



## **Built-in Hob**

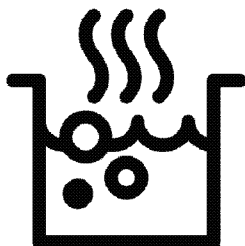
User Manual

## **Vestavěná varná deska**

Návod k použití

## **Table de cuisson encastrable**

Manuel d'utilisation



**HIAW 64225 SX**

**EN / CZ / FR**

185.9103.81/R.AH/11.10.2023/7-1

7751688343



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

# TABLE OF CONTENTS

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

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

## **2 General information** **9**

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

## **3 Installation** **12**

Before installation .....	12
Installation and connection .....	14

Gas conversion .....	21
Future Transportation .....	23

## **4 Preparation** **24**

Tips for saving energy .....	24
Initial use .....	24
First cleaning of the appliance .....	24

## **5 How to use the hob** **25**

General information about cooking .....	25
Using the hobs .....	25

## **6 Maintenance and care** **27**

General information .....	27
Cleaning the hob .....	27
Cleaning the control panel .....	28

## **7 Troubleshooting** **29**

## **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 12*
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone

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

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

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

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

### **Electrical safety**

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

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

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

persons in order to avoid a hazard.

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

### **Product safety**

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

the use of alcohol and/or drugs.

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

Prevention against possible fire risk!

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

### Intended use

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

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

### Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

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

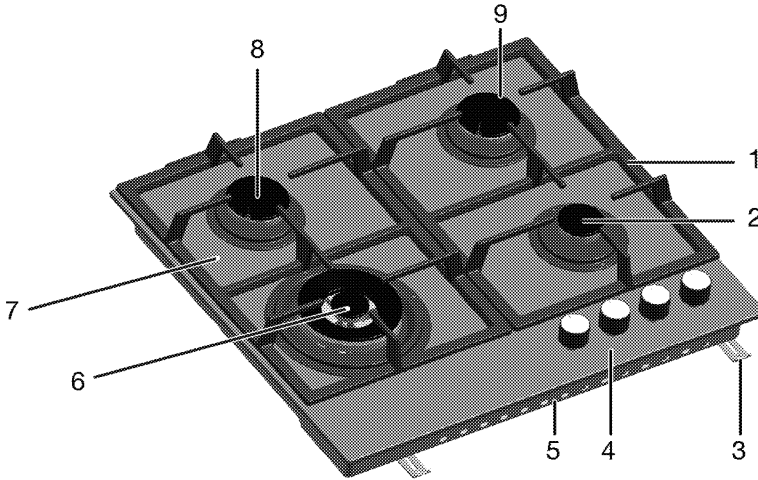
#### Package information

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

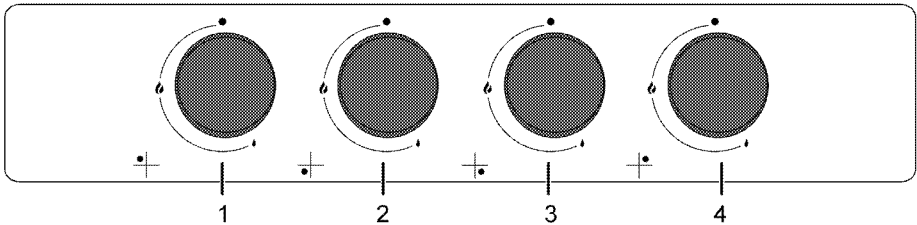


## 2 General information

### Overview



- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 1 Pan support      | 6 Wok burner    |
| 2 Auxiliary burner | 7 Burner plate  |
| 3 Assembly clamp   | 8 Normal burner |
| 4 Control panel    | 9 Normal burner |
| 5 Base cover       |                 |



- |                                |
|--------------------------------|
| 1 Normal burner Rear left      |
| 2 Wok burner Front left        |
| 3 Auxiliary burner Front right |
| 4 Normal burner Rear right     |

### Package contents

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

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
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Category of gas product	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2E+3+ / Cat I 2E
Installed gas type / pressure of the product	G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.8 kW (567 g/h)
Converting the gas type / pressure <sup>s</sup> _ optional	G 25/25 mbar G 30/28-30 mbar - G 31/37 mbar - G 20 /13 mbar - G 20 /10 mbar
External dimensions (height / width / depth)	46 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/480-490 mm
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	1.75 kW (127 g/h)
Front left	<b>Wok burner</b>
Power	3.3 kW (240 g/h)
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1 kW (73 g/h)
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	1.75 kW (127 g/h)

