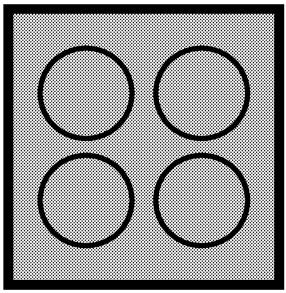
# Placa empotrada

## Manual del usuario



HILW75222SL

**ES | EN | PT | IN**

185.9275.48/R.AB/24.05.2019
7712287621

**Lea este manual en primer lugar.**

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.
Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

**Explicación de los símbolos**
A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLA DE CONTENIDOS


### 1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general....4
Seguridad al trabajar con gas....4
Seguridad eléctrica....6
Seguridad del producto....7
Uso previsto....8
Seguridad de los niños....8
Eliminación del aparato....8
Eliminación del material de embalaje....9

### 2 Información general 10

Resumen....10
Contenidos del paquete....10
Especificaciones técnicas....11
Tabla de inyectores....11

### 3 Instalación 12

Antes de la instalación....12
Instalación y conexión....13
Conversión del tipo de gas....15
Eliminación del aparato....16

### 4 Preparaciones 17

Consejos para ahorrar energía....17
Uso por primera vez....17
Primera limpieza de la unidad....17

### 5 Cómo usar la placa 18

Información general sobre la cocción de alimentos 18
Uso de las placas....18

### 6 Mantenimiento y cuidados 20

Información general....20
Limpieza de la placa....20
Limpieza del panel de control....20

### 7 Resolución de problemas 22

# 1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

## Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
  Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.
  Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.
  Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

## Seguridad al trabajar con gas

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a

cabo sobre sistemas y equipos de gas.

- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación, pág. 12*
- El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono deber instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.
- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.

- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

### Qué hacer en caso de oler a gas

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

### Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse

completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

## Seguridad del producto

- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
- Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que no exista ninguna fuga de gas.

## Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

## Seguridad de los niños

- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

## Eliminación del aparato

**Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:**

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

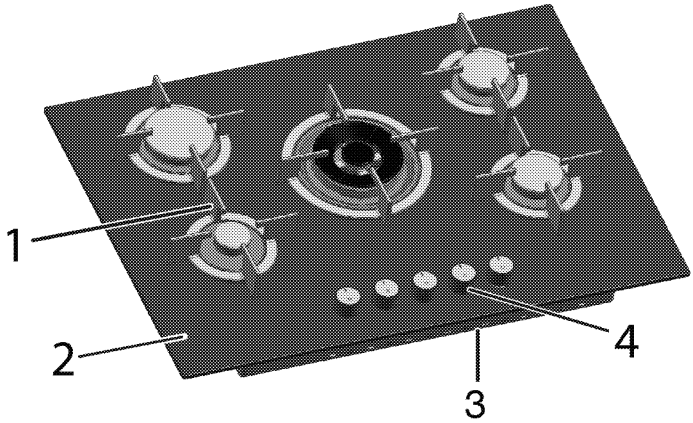
**Cumplimiento de la directiva RoHS:**
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

## Eliminación del material de embalaje

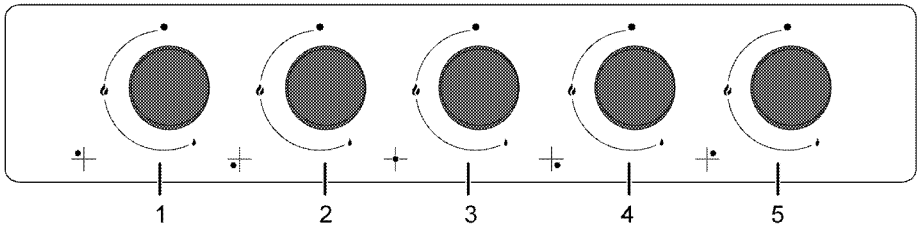
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

# 2 Información general

## Resumen




1 Soporte de bandeja
2 Vidrio templado
3 Cubierta base
4 Panel de control




1 Quemador rápido Trasera izquierda
2 Quemador auxiliar Frontal izquierda
3 Quemador para wok Central
4 Quemador normal Frontal derecha
5 Quemador normal Trasera derecha

## Contenidos del paquete

Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

2. **Adaptador para wok**

Se utiliza para colocar una sartén tipo wok con fondo redondo.

## Especificaciones técnicas

| | |
|---|---|
| **Voltaje/frecuencia** | **220-240 V ~ 50 Hz** |
| Fusible | 3 A |
| Tipo de cable / sección | min.H05V2V2-F 3 x 0,75 $mm^2$ |
| Categoría de producto de gas | II 2H3+ |
| Tipo/presión del gas | LPG G 30/28-30 mbar |
| Consumo total de gas | 12.4 kW |
| Conversión del tipo/presión de gas§ | NG G 20 /20 mbar |
| – opcional | / Propano 31/37 mbar |
| **Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)** | **46 mm/750 mm/524 mm** |
| Dimensiones de instalación (anchura/profundidad) | 560 mm/480-490 mm |
| **Quemadores** | |
| Trasera izquierda | **Quemador rápido** |
| Potencia | 2,9 kW |
| Frontal izquierda | **Quemador auxiliar** |
| Potencia | 1 kW |
| Central | **Quemador para wok** |
| Potencia | 5 kW |
| Frontal derecha | **Quemador normal** |
| Potencia | 1,75 kW |
| Trasera derecha | **Quemador normal** |
| Potencia | 1,75 kW |

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

## Tabla de inyectores

| **Zona de posición del quemador** / **Tipo de gas / presión del gas** | **2,9 kW Trasera izquierda** | **1 kW Frontal izquierda** | **5 kW Central** | **1,75 kW Frontal derecha** | **1,75 kW Trasera derecha** |
|---|---|---|---|---|---|
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 171 | 97 | 97 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |

# 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.

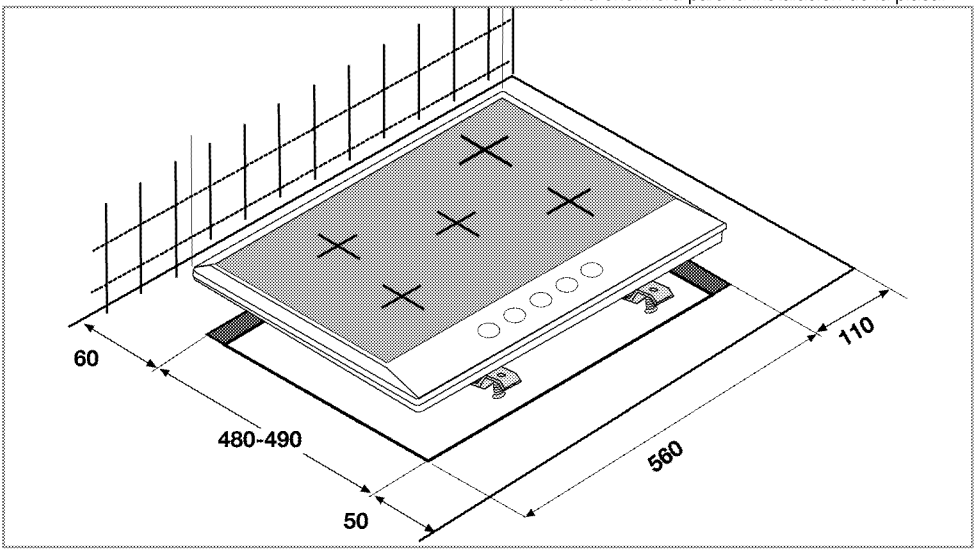
**PELIGRO:**
La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

**PELIGRO:**
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

## Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 ºC como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.




**Ventilación de la estancia**

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella. Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato.

**Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior**

En las puertas o ventanas que se abren directamente al exterior debe existir una abertura de ventilación total con las dimensiones especificadas en la siguiente

tabla, que se basa en el consumo total de gas del aparato (dicho consumo se muestra en la tabla de especificaciones técnicas del presente manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no disponen de una abertura de ventilación total correspondiente al consumo total de gas del aparato según la siguiente tabla, debe existir obligatoriamente una abertura de ventilación fija adicional en la estancia para asegurarse de alcanzar los requisitos de ventilación mínimos correspondientes al consumo de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para los ladrillos de ventilación o tubos de las campanas extractoras existentes, etc.

| Consumo total de gas (kW) | Abertura de ventilación mínima ($cm^2$) |
|---|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

**Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior**

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente.

Cuando una estancia o espacio interno contenga más de un aparato de gas, deberá proporcionarse una zona de ventilación adicional por encima de los requisitos que se indican en la anterior tabla. Las dimensiones de la zona de ventilación adicional deberán adaptarse a las normativas de otros aparatos de gas.

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada.

El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 $m^3$.

No instale el aparato en estancias por debajo del nivel del suelo, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados.

## Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

**Conexión eléctrica**

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**PELIGRO:**
La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

**PELIGRO:**
El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

**PELIGRO:**
Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacinales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

**Conexión al suministro de gas**

**PELIGRO:**
Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas.
Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

**PELIGRO:**
Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas.
Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).

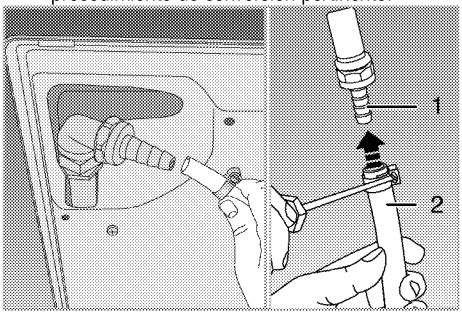
Su aparato está preparado para gas licuado de petróleo (GLP).

**Conexión del conducto de gas.**

- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.
- El tubo de plástico que utilice no debe superar los 125 cm.
- Coloque la abrazadera en el tubo. Sumerja uno de los extremos del tubo (diámetro interior 15 mm) en agua hirviendo durante un minuto para reblandecerlo.
- A continuación, deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera con un destornillador.
- Repita el mismo procedimiento con el otro extremo del tubo y complete la conexión a la bombona de gas.
- No olvide llevar a cabo un control de fugas de gas.

**PELIGRO:**
Riesgo de explosión y asfixia
No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.

- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.




1 Extremo del tubo de GLP
2 Tubo de plástico

**Control de fugas en el punto de conexión**

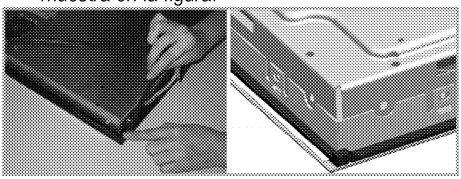
- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma bubujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.

Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

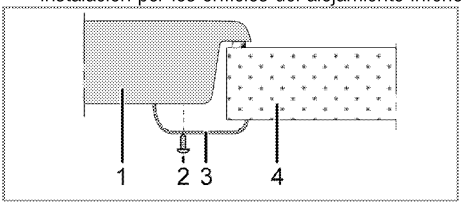
**Instalación del producto**

1. Retire de la placa los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.

3. Durante la instalación de la placa, la junta de sellado suministrada deberá colocarse alrededor del alojamiento inferior de la placa, tal como se muestra en la figura.



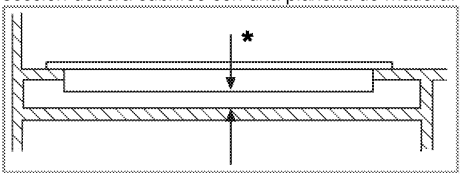
4. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
5. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.




1 Placa
2 Tornillo
3 Abrazadera de instalación
4 Encimera

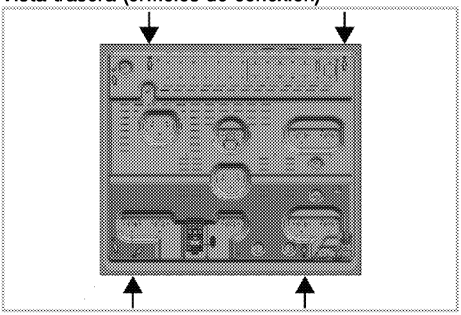
Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.




