connessione del tubo per effettuare un controllo delle perdite di gas.
- Qualora vi sia una perdita di gas, la parte saponata produce schiuma. In questo caso, ispezionare nuovamente il collegamento al gas.
- Al posto del sapone, sarà possibile usare gli spray disponibili in commercio per il controllo delle fughe di gas.

- In caso di fuga di gas, chiudere l'alimentazione del gas e ventilare la stanza.

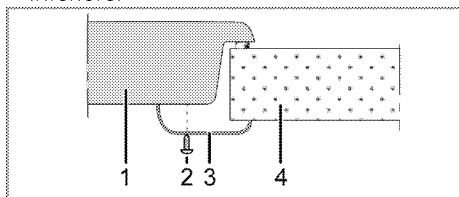
i Non usare mai fiammiferi o accendini per eseguire il controllo di eventuali perdite di gas.

Installazione dell'unità

1. Rimuovere bruciatori, coperture dei bruciatori e grill del piano cottura dall'apparecchio.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



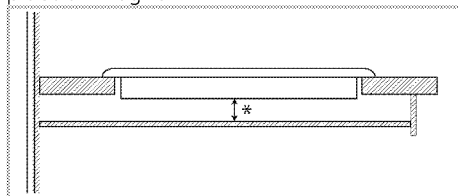
4. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
5. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



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

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

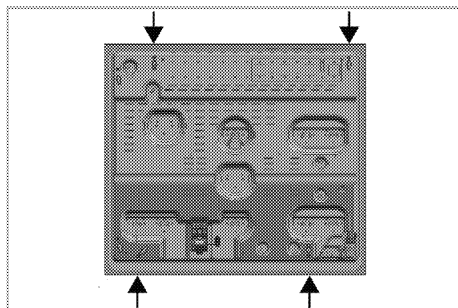
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

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



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

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



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

Controllo finale

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



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

Conversione del gas



Avvertenze generali

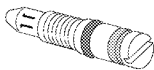
- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!
- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas. Inoltre, la regolazione della combustione dei rubinetti del gas deve essere effettuata in posizione di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

convertire in tipi di gas non specificati in questa tabella.

- L'iniettore di ricambio adatto al tipo di gas che si desidera convertire potrebbe non essere fornito con il prodotto. Sarà possibile acquistare gli iniettori presso il servizio di assistenza autorizzato o presso il punto vendita del prodotto.
- Per i valori degli iniettori e per le tipologie di gas da utilizzare per i bruciatori rimandiamo alla fine della sezione. Effettuare il collegamento del tipo di gas da convertire come descritto nella sezione collegamento gas.

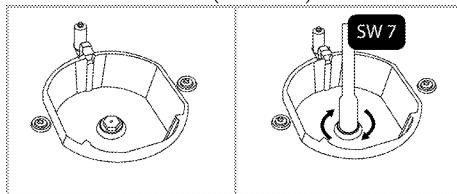
Parti per la conversione del gas

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

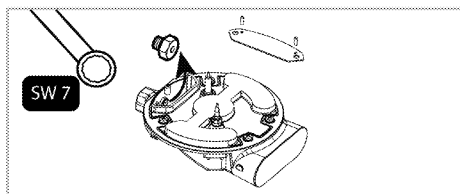
	Ugello di bypass
	Iniettore del bruciatore

Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

1. Portare tutti i pulsanti di controllo in posizione off sul pannello di controllo.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Estrarre la copertura e il corpo del bruciatore.
4. Rimuovere gli iniettori del gas ruotando in senso antiorario. (chiave 7)



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



i ((Varia a seconda del modello dell'apparecchio.))
Su alcuni fornelli l'iniettore è coperto da un pezzo di metallo. Sarà necessario rimuovere questo coperchio metallico per procedere alla sostituzione dell'iniettore.

6. Installare i nuovi iniettori di gas. (Coppia di serraggio 4 Nm)

7. Verificare tutti i collegamenti per accertarsi che siano installati in modo sicuro e protetto al tempo stesso.

i Gli iniettori nuovi hanno la loro posizione segnata sulla confezione. In alternativa sarà possibile fare riferimento alla tabella degli iniettori sul sito *Tabella iniettori*, pagina 11.

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

i A meno che non vi siano condizioni anomale, non cercare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. Bisogna chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza se è necessario cambiare i rubinetti.

Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione ridotta.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.