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

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

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

## Injector table

Position hob zone	1.75 kW (127 g/h)	3.3 kW (240 g/h)	1 kW (73 g/h)	1.75 kW (127 g/h)
Gas type / Gas pressure	Rear left	Front left	Front right	Rear right
G 20/10 mbar	118	160	90	118
G 20/13 mbar	110	150	84	110
G 20/20 mbar	97	132	72	97
G 30/28-30 mbar	66	92	50	66
G 25/25 mbar	97	132	72	97
G 31/ 37 mbar	66	92	50	66

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

## Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### 3 Installation

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

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

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

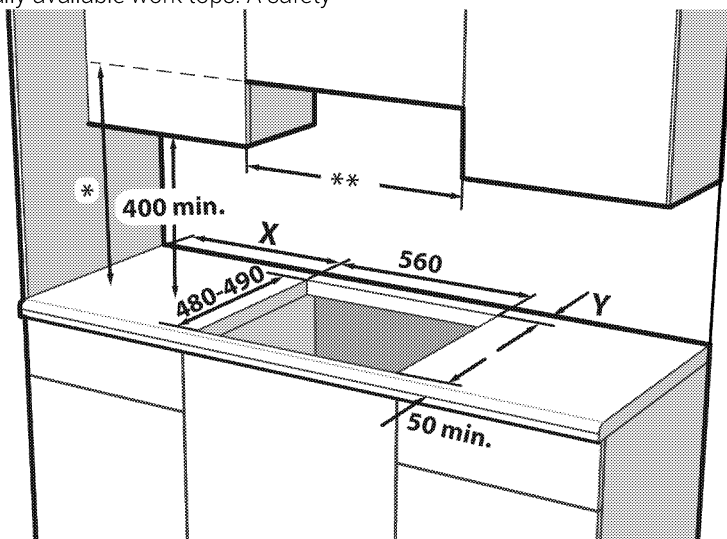
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

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

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

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.



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

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

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

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

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

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

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

## Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
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

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

must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower.

The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

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

## Installation and connection

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

### Electrical connection

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



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



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

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

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

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

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



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



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



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

Plug the power cable into the socket.

### Gas connection



#### General warnings

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

unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.

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



### Risks of fire:

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

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

product and cookware on the product.



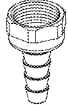


There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!

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

### Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below.

Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

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

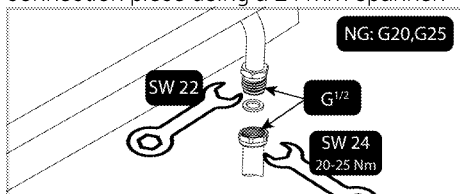
### Making the gas connection - NG

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

- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.
- The connection can be made in two different ways:
  - EN ISO 228 G1/2" type connection
  - EN 10226 R1/2" type connection

### EN ISO 228 G1/2" type connection

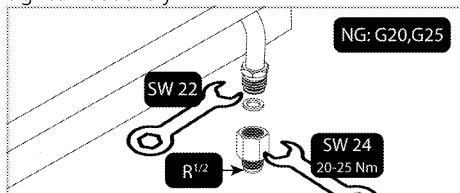
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



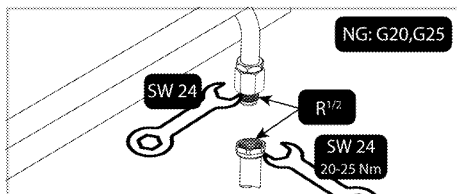
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

### EN 10226 R1/2" type connection

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



3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



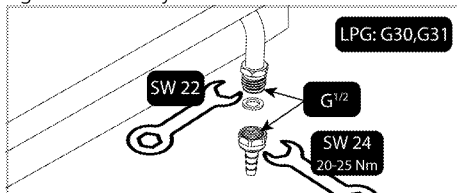
4. You must check for leakage of the connection part after connection.

### Making the gas connection - LPG

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

### Connection with gas hose

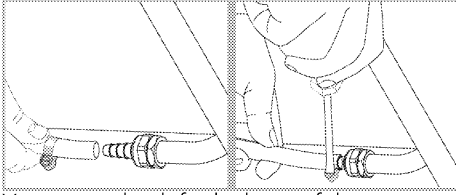
1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.



4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



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

## **For Belgium connecting to the gas supply**

### **Gas connection**

#### **Particular precautions**

The walls next to the stove should be either made of heat-resistant material or covered with such material.