* min. 15 mm

**Vista trasera (orificios de conexión)**



Tras la instalación, coloque en su sitio las planchas de los quemadores, las tapas de las planchas y las parrillas.

**PELIGRO:**
Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

**PELIGRO:**
La placa contiene componentes que fucionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.

**Comprobación final**

1. Abra la espita de de suministro de gas.
2. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
3. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.

La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.

## Conversión del tipo de gas

**PELIGRO:**
Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

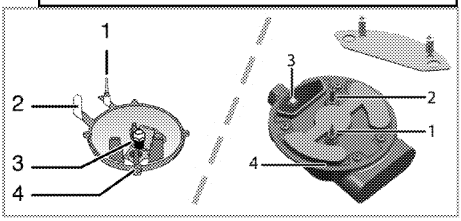
Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

**Sustitución de los inyectores de los quemadores**

1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque los nuevos inyectores.
4. Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.

Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores, pág. 11* en la tabla de inyectores.

((Varía en función del modelo del producto.))
En algunos fogones, el inyector está cubierto por una pieza metálica. Deberá retirar esta cubierta metálica para el recambio del inyector.




1 Dispositivo de control de apagado de la llama (depende del modelo)
2 Bujía de encendido
3 Inyector
4 Quemador

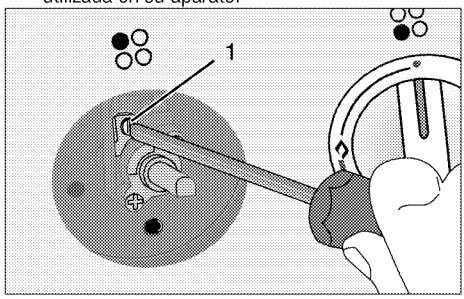
A no ser que se dé alguna alguna anomalía, no retire las espitas de los quemadores de gas. Si fuese preciso cambiar las espitas, debe llamar al servicio técnico autorizado.

**Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa**

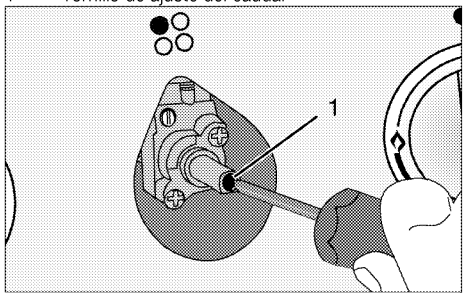
1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
2. Retire el mando de la espita del gas.
3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.
» La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.
6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.




1 Tornillo de ajuste del caudal




1 Tornillo de ajuste del caudal

Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.

## Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Fije con cinta adhesiva las tapas de los quemadores y los soportes de cazuelas.

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

## Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.

## Uso por primera vez

### Primera limpieza de la unidad

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

# 5 Cómo usar la placa

## Información general sobre la cocción de alimentos

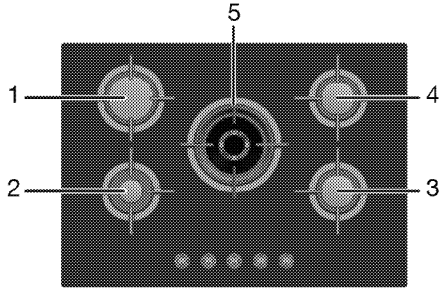
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y depositelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.
  No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
  No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
  Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y depositelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

**Cocción con gas**

- El tamaño del recipiente debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste la llama de forma que no sobrepase la base del recipiente, y centre este en la parrilla.

## Uso de las placas




1 Quemador rápido 18-22 cm
2 Quemador auxiliar 12-18 cm
3 Quemador normal 14-20 cm
4 Quemador normal 14-20cm
5 Quemador para wok 22-30cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

**ADVERTENCIA**
No utilice ollas o sartenes de cocina que sobrepasen los límites indicados anteriormente. El uso de ollas o sartenes más grandes ocasiona riesgos de envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y mandos de control. El uso de ollas o sartenes más pequeñas ocasiona un riesgo de resultar quemado por la llama.

El símbolo de la llama grande representa la potencia de cocción más alta, mientras que el símbolo de la llama pequeña representa la potencia de cocción más pequeña. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas a los quemadores.

**Encendido de los quemadores de gas**

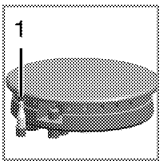
1. Pulse el mando del quemador.
2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.

» El gas prende con la chispa creada.

3. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

**Apagado de los quemadores de gas**
Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

**Sistema de corte de seguridad del suministro de gas (en modelos dotados de componente térmico)**



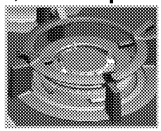
1. Corte de seguridad del suministro de gas

En caso de apagado de los quemadores debido al derramamiento de líquidos, este mecanismo corta el suministro de gas como medida de seguridad.

- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15 segundos.

PELIGRO:
Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos.
Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

**Quemador para wok**



Los quemadores para wok le permiten cocinar más rápido. El wok, un utensilio particularmente utilizado en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana de hojalata, que se utiliza para cocinar verduras troceadas y carne a fuego vivo durante poco tiempo.
Su rápida y uniforme conducción del calor permite que los alimentos conserven su valor nutricional y las verduras se mantengan crujientes.
Puede utilizar el quemador para wok con ollas normales también.
Si desea utilizar una olla normal en el quemador para wok, deberá retirar el adaptador para wok de la placa.

# 6 Mantenimiento y cuidados

## Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

**PELIGRO:**
Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

**PELIGRO:**
Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

## Limpieza de la placa

### Placas de gas

1. Retire y limpie las parrillas y las tapas de los quemadores.
2. Limpie la placa.
3. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores, asegurándose de que se asienten correctamente.
4. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

### Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.
Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.
Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.
Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

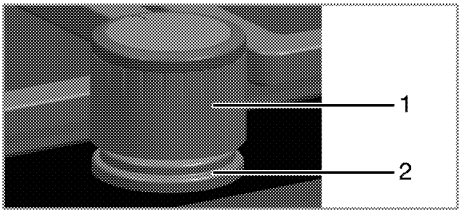
Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.
La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

## Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.
Puede dañarse el panel de control.




1 Mando
2 Elemento de sellado

No retire los elementos de sellado de debajo de los mandos cuando realice la limpieza.

# 7 Resolución de problemas

**El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

**No hay chispa de encendido.**

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*

**No hay gas.**

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

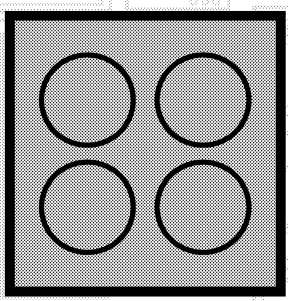
**La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.**

- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> *Sustituya la bombona de gas.*

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

# Built-in Hob

User manual



EN

beko

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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

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 ....6
Intended use ....7
Safety for children....7
Disposing of the old product....8
Package information ....8

## 2 General information 9

Overview ....9
Package contents ....9
Technical specifications ....10
Injector table ....10

## 3 Installation 11

Before installation ....11
Installation and connection ....12
Gas conversion....14
Future Transportation....15

## 4 Preparation 16

Tips for saving energy .... 16
Initial use.... 16
First cleaning of the appliance.... 16

## 5 How to use the hob 17

General information about cooking .... 17
Using the hobs.... 17

## 6 Maintenance and care 19

General information.... 19
Cleaning the hob.... 19
Cleaning the control panel .... 19

## 7 Troubleshooting 20

## 8 Guarantee Details Error! Bookmark not defined.

# 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 11*

- 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.

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.
- 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.

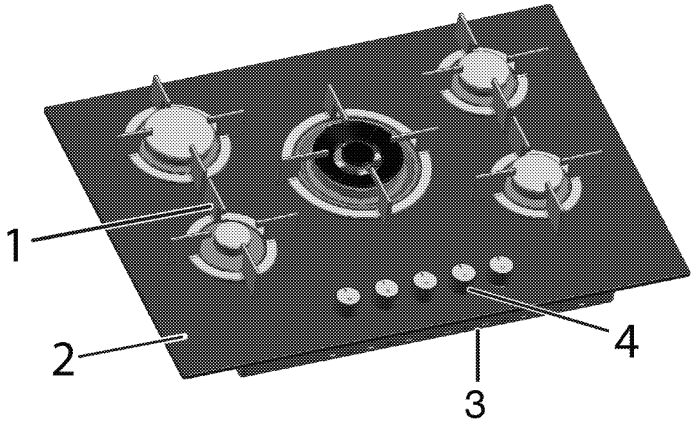
**Compliance with RoHS Directive:**
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

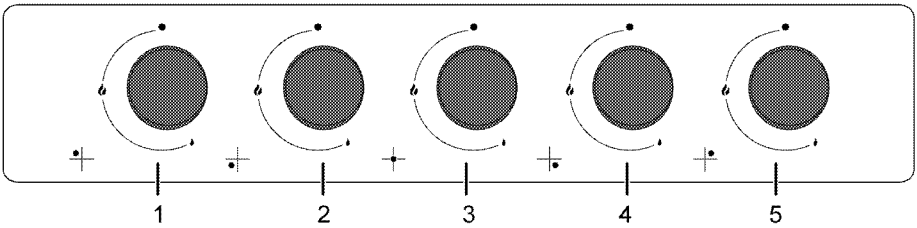
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

# 2 General information

## Overview




1 Pan support
2 Tempered glass
3 Base cover
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

## Package contents

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

1. **User manual**

2. **Wok pan adaptor**

Used for hosting a wok pan with a round bottom.

## Technical specifications

| | |
|---|---|
| **Voltage / frequency** | **220-240 V ~ 50 Hz** |
| Fuse | 3 A |
| Cable type / section | min.H05V2V2-F<br>3 x 0,75 $mm^2$ |
| Category of gas product | II 2H3+ |
| Gas type / pressure | LPG G 30/28-30 mbar |
| Total gas consumption | 12.4 kW |
| Converting the gas type / pressure§ | NG G 20 /20 mbar |
| – optional | / Propane 31/37 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 |
| Front left | **Auxiliary burner** |
| Power | 1 kW |
| Middle | **Wok burner** |
| Power | 5 kW |
| Front right | **Normal burner** |
| Power | 1,75 kW |
| Rear right | **Normal burner** |
| Power | 1,75 kW |

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

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

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

## Injector table

| Position hob zone<br>Gas type / Gas pressure | 2,9 kW<br>Rear left | 1 kW<br>Front left | 5 kW<br>Middle | 1,75 kW<br>Front right | 1,75 kW<br>Rear right |
|---|---|---|---|---|---|
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 171 | 97 | 97 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |

# 3 Installation

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

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

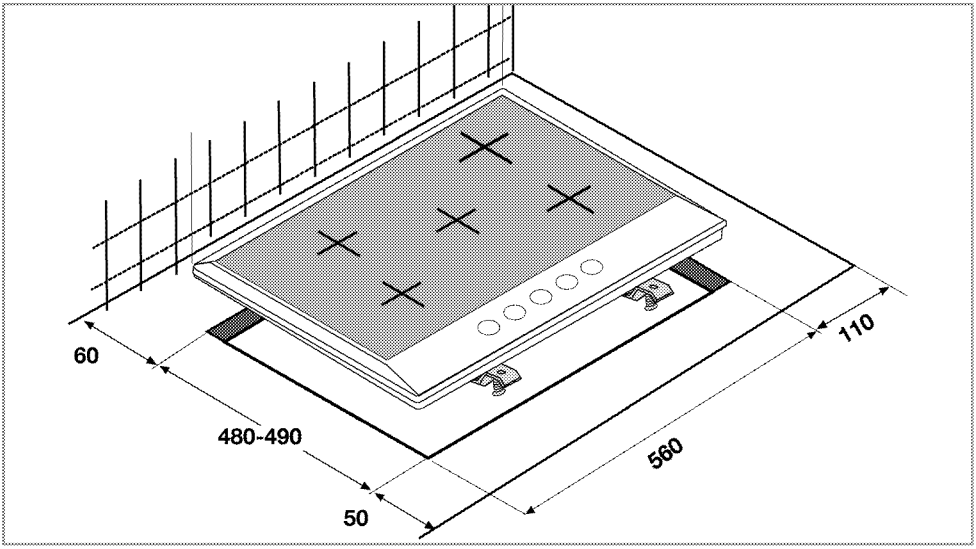
**DANGER:**
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

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

## Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.