3. Usare un cacciavite della dimensione giusta per regolare la vite di regolazione del flusso.

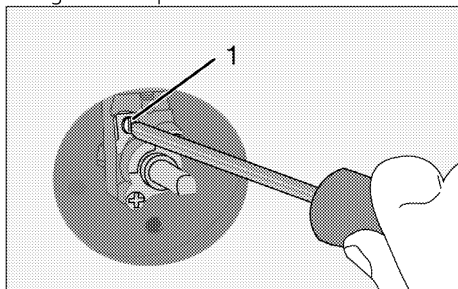
Per GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite **in senso antiorario** una volta.

» La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta deve essere 6-7 mm.

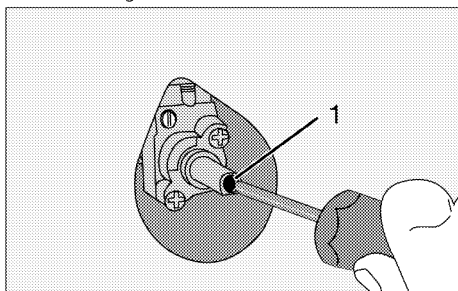
4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più bassa, ruotarla in senso antiorario.

5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore in posizione con fiamma alta e ridotta e controllare se la fiamma è presente o meno.

6. In base al tipo di rubinetto del gas usato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.



1 Vite di regolazione del flusso



1 Vite di regolazione del flusso

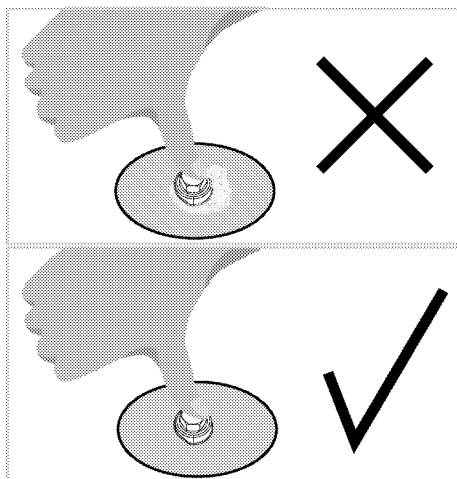
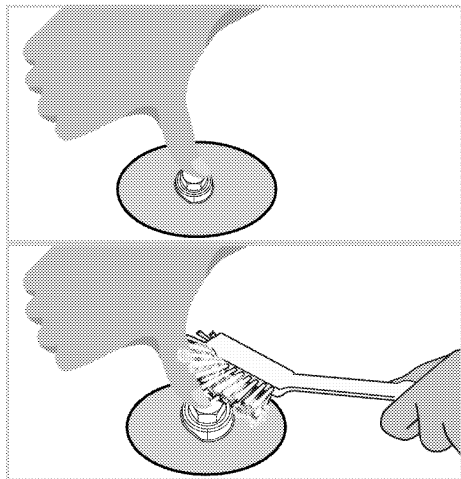
i Se il tipo di gas dell'unità è cambiato, allora anche la piastra con i valori nominali che mostra il tipo di gas dell'unità deve essere cambiata.

Controllo perdite iniettori

Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas

1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.

2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.
3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.
4. Se la schiuma continua a persistere, è necessario spegnere immediatamente l'alimentazione di gas al prodotto e chiamare un agente del servizio assistenza autorizzato o un tecnico con licenza. Non utilizzare il prodotto fino a quando il servizio di assistenza autorizzato non è intervenuto su di esso.



Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
 - Assicurare i coperchi e i supporti delle pentole con nastro adesivo.
- i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere

trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



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

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio.

Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!

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

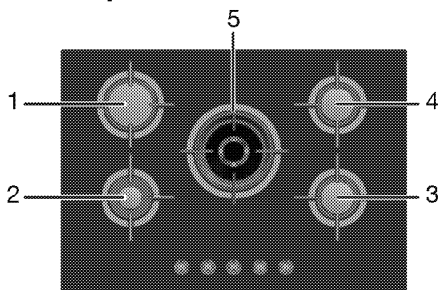
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici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

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

Cottura a gas

- La dimensione del contenitore e la fiamma devono corrispondere. Regolare la fiamma del gas in modo che non superi il fondo del contenitore e centrare il contenitore sul poggiapentola.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Non utilizzare padelle/pentole grandi per coprire più di un fornello.

Uso del piano cottura



- 1 Bruciatore rapido 18-22 cm
- 2 Bruciatore ausiliario 12-18 cm
- 3 Bruciatore normale 14-20 cm
- 4 Bruciatore normale 14-20 cm
- 5 Bruciatore wok 22-30cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.



Non utilizzare pentole di cottura di dimensioni maggiori a quelle indicate sopra. L'uso di pentole più grandi causa un rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, surriscaldamento delle superfici adiacenti e delle manopole di controllo. L'uso di pentole più piccole provoca il rischio di essere bruciati dalla fiamma.