#### **Ventilating the cooking area**

Gas combustion uses the oxygen in the air. Given this, the air must be continuously renewed and the products of combustion evacuated. The rate of air renewal should be at least 2 cubic metres per hour per kilowatt.

### **Belgium**

#### **Scope of application**

In line with the requirements of the NBN D 51-003 Standard "Indoor installation natural gas", the elastomer (rubber) pipes with mechanical end-pieces are exclusively meant for connecting mobile cookers for domestic use supplied by natural gas at a maximum pressure of 200 mbar. Use only flexibel connectors made of approved elastomer material, these can be recognized by the mark "AGB/BGV".

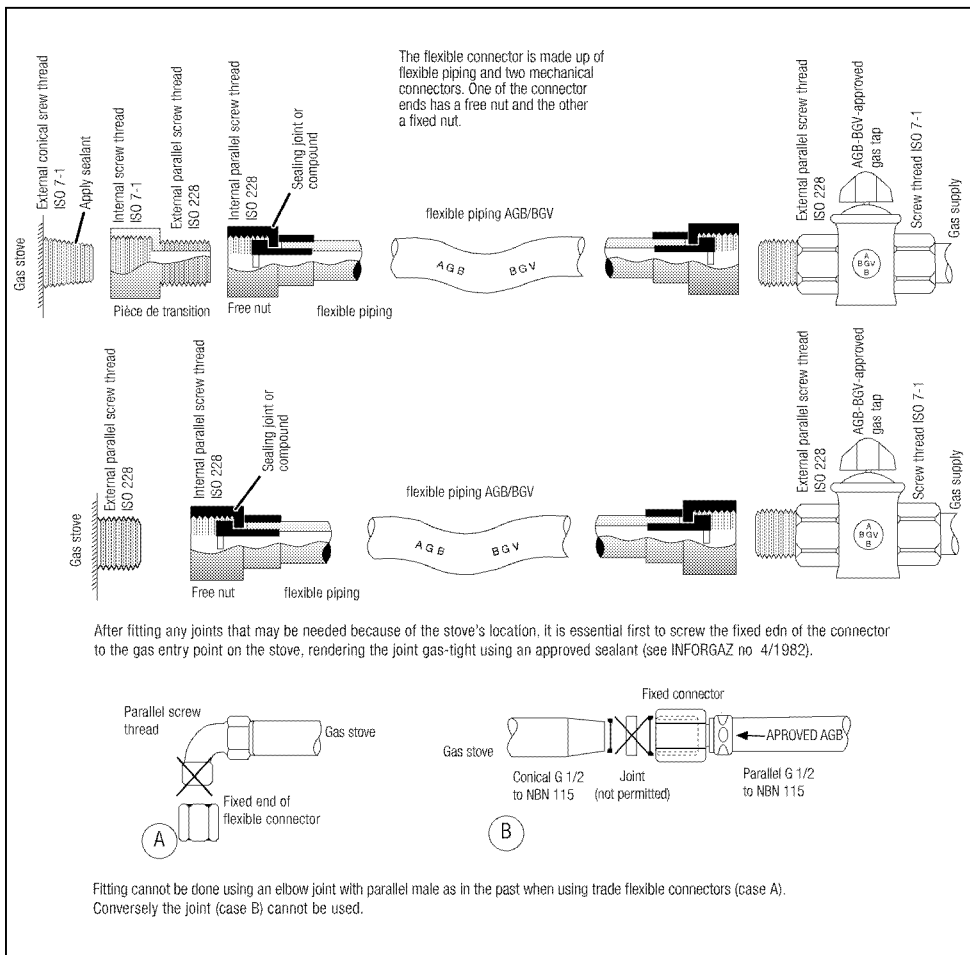
## **Two generations of elastomer flexible connectors**

The older generation of elastomer flexible connectors is equipped with a separate swivel nut with integrated sealing joint and a fixed swivel nut. The new generation of elastomer flexible connectors is on both sides equipped with a separate swivel nut with integrated sealing joint. When replacing or moving the cooker, the standard requires that the flexible connector is replaced by a new flexible connector of the new generation.