**Room ventilation**

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

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

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

ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

| Total gas consumption (kW) | min. Ventilation opening ($cm^2$) |
|---|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11.5 | 600 |
| 11.5-13 | 700 |
| 13-15.5 | 800 |
| 15.5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

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

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the 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-siting room of less than $20m^3$.

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

**DANGER:**
The product must be connected to the mains supply only by an 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.

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

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

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

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

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**

**DANGER:**
Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.
Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

**DANGER:**
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

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

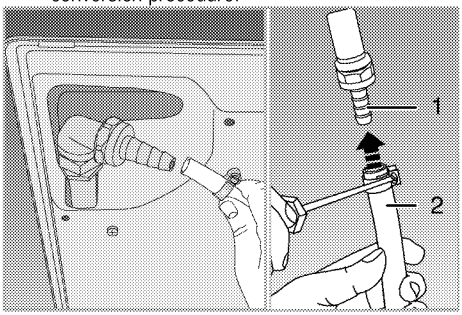
Your product is equipped for liquefied petroleum gas (LPG).

Connecting the gas hose

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

**DANGER:**
Risk of explosion and suffocation!
Do not keep LPG cylinders in home.

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




1 LPG hose tip
2 Plastic hose

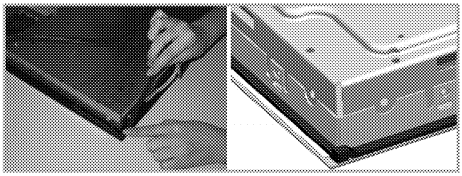
**Leakage control at the connection point**

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.

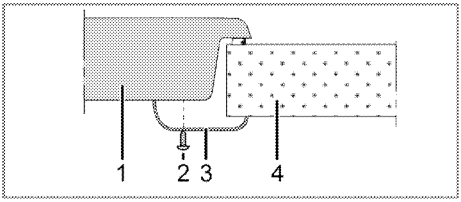
Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

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. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



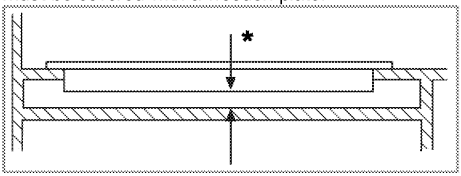
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.




1 Hob
2 Screw
3 Installation clamp
4 Counter

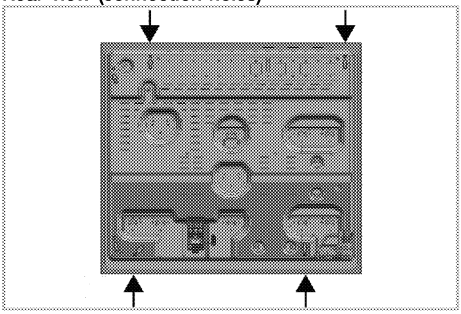
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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)**



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

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

**DANGER:**
There are gas and 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.

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

**DANGER:**
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

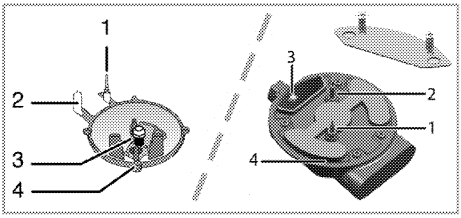
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

**Exchange of injector for the burners**

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 10* can be referred to.

((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.




1 Flame failure device (model dependant)
2 Spark plug
3 Injector
4 Burner

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**

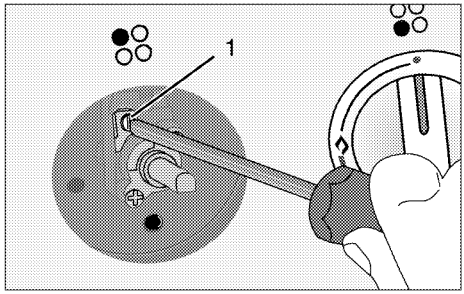
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

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

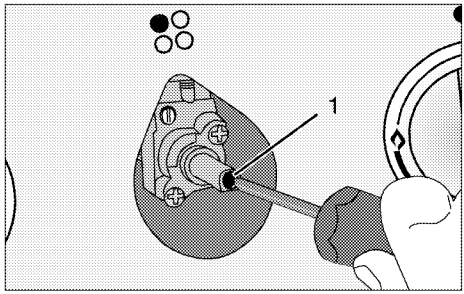
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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

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.

## 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.

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.

## 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

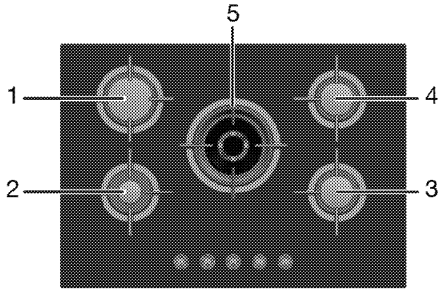
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

## 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.

**WARNING**

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.

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.

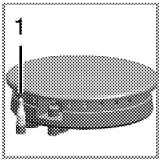
» Gas is ignited with the spark created.

3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

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

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



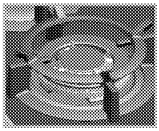

1. Gas shut off safety

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

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

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

**Wok burner**



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.
Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.
You can use wok burner for regular 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.

**DANGER:**
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

**DANGER:**
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

## Cleaning the hob

### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

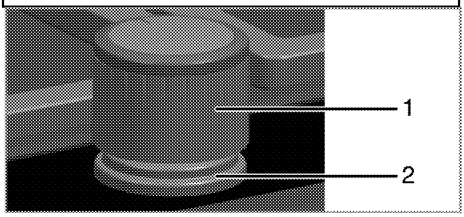
Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## Cleaning the control panel

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

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

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.*

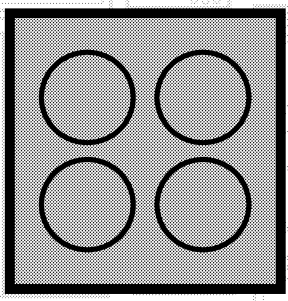
**Burners are not burning properly or at all.**

- 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.

# Placa encastrável

## Manual do utilizador



PT

beko

**Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!**

Caro Cliente,
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.
Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

**Explicação dos símbolos**
Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:

Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.

Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.

Aviso sobre choques eléctricos.

Aviso para risco de incêndio.

Aviso para superfícies quentes.

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

CE

## 1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente 4

Segurança geral ....4
Segurança ao trabalhar com gás ....4
Segurança eléctrica ....6
Segurança do produto ....7
Utilização pretendida ....8
Segurança para crianças ....8
Eliminação do produto velho ....8
Eliminação do material da embalagem ....8

## 2 Informação geral 9

Visão geral ....9
Conteúdo da embalagem ....9
Especificações técnicas ....10
Quadro dos injectores ....10

## 3 Instalação 11

Instalação prévia ....11
Instalação e ligação ....12
Conversão de gás .... 14
Eliminação do produto velho .... 15

## 4 Preparações 16

Conselhos para poupar energia .... 16
Uso inicial .... 16
Primeira limpeza da unidade .... 16

## 5 Como utilizar a placa 17

Informações gerais sobre a cozedura .... 17
Utilização das placas .... 17

## 6 Manutenção e cuidados 19

Informações gerais .... 19
Limpar a placa .... 19
Limpar o painel de controlo .... 19

## 7 Resolução de problemas 20

# 1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

## Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.
  As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

## Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.

- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 11*
- A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verifcados regularmente para o funcionemto adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.
- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, msmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de sugurança em caso de cheiro de gás.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da

lâmpada, campainha, etc.) Não use telefo fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!

- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

## Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mão molhadas! Nunque retire a ficha da tomada puxando pelo cabo,puse sempre aggarando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.

- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extingir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

## Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.

## Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

## Eliminação do produto velho

**Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**

Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).
Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

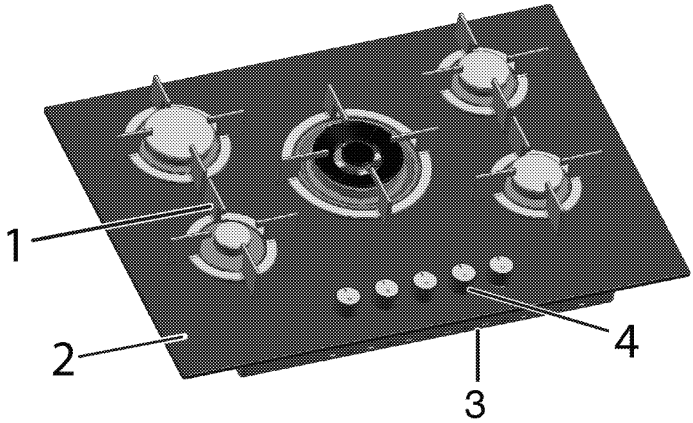
**Cumprimento com a Directiva RoHS:**
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

## Eliminação do material da embalagem

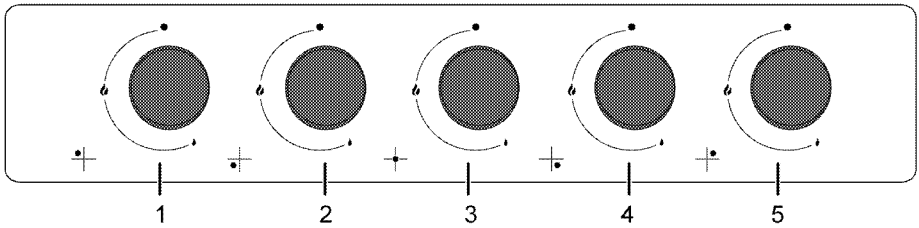
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

# 2 Informação geral

## Visão geral




1 Suporte da panela
2 Vidro temperado
3 Tampa base
4 Painel de controlo




1 Queimador rápido Esquerdo traseiro
2 Queimador auxiliar Esquerdo frontal
3 Queimador para wok Meio
4 Queimador normal Direito frontal
5 Queimador normal Direito traseiro

## Conteúdo da embalagem

Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. **Manual do utilizador**

2. **Adaptador de panela do tipo 'wok'**

Usado para receber uma panela Wok com um fundo redondo.