Non utilizzare padelle/pentole oltre i limiti dimensionali sopra indicati. In caso contrario, la superficie di cottura in vetro si surriscalda e il prodotto viene danneggiato.



Parti o componenti del prodotto potrebbero danneggiarsi a causa del calore elevato durante la cottura con accessori simili utilizzati per fare la brace e non consigliati nel manuale. I danni causati da tale utilizzo sono a carico dell'utente.

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

Accensione dei bruciatori a gas

1. Tenere premuta la manopola del bruciatore.
 2. Ruotarla in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande.
- » Il gas è acceso grazie alla scintilla che si crea.
3. Regolare secondo la potenza di cottura desiderata.

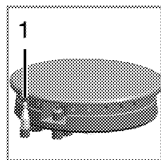
Spegnimento dei bruciatori a gas

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



In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il comando del bruciatore e non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno 1 min.

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



1. Disattivazione di sicurezza del gas

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

- Premere la manopola e ruotare in senso antiorario per accendere.
- Quando il gas si accende, tenere la manopola premuta per 3-5 secondi ancora per impegnare il sistema di sicurezza.
- Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere la stessa procedura tenendo la manopola premuta per 15 secondi.



Rilasciare il tasto se il bruciatore non è acceso entro 15 secondi. Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione!

Bruciatore wok



I bruciatori wok aiutano a cucinare in modo più veloce. Il wok, particolarmente usato nella cucina asiatica, è un tipo di pentola profonda e con fondo piatto fatta di fogli di metallo, usata per cucinare verdure e carni tritate con fiamma forte e in poco tempo. Poiché gli alimenti sono cotti con fiamma forte e in poco tempo in tali pentole che conducono il calore in modo rapido e uniforme, i valori nutrizionali degli alimenti stessi è preservato e le verdure restano croccanti.

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

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

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



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



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



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

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



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

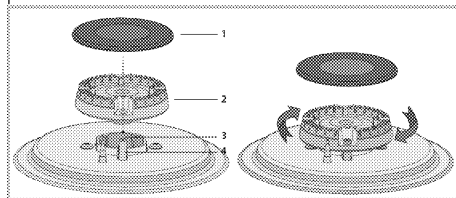
Pulizia del piano cottura

Pulizia del bruciatore

1. Rimuovere i poggiapentola dal piano cottura.
2. Rimuovere tutte le parti rimuovibili del bruciatore e pulire solo a mano con una spugna, poco detersivo e acqua calda.
3. Pulire le parti non rimuovibili del bruciatore con un panno umido.
4. Pulire la spina e l'elemento termico (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno leggermente umido. Dopo asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che i fori per la fiamma e la spina siano completamente asciutti. Altrimenti non si creano le scintille al momento dell'accensione.
5. Quando si montano i grill superiori, prestare attenzione a posizionare i poggiapentola in modo che i bruciatori siano al centro.

Montaggio delle parti del bruciatore

Dopo aver pulito il bruciatore, posizionare le parti come mostrato sotto



- 1 Coperchio bruciatore
 - 2 Testa bruciatore
 - 3 Camera bruciatore
 - 4 Candela (nei prodotti con dispositivo di accensione)
1. Mettere la testa del bruciatore controllando che passi attraverso la candela di accensione del bruciatore stesso (4). Ruotare la testa del bruciatore verso destra e verso sinistra per assicurarsi che sia ben posizionata nella camera del bruciatore stesso.
 2. Mettere la copertura del bruciatore sulla testa del bruciatore.

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

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

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.

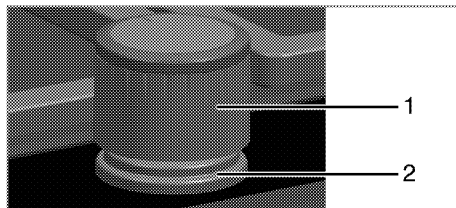
- i** Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

Pulizia del pannello di controllo

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

- i** Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!



- 1 Manopola
- 2 Guarnizione

- i** Non rimuovere per la pulizia le guarnizioni sotto alle manopole.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

Non c'è la scintilla di accensione.

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

Non c'è gas.

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

I bruciatori non funzionano bene o non funzionano affatto.

- I bruciatori sono sporchi. >>> *Pulire i componenti dei bruciatori.*
- I bruciatori sono bagnati. >>> *Asciugare i componenti dei bruciatori.*
- Il coperchio del bruciatore non è montato in modo sicuro. >>> *Montare correttamente il coperchio del bruciatore.*
- La valvola del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- Il cilindro del gas è vuoto (quando si usa GPL). >>> *Sostituire il cilindro del gas.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