### **Connection**

Older cookers are equipped with a ISO-7/1 thread. This thread is slightly conical. When fitting the connectors, use the following steps:

- Apply sealant to the thread of the appliance: Teflon tape or (Colmat) thread sealant + acrylic wool
- Tighten the adapter to the gas appliance using the spanner
- Check if the rubber sealing washer is properly seated in the union of the elastomer flexible connector
- Hand tighten the elastomer flexible connector (new generation) on both sides
- Finish tightening by giving each end a half-turn with the spanner
- Open the gas tap and use soapy water and a brush to check all unions and to verify that there is no leak (shown by soap bubbles). New appliances are equipped with ISO228-1 parallel thread connectors (obligatory as from 1 January 2005). Follow step c, d, e and f as described above.



Mounting In function of the type of screw thread for the connection to the appliance

(ISO 7/1 or NBN EN ISO 228-1), the flexible piping should be connected as shown in Fig.

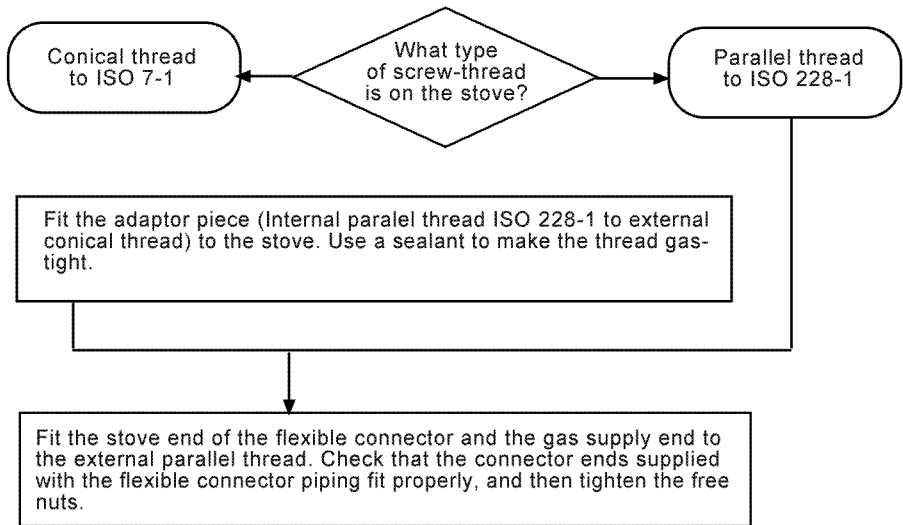


Figure 2 - Mounting diagram

**Butane/Propane connection:** If, butane (28-30 mbar), propane (37 mbar) should be done by a qualified technician. Connection is made by installing the nut and the butane adapter to the free swivel nut.

#### Precautions to be taken

The flexible piping should be fitted so that it does not come under any mechanical strain such as being twisted, compressed or pulled. It should have a radius of curvature equal to at least ten times its external diameter. The piping may not contact any hot surfaces. It should be shaded from the sun and UV rays and cannot be used in a too warm ambience.

#### Periodic checks and replacement

Checking for any visible deterioration of the flexible piping should be done at least once a year. The piping should be renewed no later than the replacement date indicated.

#### Leakage check at the connection point

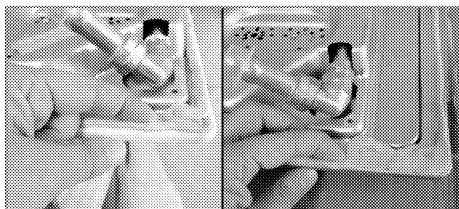
- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.

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

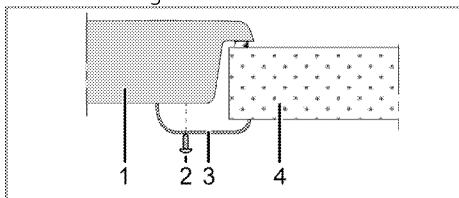
#### Installing the product

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



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

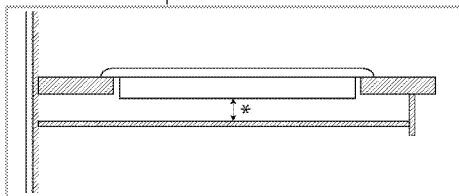
5. Place the hob on the counter and align it.
6. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

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

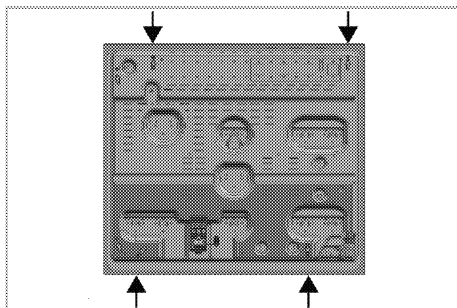
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

**Rear view (connection holes)**

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



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

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

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

### Final check

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

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

## Gas conversion



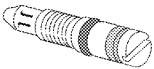

### General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

### Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below.