## Especificações técnicas

| | |
|---|---|
| **Voltagem/frequência** | **220-240 V ~ 50 Hz** |
| Fusível | 3 A |
| Tipo de cabo / secção | min.H05V2V2-F<br>3 x 0,75 $mm^2$ |
| Categoroa do gás do produto | II 2H3+ |
| Tipo de gás/pressão | LPG G 30/28-30 mbar |
| Consumo total de gás | 12.4 kW |
| Converter o tipo de gás / pressão§ | NG G 20 /20 mbar |
| – opcional | / Propano 31/37 mbar |
| **Dimensões externas (altura / largura / profundidade)** | **46 mm/750 mm/524 mm** |
| Dimensões da instalação (largura / profundidade) | 560 mm/480-490 mm |
| **Queimadores** | |
| Esquerdo traseiro | **Queimador rápido** |
| Potência | 2,9 kW |
| Esquerdo frontal | **Queimador auxiliar** |
| Potência | 1 kW |
| Meio | **Queimador para wok** |
| Potência | 5 kW |
| Direito frontal | **Queimador normal** |
| Potência | 1,75 kW |
| Direito traseiro | **Queimador normal** |
| Potência | 1,75 kW |

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

As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

## Quadro dos injectores

| Posição da zona da placa / Tipo de gás/pressão de gás | 2,9 kW Esquerdo traseiro | 1 kW Esquerdo frontal | 5 kW Meio | 1,75 kW Direito frontal | 1,75 kW Direito traseiro |
|---|---|---|---|---|---|
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 171 | 97 | 97 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |

# 3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

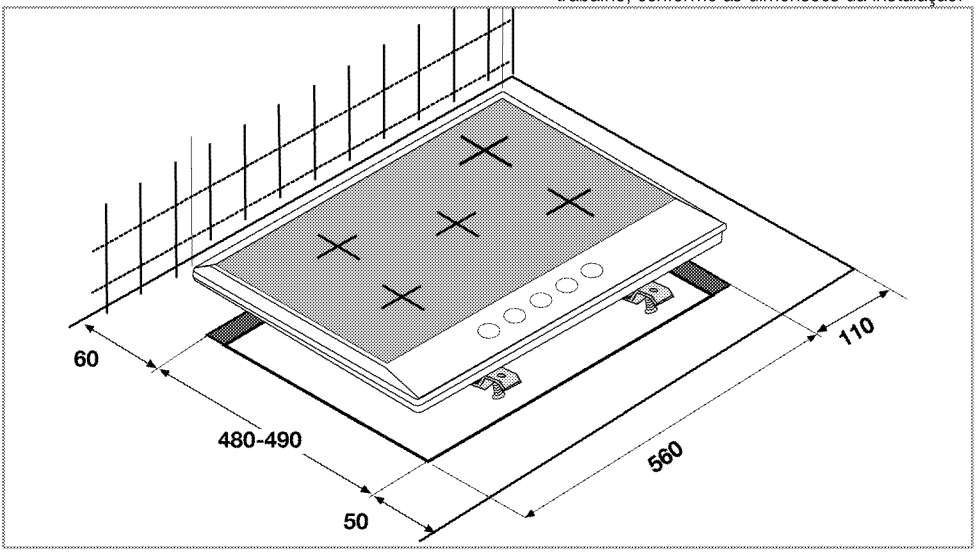
**PERIGO:**
O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

**PERIGO:**
Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação.
Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

## Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.




### Ventilação da divisão

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

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

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de

especificações técnicas deste manual do utilizador).
Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos.
A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

| Consumo total de gás (kW) | Abertura de ventilação mín. ($cm^2$) |
|---|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

**Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior**
Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios.
Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.
Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.
O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 $m^3$.
Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

## Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

**Ligação eléctrica**
Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

**PERIGO:**
O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta.
O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

**PERIGO:**
O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

**PERIGO:**
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).

Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

## Ligação de gás

**PERIGO:**
O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.
Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!
O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

**PERIGO:**
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).

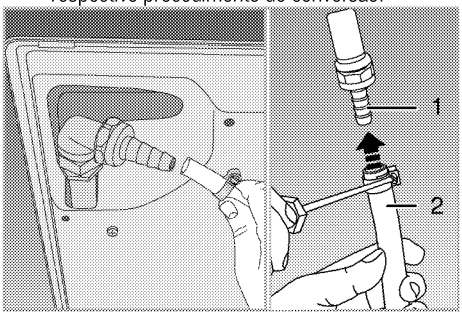
O seu produto está preparado para gás de petróleo liquefeito (GPL).

### Ligação da mangueira do gás

- Ligue o seu produto de forma que este fique perto da ligação de gás e que não haja fuga de gás.
- A mangueira de plástico a ser utilizada não deve ter mais do que 125 cm de comprimento.
- Instale a braçadeira na mangueira. Imirja uma extremaidade da mangueira (15 mm de diâmetro interno) em água a ferver durante 1 minuto para a amaciar.
- Em seguida, introduza a extremidade amaciada da mangueira completamente dento da extremidade da mangueira afiada do seu produto. Por fim, aperte totalmente o grampo com uma chave de fendas.
- Repita o mesmo procedimento para a outra extremidade da mangueira e complete a ligação à garrafa do gás.
- Nunca esquecer de efectuar a verificação de fugas de gás.

**PERIGO:**
Risco de explosão e asfixia!
Não guarde cilindros de GPL em casa.

- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o Agente de Assistência autorizada para o respectivo procedimento de conversão.




1 Extremidade de mangueira GPL.
2 Mangueira de plástico

### Controlo de fuga no ponto de ligação

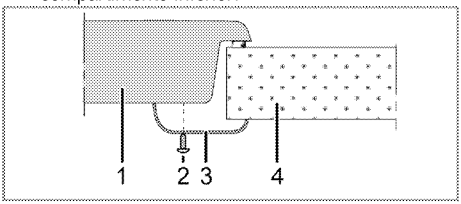
- Certifique-se que todos os botões doproduto estejam desligados. Certifique-se que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para verificação de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspeccione de novo a ligação do gás.

Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para efectuar a verificação de fugas de gás.

### Instalar o produto

1. Retire os queimadores, as coroas dos queimadores e grelhas na placa do produto.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. A junta de estanqueidade fornecida na embalagem deverá ser aplicada à volta da placa, conforme mostrado na figura, durante a instalação da placa.

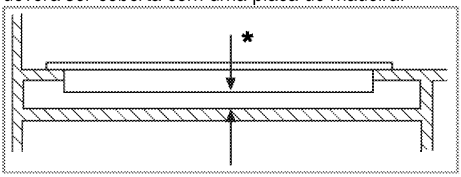
4. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
5. Usar os grampos de instalação que prendem a placa encaixando-os nos orifícios existentes no compartimento inferior.




1 Placa
2 Parafuso
3 Grampo de instalação
4 Bancada

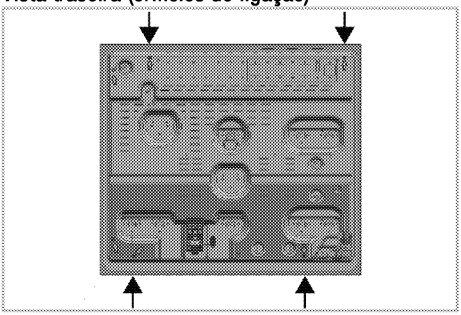
Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

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




* min. 15 mm

**Vista traseira (orifícios de ligação)**



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

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

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

**Verificação final**

1. Abra o fornecimento de gás.
2. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
3. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

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

## Conversão de gás

**PERIGO:**
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

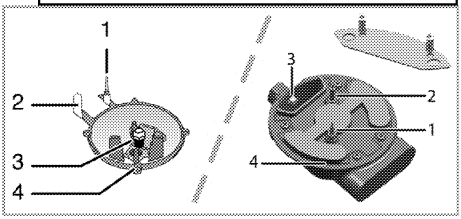
Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

**Substituição do injector para os queimadores**

1. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
2. Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
3. Adapte os novos injectores.
4. Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.

Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores, página 10* pode ser consultada.

((Varia dependendo do modelo do produto.))
Em alguns queimadores de placa, o injector está coberto por uma peça metálica. Esta cobertura metálica deve ser removida para a substituição do injector.




1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
2 Isqueiro
3 Injector
4 Queimador

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

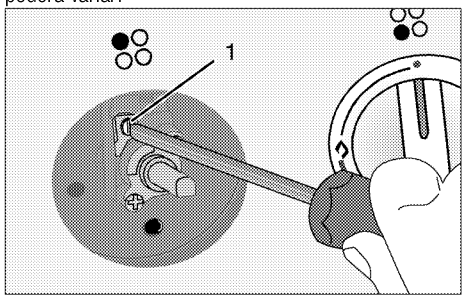
**Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa**

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

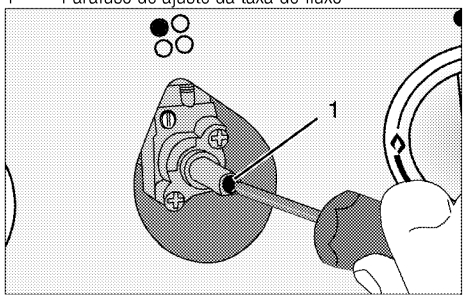
Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.
» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.




1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo




1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

## Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adsesiva para o prender firmemente.
- Prenda os suportes das panelas e as tampas com fita adesiva.

Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.

## Uso inicial

### Primeira limpeza da unidade

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.
Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

# 5 Como utilizar a placa

## Informações gerais sobre a cozedura

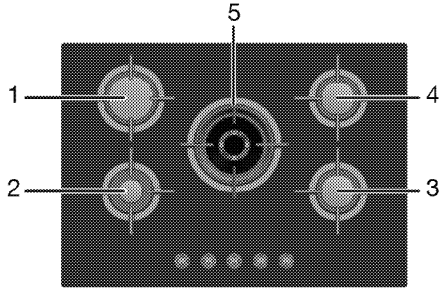
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.
  Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado.
  Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.
  Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

**Cozedura a gás**

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

## Utilização das placas




1 Queimador rápido 18-22 cm
2 Queimador auxiliar 12-18 cm
3 Queimador normal 14-20 cm
4 Queimador normal 14-20cm
5 Queimador para wok 22-30cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.

**ATENÇÃO**
Não utilize panelas de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar panelas maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar panelas pequenas causa o risco de ser queimado pela chama.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

**Acender os queimadores a gás**

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.

» O gás é acendido com a faísca criada.

3. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

**Desligar os queimadores a gás**

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

**O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)**

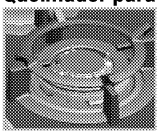
1. Segurança do desligamento do gás

Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.

PERIGO:
Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos.
Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

**Queimador para wok**



Os queimadores para wok ajudam-lhe a cozinhar mais rapidamente. O wok, que é particularmente usado na cozinha asiática é um tipo de panela de fritura plana feita de chapa de metal, que é usada para cozinhar vegetais e carnes fatiadas, numa chama forte e em pouco tempo.
Como as carnes são cozinhadas em chama forte e em muito pouco tempo n estas panelas de fritura que conduzem rápida e uniformemente o calor, o valor nutricional dos alimentos é preservado e os vegetais permanecem crocantes.
Pode usar o queimador para wok também para panelas normais.
Se quiser utilizar uma panela normal no queimador para wok, tem que retirar o suporte para wok da placa.

# 6 Manutenção e cuidados

## Informações gerais

A vida últil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

**PERIGO:**
Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

**PERIGO:**
Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém acido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.
Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

## Limpar a placa

### Placas a gás

1. Remova e limpe os suportes de panela e as coroas dos queimadores.
2. Limpe a placa.
3. Instale as coroas dos queimadores e verifique se estão ajustadas correctamente.
4. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção ao colocar os suportes de panela para que os queimadores fiquem centrados.

### Superfícies vitrocerâmicas

Limpe a superfície vitrocerâmica usando uma peça de pano humedecida em água fria, de forma a não deixar qualquer agente de limpeza sobre ela. Depois passe um pano seco e macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.
Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas em gancho, palha de aço ou instrumentos semelhantes.
Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com pequenas quantidades de agentes descalcificantes tais como vinagre ou sumo de limão. Também pode usar produtos apropriados disponíveis no mercado.
Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvido. Em seguida, limpe a superfície da placa com mum pano húmido.

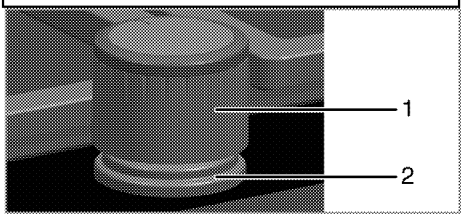
Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmcia poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afectará o funcionamento do produto.
Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmcia é uma condição normal e não um defeito.

## Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo.
O painel de controlo pode ficar danificado!




1 Botão
2 Elemento vedante

Não remova os elementos vedantes sob os botões para a limpeza.

# 7 Resolução de problemas

**O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

**Não há faísca de ignição.**

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*

**Não há gás.**

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

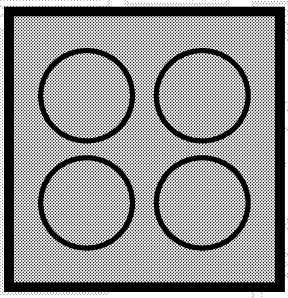
**Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.**

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*

Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

# Kompor Listrik Tanam

## Panduan pengguna



Kulkas |
Mesin Cuci |
Air Conditioner |
Cooking & Kitchen |

beko
Home Appliances

INFO & LAYANAN BEBAS PULSA 0800 100 2356

*Produk ini diimport oleh :*
*PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA*
*The Plaza Office Tower, 22th Floor F2-F3, Jakarta 10350*

**Nomor : I.45.BAI3.02822.1118**

**IN**

beko

Silakan baca panduan pengguna ini terlebih dahulu!

Pelanggan yang Terhormat,
Terima kasih telah membeli produk Beko ini. Kami berharap Anda mendapatkan hasil terbaik dari produk Anda yang kami produksi dengan teknologi bermutu tinggi dan canggih. Oleh karena itu, silakan baca dengan saksama seluruh panduan pengguna ini dan semua dokumen yang menyertainya sebelum menggunakan produk dan simpan sebagai referensi untuk digunakan di kemudian hari. Jika Anda menyerahkan produk ini kepada orang lain, berikan juga panduan pengguna ini. Ikuti semua peringatan dan informasi dalam panduan pengguna ini.
Ingat bahwa panduan pengguna ini juga berlaku untuk model tertentu lainnya Perbedaan antar model akan diidentifikasi dalam panduan.

**Penjelasan simbol**

Simbol-simbol digunakan di seluruh panduan pengguna ini:

| | |
|---|---|
| | Informasi penting atau petunjuk berguna tentang penggunaan. |
| | Peringatan situasi berbahaya terkait dengan keselamatan dan harta benda. |
| | Peringatan tentang sengatan listrik. |
| | Peringatan tentang risiko kebakaran. |
| | Peringatan tentang permukaan yang panas. |

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

CE

## 1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan 4

Keamanan umum ....4
Keamanan saat bekerja dengan gas....4
Keamanan Listrik....6
Keamanan produk....7
Maksud penggunaan....8
Keselamatan anak-anak....8
Membuang produk lama ....8
Informasi paket....8

## 2 Informasi umum 9

Keterangan gambar ....9
Isi kemasan....9
Spesifikasi teknis ....10
Tabel injektor....10

## 3 Pemasangan 11

Sebelum pemasangan....11
Pemasangan dan sambungan....12
Konversi gas....14
Pengangkutan di Kemudian Hari ....15

## 4 Persiapan 16

Kiat menghemat energi .... 16
Penggunaan awal.... 16
Bersihkan peralatan terlebih dahulu.... 16

## 5 Cara menggunakan Kompor gas tanam *(Hob)* 17

Informasi umum tentang memasak .... 17
Menggunakan Kompor gas tanam *(Hob)* .... 17

## 6 Pemeliharaan dan perawatan 19

Informasi umum.... 19
Membersihkan kompor.... 19
Membersihkan panel kontrol.... 19

## 7 Pemecahan masalah 21

# 1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan

Bagian ini memuat petunjuk keselamatan yang akan membantu melindungi dari risiko cedera atau kerugian harta benda. Tidak mengikuti petunjuk ini dapat membatalkan semua garansi.

## Keamanan umum

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan peralatan dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi.
  Anak-anak tidak boleh bermain dengan peralatan ini.
  Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk.
  Anak-anak harus diawasi dan memastikan mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini
- Jika produk diserahkan ini kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau penggunaan bekas, buku petunjuk, label produk dan dokumen dan bagian lain yang terkait juga harus diberikan.
- Prosedur pemasangan dan perbaikan harus selalu dilakukan oleh Agen Servis Resmi. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi. Sebelum pemasangan, baca petunjuk dengan saksama.
- Jangan mengoperasikan produk jika rusak atau tampak mengalami kerusakan.
- Pastikan tombol fungsi produk dimatikan setelah setiap kali digunakan.

## Keamanan saat bekerja dengan gas

- Setiap pekerjaan peralatan dan sistem gas hanya dapat dilakukan oleh petugas yang memiliki kualifikasi resmi yang terdaftar dalam menangani Gas Aman.

- Sebelum pemasangan, pastikan bahwa kondisi distribusi lokal (sifat dan tekanan gas) dan pengaturan peralatan cocok.
- Peralatan ini tidak terhubung ke produk pembakaran atau perangkat evakuasi. Ia harus dipasang dan dihubungkan sesuai dengan peraturan pemasangan saat ini.
  Perhatian khusus harus diberikan kepada persyaratan yang relevan mengenai ventilasi; Lihat *Sebelum pemasangan, halaman 11*
- Penggunaan peralatan memasak gas menghasilkan produksi panas dan kelembaban di ruangan tempat dipasang. Pastikan dapur memiliki ventilasi yang baik: jaga lubang ventilasi alami agar terbuka atau pasang peralatan ventilasi mekanis (tudung ekstraktor mekanis). Penggunaan peralatan yang lama secara intensif dapat memerlukan ventilasi tambahan, misalnya menambah tingkat ventilasi mekanis saat ini.
- Peralatan dan sistem gas harus diperiksa secara teratur agar berfungsi dengan baik. Regulator, slang dan penjepitnya harus diperiksa secara teratur dan diganti dalam periode yang direkomendasikan oleh pabriknya atau bila perlu.
- Bersihkan tungku pembakar gas secara rutin. Api harus berwarna biru dan terbakar secara merata.
- Produk ini harus digunakan di ruangan yang menggabungkan sensor Karbon Monoksida yang diatur dengan benar dan berfungsi. Pastikan sensor Karbon Monoksida berfungsi dengan benar dan selalu terpelihara. Sensor Karbon Monoksida harus dipasang maksimal 2 meter dari produk.
- Pembakaran yang baik diperlukan pada peralatan gas. Jika pembakaran tidak sempurna, karbon monoksida (CO) mungkin menyebar. Karbon monoksida adalah gas yang tidak berwarna, tidak berbau dan sangat beracun, yang memiliki efek mematikan bahkan dalam dosis yang sangat kecil.
- Mintalah informasi tentang nomor telepon darurat gas dan tindakan keamanan jika terdapat bau gas dari penyedia gas lokal Anda.

### Apa yang harus dilakukan ketika Anda mencium bau gas

- Jangan menggunakan api terbuka atau dilarang merokok. Jangan mengoperasikan tombol listrik apa pun (misalnya tombol lampu, bel pintu, dan lain-lain). Jangan

gunakan telepon terpasang atau ponsel. Berisiko terjadi ledakan dan keracunan!

- Buka pintu dan jendela.
- Matikan semua katup pada peralatan gas dan meteran gas pada katup kontrol utama, kecuali di ruang terbatas atau ruang bawah tanah.
- Periksa semua tabung dan sambungan yang rapat. Jika Anda masih mencium bau gas, segera tinggalkan tempat itu.
- Peringatkan tetangga.
- Segera hubungi petugas pemadam kebakaran Gunakan telepon di luar rumah.
- Jangan memasukkan kembali ke tempat itu sampai Anda diberitahu bahwa tempat tersebut telah aman untuk digunakan.

Keamanan Listrik

- Jika produk mengalami kegagalan, jangan dioperasikan kecuali diperbaiki oleh Agen Servis Resmi. Terdapat risiko sengatan listrik!
- Cukup hubungkan produk ke stopkontak / jalur yang diarde dengan tegangan dan perlindungan sebagaimana ditetapkan dalam "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas masalah yang timbul karena produk tidak diarde sesuai dengan peraturan setempat.
- Jangan pernah mencuci produk dengan menyebarkan atau menuangkan air ke atasnya! Terdapat risiko sengatan listrik!
- Jangan sentuh steker dengan tangan basah! Jangan mencabut kabel dengan menarik kabel, selalu tarik keluar dengan memegang steker.
- Aliran listrik ke produk harus dimatikan selama prosedur pemasangan, perawatan, pembersihan, dan perbaikan.
- Jika kabel sambungan listrik untuk produk rusak, maka harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian serupa untuk menghindari bahaya.
- Peralatan ini harus dipasang agar benar-benar dapat terputus dari pasokan listrik. Pemisahan harus disediakan melalui tombol yang terpasang ke instalasi listrik permanen, sesuai dengan peraturan konstruksi.
- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem listrik hanya boleh dilakukan oleh orang yang berhak dan berkualifikasi.

- Jika terjadi kerusakan, matikan produk dan matikan aliran listrik. Untuk melakukan ini, matikan sekering di rumah.
- Pastikan bahwa taraf ukur sekering cocok dengan produk.

Keamanan produk

- PERINGATAN: Peralatan dan bagian-bagiannya yang mudah terjangkau menjadi panas saat digunakan. Perawatan harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak kurang berumur kurang dari 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali diawasi terus menerus.
- Jangan pernah menggunakan produk saat penilaian atau koordinasi Anda terganggu oleh penggunaan alkohol dan / atau obat-obatan.
- Hati-hati saat menggunakan minuman beralkohol di piring Anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dapat menimbulkan api karena dapat menyala ketika kontak dengan permukaan panas.
- Jangan letakkan bahan yang mudah terbakar di dekat produk karena bagian sisi produk mungkin menjadi panas saat digunakan.
- Pastikan semua slot ventilasi bersih dari penghalang.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.
- PERINGATAN: Memasak tanpa pengawasan di atas Kompor gas tanam *(Hob)* menggunakan lemak atau minyak bisa berbahaya dan dapat menimbulkan kebakaran. JANGAN PERNAH mencoba memadamkan api dengan air, tetapi matikan peralatan kemudian tutupi api misalnya. dengan penutup atau selimut api.
- PERHATIAN: Proses memasak harus diawasi. Proses memasak jangka pendek harus diawasi terus menerus.
- PERINGATAN: Bahaya kebakaran Jangan simpan benda-benda di atas permukaan memasak.
- PERINGATAN: Jika permukaannya retak, matikan peralatan untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- Jika kaca hotplate (lempengan pemanas) rusak: Segera matikan semua pembakar dan elemen pemanas listrik dan isolasikan peralatan dari catu daya. Jangan sentuh permukaan peralatan. Jangan gunakan peralatan.

Pencegahan terhadap kemungkinan risiko kebakaran!

- Pastikan semua sambungan listrik aman dan ketat untuk mencegah risiko percikan api.
- Jangan gunakan kabel atau kabel ekstensi yang sudah rusak.
- Pastikan cairan atau kelembaban tidak dapat diakses ke titik sambungan listrik.
- Untuk mencegah kebocoran gas memastikan bahwa koneksi gas adalah suara.

## Maksud penggunaan

- Produk ini dirancang untuk digunakan di rumah tangga. Penggunaan untuk maksud komersial akan membatalkan garansi.
- Peralatan ini hanya untuk keperluan memasak. Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk keperluan lain, misalnya pemanasan ruangan.
- Pabrikan tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau penanganan yang tidak tepat.

## Keselamatan anak-anak

- PERINGATAN: Bagian yang mudah dijangkau bisa menjadi panas saat digunakan. Anak kecil harus dijauhkan dari peralatan ini dan bagian-bagiannya.
- Bahan kemasan akan berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak. Buang semua bagian kemasan sesuai dengan standar lingkungan.
- Produk listrik dan/atau gas berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan anak-anak dari produk ini saat beroperasi dan jangan biarkan mereka bermain dengan produk ini.
- Jangan letakkan benda apa pun di atas peralatan yang dapat dijangkau oleh anak-anak.

## Membuang produk lama

**Sesuai dengan Pedoman WEEE dan Pembuangan Produk Limbah:**

Produk ini mematuhi Pedoman EU WEEE (2012/19 / EU). Produk ini mengandung simbol klasifikasi limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE).
Produk ini telah diproduksi beserta suku cadang dan bahan berkualitas tinggi yang dapat digunakan kembali dan cocok untuk didaur ulang. Jangan membuang produk limbah bersama limbah rumah tangga umumnya dan dan limbah lainnya setelah masa pakai berakhir. Bawa bagian-bagian produk tersebut ke pusat pengumpulan untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Harap berkonsultasi dengan instansi setempat Anda untuk mendapatkan informasi tentang pusat pengumpulan ini.

**Mematuhi Pedoman RoHS:**

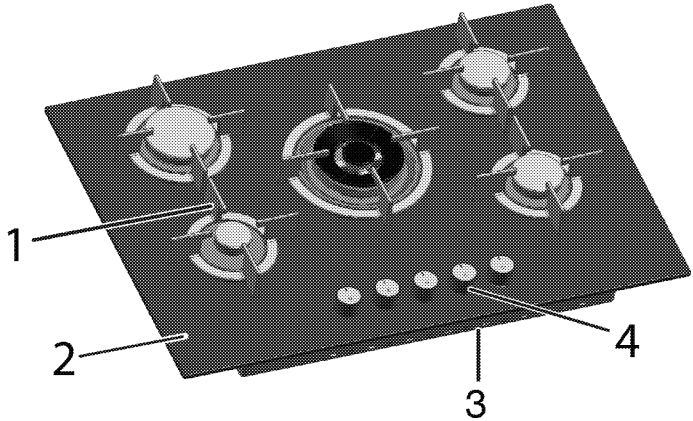
Produk yang Anda beli ini mematuhi Pedoman EU RoHS (2011/65 / EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang ditetapkan dalam Pedoman ini.

## Informasi paket

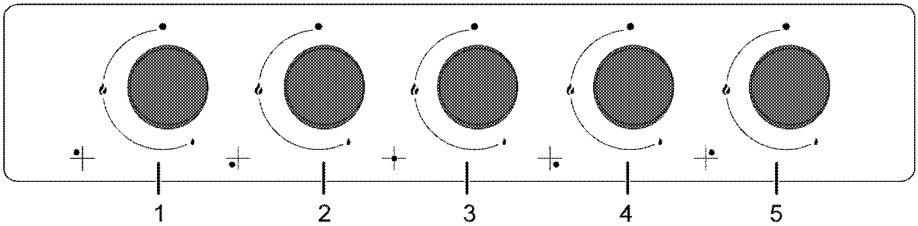
- Bahan kemasan produk ini dibuat dari bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kami. Jangan membuang bahan kemasan bersama dengan limbah rumah tangga atau lainnya. Bawa bahan kemasan tersebut ke tempat pengumpulan bahan pengemasan yang ditunjuk oleh instansi setempat.
-

# 2 Informasi umum

## Keterangan gambar




1 Penyangga panci
2 Kaca gelap
3 Penutup dasar
4 Panel kontrol




1 Pembakar cepat kiri Belakang
2 Pembakar tambahan kiri Depan
3 Pembakar wajan Tengah
4 Pembakar normal kanan Depan
5 Pembakar normal kanan Belakang

## Isi kemasan

Aksesori yang disediakan dapat bervariasi bergantung pada model produk. Tidak semua aksesori yang dijelaskan dalam panduan pengguna ini mungkin ada pada produk Anda.

1. **Panduan pengguna**

2. **Adaptor wajan dan panci**

Digunakan untuk mendukung operasi wajan dengan bagian bawah bulat.

## Spesifikasi teknis

| | |
|---|---|
| **Tegangan / frekuensi** | **220-240 V ~ 50 Hz** |
| Sekering | 3 A |
| Jenis kabel / bagian | min. H05V2V2-F<br>3 x 0.75 $mm^2$ |
| Kategori produk gas | II 2H3+ |
| Jenis / tekanan gas | LPG G 30/28-30 mbar |
| Konsumsi gas total | 12,4 kW |
| Mengubah jenis / tekanan gas§ | NG G 20 /20 mbar |
| – opsional | / Propana 31/37 mbar |
| **Ukuran bagian luar (tinggi / lebar / dalam)** | **46 mm / 750 mm / 524 mm** |
| Ukuran pemasangan (lebar / dalam) | 560 mm/480-490 mm |
| **Pembakar** | |
| Kiri belakang | **Pembakar cepat** |
| Daya | 2,9 kW |
| Kiri depan | **Pembakar tambahan** |
| Daya | 1 kW |
| Tengah | **Pembakar wajan** |
| Daya | 5 kW |
| Kanan depan | **Pembakar normal** |
| Daya | 1,75 kW |
| Kanan belakang | **Pembakar normal** |
| Daya | 1,75 kW |

Spesifikasi teknis dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk meningkatkan mutu produk.

Angka dalam panduan ini disajikan secara skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.

Nilai yang tertera pada label produk atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh dalam kondisi laboratoriuum sesuai dengan standar yang terkait. Bergantung pada kondisi operasional dan lingkungan produk, nilai ini dapat bervariasi.

## Tabel injektor

| Posisi zona kompor *(Hob)*<br>Jenis / tekanan gas | 2,9 kW<br>Kiri belakang | 1 kW<br>Kiri depan | 5 kW<br>Tengah | 1,75 kW<br>Kanan depan | 1,75 kW<br>Kanan belakang |
|---|---|---|---|---|---|
| G 20/20 mbar | 115 | 72 | 171 | 97 | 97 |
| G 30/28-30 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |
| G 31/ 37 mbar | 87 | 50 | 110 | 66 | 66 |

# 3 Pemasangan

Produk harus dipasang oleh orang yang memiliki kualifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi.

Persiapan lokasi dan instalasi listrik dan gas untuk produk menjadi tanggung jawab pelanggan.

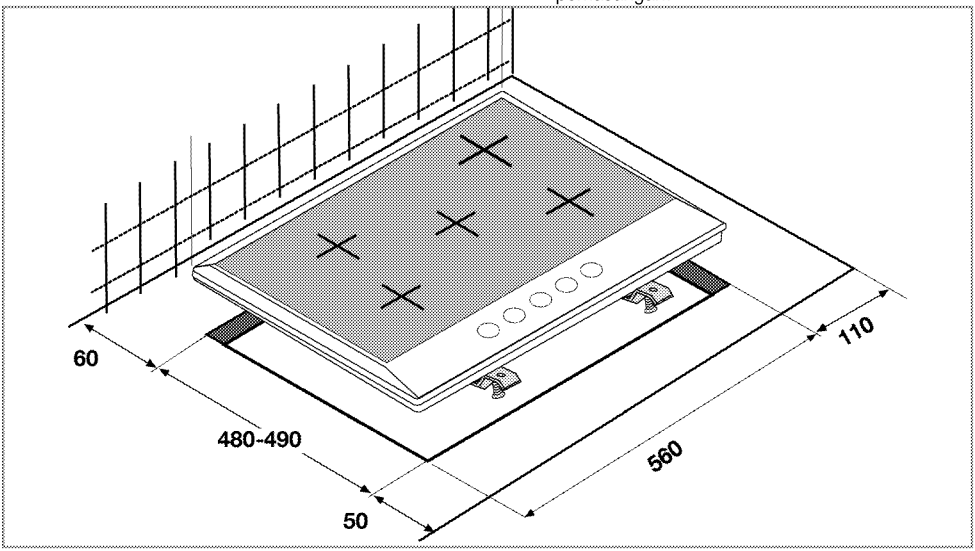
**BAHAYA:**
Produk ini harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik dan / atau gas setempat.

**BAHAYA:**
Sebelum pemasangan, periksa secara visual apakah terdapat cacat pada produk. Jika demikian, jangan memasangnya.
Produk yang rusak menimbulkan risiko bagi keselamatan Anda.

## Sebelum pemasangan

Kompor gas tanam *(Hob)* ini dirancang untuk dipasang di permukaan kegiatan yang tersedia secara komersial. Harus disediakan jarak yang aman antara peralatan dengan dinding dan peralatan dapur. Lihat gambar (nilai dalam mm).

- Peralatan ini juga dapat digunakan dalam posisi berdiri bebas. Biarkan jarak minimum 750 mm di atas permukaan kompor.
- (*) Jika tudung peralatan memasak dipasang di atas kompor, lihat petunjuk produsen tudung peralatan memasak terkait dengan tinggi pemasangan (min 650 mm)
- Lepaskan bahan pengemas dan kunci pengangkutan.
- Permukaan, laminasi sintetis dan perekat yang digunakan harus tahan panas (minimum 100°C).
- Meja dapur yang datar harus disejajarkan dan dipasang secara horizontal.
- Potong bukaan Kompor gas tanam *(Hob)* di atas permukaan meja dapur sesuai dengan dimensi pemasangan.




**Ventilasi ruangan**

Semua ruangan memerlukan jendela yang dapat dibuka, atau yang setara, dan beberapa ruangan juga akan memerlukan ventilasi permanen. Udara untuk pembakaran diambil dari udara ruangan dan gas buang dipancarkan langsung ke ruangan. Ventilasi yang baik sangat penting untuk pengoperasian peralatan yang aman.

**Ruangan dengan pintu dan / atau jendela yang terbuka langsung ke lingkungan luar**

Pintu dan / atau jendela yang terbuka langsung ke lingkungan luar harus memiliki lubang ventilasi total dengan ukuran yang ditentukan sesuai tabel di bawah ini yang didasarkan pada daya gas total peralatan

(konsumsi daya gas total peralatan ditunjukkan dalam tabel spesifikasi teknis dari panduan pengguna ini).
Jika pintu dan / atau jendela tidak memiliki lubang ventilasi total yang sesuai dengan konsumsi gas total peralatan sebagaimana ditentukan dalam tabel di bawah ini, maka pastikan harus ada tambahan ventilasi permanen di ruangan untuk memastikan bahwa persyaratan minimum ventilasi total untuk konsumsi gas total peralatan tercapai. Ventilasi tetap yang terbuka dapat mencakup bukaan untuk bata udara yang ada, dimensi bukaan saluran tudung ekstraksi, dll.

| Konsumsi gas total (kW) | Bukaan ventilasi min. ($cm^2$) |
|---|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

**Kamar yang tidak memiliki pintu dan / atau jendela yang dapat dibuka yang terbuka langsung ke lingkungan luar**

Jika ruangan tempat peralatan dipasang tidak memiliki pintu dan / atau jendela yang terbuka langsung ke lingkungan luar, produk lain harus diupayakan sehingga secara pasti memberikan lubang ventilasi permanen tidak dapat diatur permanen dan tidak dapat ditutup yang memenuhi persyaratan lubang ventilasi minimum total untuk total konsumsi gas peralatan seperti yang ditunjukkan pada tabel di atas. Juga harus diikuti saran peraturan bangunan yang tepat.
Jika ruangan atau ruangan bagian dalam memuat lebih dari satu peralatan gas, maka area ventilasi tambahan harus disediakan di atas dari persyaratan yang diberikan dalam tabel tersebut di atas. Ukuran area ventilasi tambahan harus sesuai dengan peraturan peralatan gas lainnya.
Juga harus ada jarak minimal 10mm di tepi bawah pintu yang terbuka ke lingkungan dalam di ruangan tempat peralatan dipasang. Anda harus memastikan bahwa barang-barang seperti karpet dan pelapis lantai lainnya, dll., tidak memengaruhi jarak ruangan ketika pintu ditutup.
Peralatan memasak bisa berada di dapur, dapur / ruang makan atau kamar tempat tidur, tetapi tidak di ruangan yang berisi bak mandi atau shower. Peralatan memasak tidak boleh dipasang di ruangan tidur kurang dari $20m^3$.
Jangan memasang peralatan ini di ruangan di bawah permukaan tanah kecuali terbuka ke permukaan tanah setidaknya di satu sisi.

## Pemasangan dan sambungan

- Produk ini harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik dan / atau gas setempat.

**Sambungan listrik**

Hubungkan produk ke stopkontak yang terpasang arde / saluran yang dilindungi oleh pemutus arus miniatur dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul karena menggunakan produk tanpa dipasang arde sesuai dengan peraturan setempat.

**BAHAYA:**
Produk harus terhubung ke sumber listrik hanya oleh teknisi yang berhak dan memiliki kualifikasi. Masa garansi produk hanya dimulai setelah pemasangan yang benar.
Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak.

**BAHAYA:**
Kabel daya tidak boleh dijepit, dibengkokkan atau terperangkap atau bersentuhan dengan bagian panas produk.
Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, akan menimbulkan risiko sengatan listrik, korsleting atau kebakaran!

- Sambungan listrik harus mematuhi peraturan dalam negeri setempat.
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditetapkan pada label jenis produk. Label jenis terdapat ada di rumah belakang produk.
- Kabel daya produk Anda harus sesuai dengan nilai dalam tabel "Spesifikasi teknis".

**BAHAYA:**
Sebelum memulai pekerjaan instalasi listrik, putuskan aliran listrik pada produk dari suplai utama.
Terdapat risiko sengatan listrik!

Steker kabel daya harus mudah dijangkau setelah pemasangan (jangan diarahkan jaklurnya di atas kompor).

Saat melakukan pengabelan, Anda harus menerapkan peraturan kelistrikan dalam negeri setempat / lokal dan harus menggunakan stopkontak / saluran yang tepat dan saklar untuk oven. Dalam hal batas daya produk berada di luar daya dukung saat ini dari saklar dan outlet / saluran stopkontak, produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik tetap secara langsung tanpa menggunakan saklar dan outlet / saluran stopkontak.

Colokkan kabel listrik ke stopkontak

## Sambungan gas

**BAHAYA:**
Produk dapat dihubungkan ke sistem pasokan gas hanya oleh petugas atau teknisi yang berhak dan berkualifikasi sesuai dengan lisensi.
Risiko ledakan atau keracunan bisa terjadi karena perbaikan yang tidak profesional!
Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak.

**BAHAYA:**
Sebelum memulai pekerjaan instalasi gas, putuskan aliran suplai gas.
Berisiko terjadinya sengatan listrik!

- Kondisi dan nilai pengaturan gas tercantum pada label (atau pada label jenis).

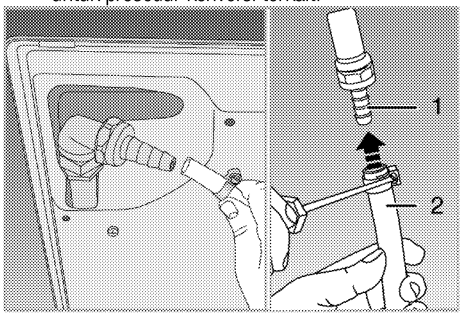
Produk Anda dilengkapi untuk digunakan dengan gas minyak bumi (liquefied petroleum gas - LPG).

### Menghubungkan slang gas

- Pastikan produk Anda terhubung dengan cara yang berdekatan dengan sambungan gas dan tidak terjadi kebocoran gas.
- Slang plastik yang digunakan tidak boleh lebih dari 125 cm.
- Pasang penjepit ke slang. Rendam salah satu ujung slang (diameter dalam 15 mm) ke dalam air mendidih selama satu menit untuk melembutkannya.
- Kemudian, tekuk ujung slang yang telah dilunakkan sepenuhnya ke ujung slang tajam produk Anda. Akhirnya, kencangkan penjepit sepenuhnya dengan obeng.
- Ulangi prosedur yang sama pada ujung slang yang lain dan selesaikan sambungan tabung gas.
- Jangan pernah lupa untuk mengontrol kebocoran gas.

**BAHAYA:**
Berisiko terjadi ledakan dan kekurangan napas!
Jangan menyimpan tabung LPG di rumah.

- Jika Anda perlu menggunakan produk Anda nanti dengan jenis gas yang berbeda, Anda harus berkonsultasi dengan Agen Layanan Resmi untuk prosedur konversi terkait.




1 Ujung slang LPG
2 Slang plastik

### Kontrol kebocoran pada titik sambungan

- Pastikan semua tombol pada produk dimatikan. Pastikan pasokan gas terbuka. Siapkan busa bersabun dan tempelkan ke titik sambungan slang untuk kontrol kebocoran gas.
- Bagian yang bersabun akan berbusa jika ada kebocoran gas. Jika demikian, periksa kembali sambungan gas.

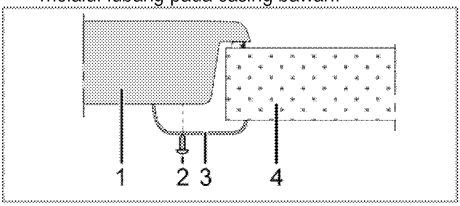
Jangan gunakan korek api atau pemantik api untuk mengontrol kebocoran gas.

### Memasang produk

1. Lepaskan tungku pembakar (burner), tutup tungku pembakar dan pemanggang pada kompor *(Hob)* dari produk ini.
2. Balikkan Kompor gas tanam *(Hob)*, letakkan di permukaan yang datar.

3. Paking pelindung yang disediakan dalam paket harus digunakan pada bilah casing bawah di sekitar kompor seperti yang ditunjukkan pada gambar, selama pemasangan kompor.

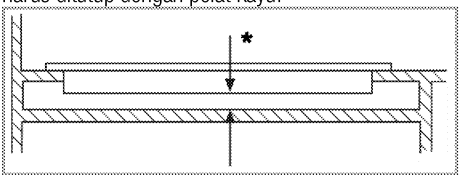
4. Letakkan kompor di atas meja dan sejajarkan.
5. Gunakan klem instalasi untuk mengamankan Kompor gas tanam *(Hob)* dengan memasangnya melalui lubang pada casing bawah.




1 Kompor gas tanam *(Hob)*
2 Sekrup
3 Penjepit instalasi
4 Penghitung (counter)

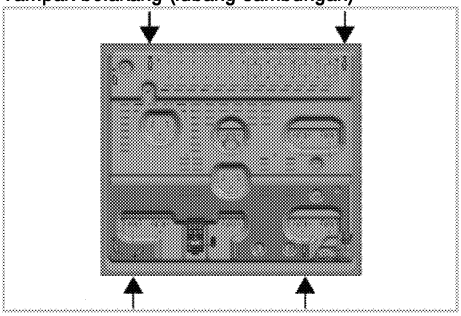
Saat memasang kompor ke lemari, rak harus dipasang untuk memisahkan lemari dari kompor seperti yang diilustrasikan pada gambar di atas. Langkah ini tidak diperlukan jika dipasang pada oven yang tertanam.

Misalnya, jika mungkin menyentuh bagian bawah produk karena dipasang pada laci, maka bagian ini harus ditutup dengan pelat kayu.




* min 15 mm

**Tampak belakang (lubang sambungan)**



Letakkan kembali pelat tungku pembakar, tutup pelat tungku pembakar dan pemanggang ke dudukan semula setelah pemasangan.

**BAHAYA:**
Membuat sambungan ke lubang yang berbeda bukanlah praktik yang baik dalam hal keamanan karena dapat merusak sistem gas dan kelistrikan.

**BAHAYA:**
Terdapat komponen gas dan listrik yang terkandung dalam kompor ini, oleh karena itu jika memasang pegas / penjepit pemasangan, cukup pasang pengikatan yang disediakan ke lubang sambungan yang ditunjukkan dalam panduan ini. Tidak mematuhi saran ini dapat mengancam keselamatan dan harta benda

**Pemeriksaan terakhir**

1. Buka suplai gas.
2. Periksa instalasi gas untuk memastikan fiting dan kekencangan sudah aman.
3. Nyalakan tungku pembakar dan periksa penampilan api.

Api harus berwarna biru dan memiliki bentuk biasa. Jika nyala api kekuningan, periksa apakah tutup pembakar berada pada posisi yang aman atau bersihkan tungku pembakar.

## Konversi gas

**BAHAYA:**
Sebelum memulai pekerjaan instalasi gas, putuskan aliran suplai gas.
Berisiko terjadinya sengatan listrik!

Untuk mengubah jenis gas pada peralatan Anda, ubah semua injektor dan lakukan penyesuaian terhadap api untuk semua katup dengan mengurangi laju aliran.

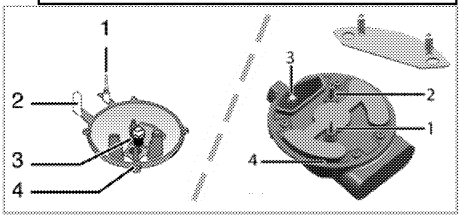
**Tukar injektor tungku pembakar**

1. Lepaskan tutup dan bodi tungku pembakar.

2. Lepaskan sekrup injektor dengan memutar berlawanan arah jarum jam.
3. Pasang injektor baru.
4. Periksa sambungan untuk memastikan fiting dan kekencangan sudah aman.

Injektor baru memiliki posisi yang ditandai pada kemasan atau meja injektor pada *Tabel injektor, halaman 10* dapat dirujuk.

((Bervariasi bergantung pada model produk.))
Pada beberapa kompor pembakar, injektor ditutup dengan kepingan logam. Penutup logam ini harus dilepas untuk penggantian injektor.




1 Perangkat gangguan nyala (bergantung pada model)
2 Busi
3 Injektor
4 Tungku pembakar

Kecuali jika terdapat kondisi yang tidak normal, jangan mencoba melepaskan keran tungku pembakar gas. Anda harus menghubungi agen layanan atau teknisi resmi yang memiliki lisensi jika diperlukan untuk mengubah keran.

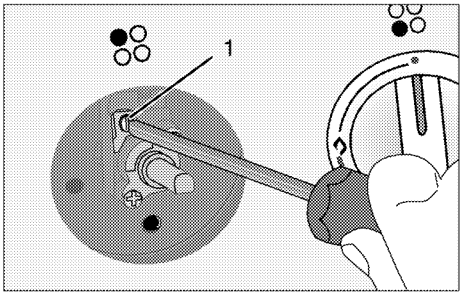
**Pengaturan laju aliran gas pada keran kompor gas *(Hob)* berkurang**

1. Nyalakan tungku pembakar yang akan disesuaikan lalu putar tombol ke posisi yang ingin dikurangi.
2. Lepaskan tombol dari keran gas..
3. Gunakan obeng dengan ukuran yang sesuai untuk menyesuaikan sekrup penyesuaian laju aliran.

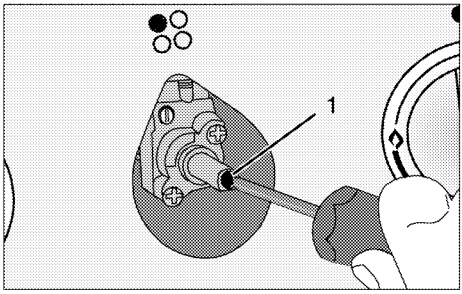
Untuk LPG (Butana - Propana), putar sekrup searah jarum jam. Untuk gas alam, Anda harus memutar sekrup **berlawanan arah jarum jam**.
»Panjang normal nyala api lurus pada posisi yang dikurangi harus 6-7 mm.

4. Jika nyala api lebih tinggi dari posisi yang diinginkan, putar sekrup searah jarum jam. Jika lebih kecil, putar berlawanan arah jarum jam.
5. Untuk kontrol terakhir, arahkan tungku pembakar ke posisi nyala api tinggi lalu kurangi dan periksa apakah nyala api menyala atau mati.

Bergantung pada jenis keran gas yang digunakan pada peralatan Anda, posisi sekrup pengaturan dapat bervariasi.




1 Sekrup penyesuaian laju aliran




1 Sekrup penyesuaian laju aliran

Jika jenis unit gas diubah, maka pelat taraf ukur yang menunjukkan jenis unit gas juga harus diubah.

## Pengangkutan di Kemudian Hari

- Simpan karton asli produk dan angkut produk di dalam karton ini. Ikuti petunjuk pada karton. Jika Anda tidak memiliki karton asli, kemasi produk dalam pembungkus gelembung atau karton tebal dan balutkan dengan pita penguat agar aman.
- Kencangkan penutup dan penyangga panci dengan pita perekat.

Periksa tampilan umum produk Anda pada setiap kerusakan yang mungkin terjadi selama pengiriman.

# 4 Persiapan

## Kiat menghemat energi

Informasi berikut akan membantu Anda menggunakan peralatan Anda secara ekologis, dan menghemat energi:

- Cairkan hidangan beku sebelum memasaknya.
- Gunakan panci / wajan dengan penutup untuk memasak. Jika tidak ada penutup, pemakaian energi dapat meningkat 4 kali.
- Pilih pembakar yang cocok untuk ukuran dasar panci yang akan digunakan. Selalu pilih ukuran panci yang tepat untuk hidangan Anda. Panci yang lebih besar membutuhkan lebih banyak energi.

## Penggunaan awal

### Bersihkan peralatan terlebih dahulu

Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.
Jangan gunakan detergen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.
Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Bersihkan permukaan peralatan

# 5 Cara menggunakan Kompor gas tanam *(Hob)*

## Informasi umum tentang memasak

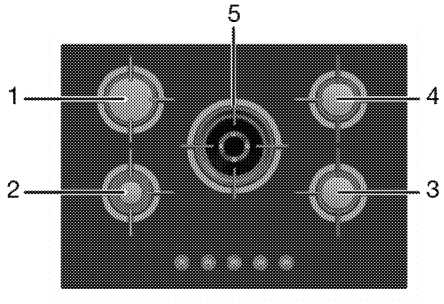
Jangan mengisi panci dengan minyak lebih dari sepertiga panci. Jangan biarkan Kompor gas tanam *(Hob)* tanpa pengawasan saat memanaskan minyak. Minyak yang terlalu panas memicu risiko kebakaran. **Jangan pernah mencoba memadamkan api yang mungkin terjadi dengan air!** Saat minyak terbakar, tutup produk dengan selimut api atau kain basah. Matikan kompor jika aman untuk melakukannya dan hubungi petugas pemadam kebakaran.

- Sebelum menggoreng makanan, selalu keringkan dengan baik dan masukkan perlahan-lahan ke dalam minyak panas. Pastikan makanan beku telah dicairkan dengan sempurna sebelum digoreng.
- Jangan tutup wajan yang Anda gunakan saat memanaskan minyak.
- Tempatkan wajan dan panci dengan cara sedemikian rupa agar gagangnya tidak melewati kompor untuk mencegah pegangan dari panas. Jangan letakkan wajan yang tidak seimbang dan mudah diinjak.
- Jangan letakkan wajan kosong dan panci di zona memasak yang diaktifkan. Wajan tersebut bisa rusak.
- Mengoperasikan zona memasak tanpa wajan atau panci di atasnya akan merusak produk. Matikan zona memasak setelah selesai memasak.
- Karena permukaan produk bisa menjadi panas, jangan menaruh plastik dan wadah alumunium di atasnya.
  Wadah seperti itu seharusnya tidak digunakan untuk menyimpan makanan.
- Gunakan panci atau wajan dengan dasar yang datar saja.
- Masukkan jumlah makanan yang tepat dalam panci dan wajan. Dengan demikian, Anda tidak perlu melakukan pembersihan yang tidak perlu melalui tindakan pencegahan hidangan yang meluap.
  Jangan meletakkan penutup panci atau wajan pada zona memasak.
  Tempatkan panci dengan cara sedemikian rupa sehingga mereka berada di pusat zona memasak. Saat Anda ingin memindahkan panci ke zona memasak lain, angkat dan letakkan ke zona memasak yang Anda inginkan dan bukan menggesernya.

**Memasak dengan gas**

- Ukuran wadah memasak dan nyala api harus cocok satu sama lain. Sesuaikan api gas sehingga lidah api tidak akan melintasi bagian bawah wadah dan memusatkan wadah pada pembawa panci.

## Menggunakan Kompor gas tanam *(Hob)*




1 Tungku pembakar 18-22 cm
2 Tungku pembakar tambahan 12-18 cm
3 Tungku pembakar normal 14-20 cm
4 Tungku pembakar normal 14-20cm
5 Tungku pembakar wajar berukuran 22-30 cm adalah daftar diameter panci / wajan yang disarankan untuk digunakan pada tungku pembakar terkait.

**PERINGATAN**
Jangan menggunakan panci masak di luar batas ukuran yang diberikan di atas. Menggunakan panci yang lebih besar menyebabkan risiko keracunan karbon monoksida, terlalu panas permukaan yang berdekatan dan tombol-tombol kontrol. Menggunakan panci yang lebih kecil menyebabkan risiko Anda tersambar oleh nyala api.

Simbol api besar menunjukkan daya memasak tertinggi dan simbol api kecil menunjukkan daya memasak terendah. Dalam posisi dimatikan (atas), gas tidak dipasok ke tungku pembakar.

**Menyalakan tungku pembakar gas**

1. Tetap tekan tombol tungku pembakar.
2. Putar tombol berlawanan arah jarum jam ke simbol nyala api besar.

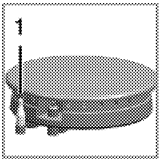
»Gas dinyalakan dengan percikan api yang dibuat.

3. Sesuaikan dengan daya memasak yang diinginkan.

**Mematikan pengatur waktu (timer)**

Putar kenop zona tetap hangat ke posisi off (atas).

**Sistem keamanan mematikan gas (dalam model dengan komponen termal)**



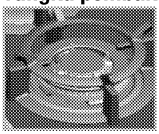

1. Keamanan mematikan gas

Sebagai langkah pengimbang terhadap hembusan karena cairan meluap pada tungku pembakar, jalankan mekanisme keselamatan matikan gas.

- Dorong tombol ke dalam dan putar berlawanan arah jarum jam untuk menyala.
- Setelah gas menyala, tekan tombol terus selama 3-5 detik untuk melibatkan sistem keamanan.
- Jika gas tidak menyala setelah Anda menekan dan melepaskan tombol, ulangi prosedur yang sama dengan menjaga tombol ditekan selama 15 detik.

**BAHAYA:**
Lepaskan tombol jika tungku pembakar tidak dinyalakan dalam 15 detik.
Tunggu setidaknya 1 menit sebelum mencoba lagi. Berisiko akumulasi dan ledakan gas!

**Tungku pembakar wajan**



Tunku pembakar wajan membantu Anda memasak lebih cepat. Wajan, yang terutama digunakan di dapur Asia adalah semacam panci goreng dalam dan datar yang terbuat dari lembaran logam, yang digunakan untuk memasak sayuran cincang dan daging dengan nyala api kencang dalam waktu singkat.
Karena makanan dimasak dengan nyala api yang kencang dan dalam waktu yang sangat singkat pada panci yang memanaskan dengan cepat dan merata, nilai gizi makanan dipertahankan dan sayuran tetap renyah.
Anda juga bisa menggunakan tungku pembakar wajan dengan panci biasa.
Jika Anda ingin menggunakan panci biasa pada tungku pembakar wajan, Anda harus mengeluarkan wadah wajan dari kompor.

# 6 Pemeliharaan dan perawatan

## Informasi umum

Masa pakai produk akan lama dan kemungkinan masalah akan berkurang jika produk dibersihkan secara berkala.

**BAHAYA:**
Matikan aliran listrik pada produk sebelum memulai pekerjaan perawatan dan pembersihan.
Berisiko sengatan listrik!

**BAHAYA:**
Biarkan produk menjadi dingin sebelum Anda membersihkannya.
Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

- Bersihkan produk secara menyeluruh setiap selesai digunakan. Dengan cara ini akan mungkin untuk menghilangkan sisa-sisa masakan dengan lebih mudah, sehingga terhindar dari pembakaran pada saat peralatan digunakan.
- Tidak memerlukan agen pembersih khusus untuk membersihkan produk. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.
- Selalu pastikan bahwa cairan yang berlebih dibersihkan seluruhnya setelah pembersihan dan setiap tumpahan segera dihilangkan hingga kering.
- Jangan gunakan zat pembersih yang mengandung asam atau klorida untuk membersihkan permukaan anti karat atau inox dan gagangnya. Gunakan kain lembut dengan deterjen cair (bukan abrasif) untuk menyeka bagian-bagian tersebut hingga bersih, perhatikan gerakan menyapu ke satu arah.

Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.
Jangan gunakan detergen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.
Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.

## Membersihkan kompor

### Kompor tanam gas

1. Angkat dan bersihkan wadah panci dan tutup tungku pembakar.
2. Bersihkan kompor.
3. Pasang tutup tungku pembakar dan pastikan agar tutup tersebut berada pada posisi yang benar.
4. Saat memasang pemanggang bagian atas, perhatikan tempat wadah panci agar pembakar terpusat.

### Permukaan keramik kaca

Bersihkan permukaan keramik kaca menggunakan selembar kain yang dibasahi dengan air dingin dengan cara tidak menuangkan bahan pembersih apa pun di atasnya. Keringkan dengan kain lembut dan kering. Residu dapat menimbulkan kerusakan pada permukaan kaca keramik saat menggunakan kompor untuk waktu berikutnya.
Residu kering pada permukaan kaca keramik harus dalam keadaan tidak tergores dengan mata pisau, wol baja atau peralatan serupa.
Hilangkan noda kalsium (noda kuning) dengan sedikit penghilang berbahan kapur seperti cuka atau jus lemon. Anda juga dapat menggunakan produk yang tersedia secara komersial yang sesuai.
Jika permukaannya sangat kotor, gunakan bahan pembersih pada spons dan tunggu sampai terserap dengan baik. Kemudian, bersihkan permukaan kompor dengan kain basah.

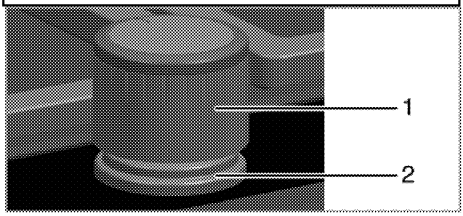
Makanan berbasis gula seperti krim kental dan sirup harus segera dibersihkan tanpa menunggu permukaannya menjadi dingin. Jika tidak, permukaan keramik kaca dapat rusak secara permanen.

Warna yang agak pudar dapat terjadi pada lapisan atau permukaan lainnya pada waktunya. Ini tidak akan memengaruhi operasi produk.
Warna yang memudar dan noda pada permukaan keramik kaca merupakan kondisi normal, dan bukan cacat.

## Membersihkan panel kontrol

Bersihkan panel dan tombol kontrol dengan kain lembab dan lap hingga kering.

Jika produk Anda dilengkapi dengan tombol / kenop, jangan lepaskan tombol / kenop kontrol untuk membersihkan panel kontrol.
Jika dilakukan panel kontrol bisa rusak!




1 Tombol
2 Elemen pelindung

Jangan lepaskan elemen pelindung dalam untuk dibersihkan.

# 7 Pemecahan masalah

**Produk memancarkan suara logam saat pemanasan dan pendinginan.**

- Ketika bagian logam dipanaskan, mereka dapat memuai dan menimbulkan kebisingan. >>> *Ini bukan kesalahan..*

**Tidak ada percikan api.**

- Tidak ada arus. >>> *Periksa sekring di kotak sekering.*

**Tidak ada gas.**

- Katup gas utama tertutup. >>> *Buka katup gas.*
- Pipa gas bengkok >>> *Pasang pipa gas dengan benar.*

**Tungku pembakar tidak membakar dengan baik atau tidak sama sekali.**

- Tungku pembakar kotor. >>> *Bersihkan komponen tungku pembakar.*
- Tungku pembakar basah. >>> *Keringkan komponen tungku pembakar.*
- Tutup tungku pembakar tidak dipasang dengan aman. >>> *Pasang tutup tungku pembakar dengan benar.*
- Katup gas tertutup. >>> *Buka katup gas.*
- Tabung gas kosong (jika menggunakan LPG). >>> *Ganti tabung gas.*

Hubungi Agen atau teknisi Servis Resmi berlisensi atau dealer tempat Anda membeli produk jika Anda tidak dapat mengatasi masalah tersebut meskipun Anda telah menerapkan petunjuk di bagian ini. Jangan pernah mencoba memperbaiki sendiri produk yang rusak

**Produk ini diimport oleh:**
PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA,
The Plaza Office Tower Lt. 22 Unit F2-F3
Jl. MH. Thamrin Kav 28-30 Jakarta, Indonesia 10350
Telp : 021-2918-9229, Fax. : 021-2918-9228
Servis Beko : 0800 -100 - 2356

**Produk ini dibuat oleh:**
Arcelik A.S., Cooking Appliances Plant,
Yukarisoku Mah. Arcelik Sk No:1
14300 Bolu, Turkey
MADE in Turkey