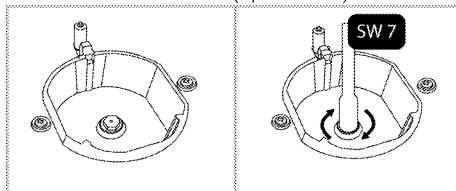
Depending on the model, these parts may not be given with the product.

	Bypass nozzle
	Burner injector

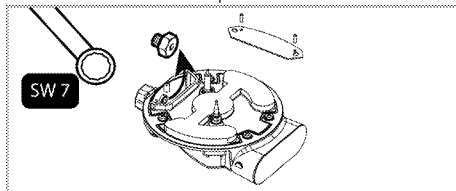
### Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.

3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



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



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

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

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

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

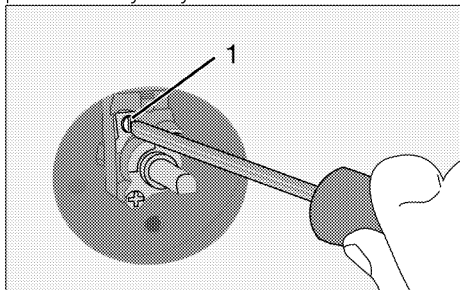
8. You must check for leakage injectors after connection.

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

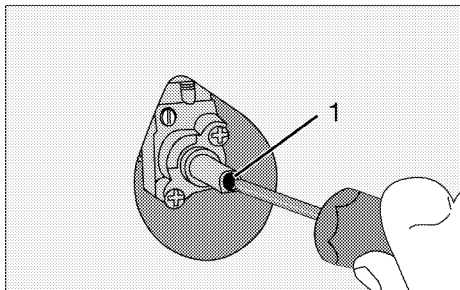
### Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.
  - » The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

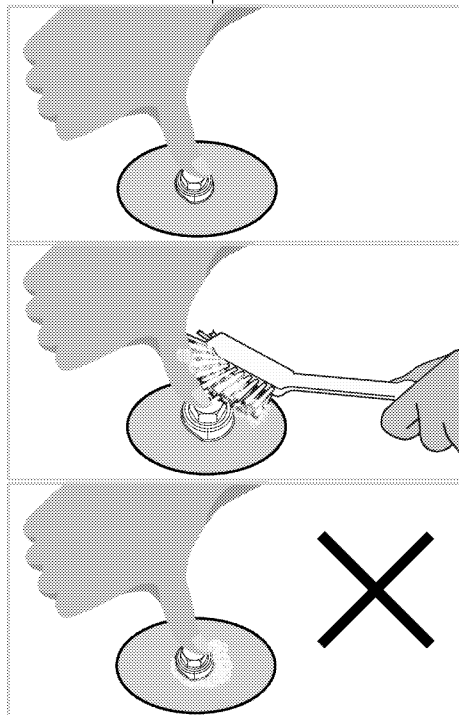
**i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

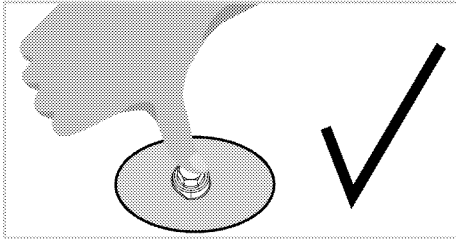
### Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned

to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.
4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





### **Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not

have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

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



## 5 How to use the hob

### General information about cooking



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

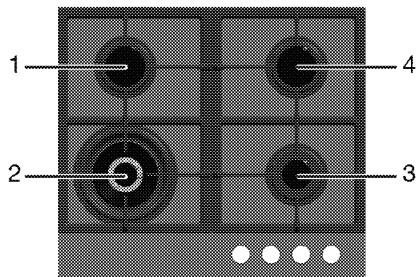
**Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

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

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



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



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



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

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

## Igniting the gas burners

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

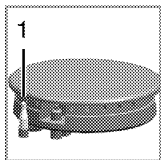
## Turning off the gas burners

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



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

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



1. Gas shut off safety

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

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.

- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

## Wok burner



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

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

You can use wok burner for regular saucepans as well.

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

## 6 Maintenance and care

### General information

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

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

There is the risk of electric shock!

**!** Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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

**i** 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.

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

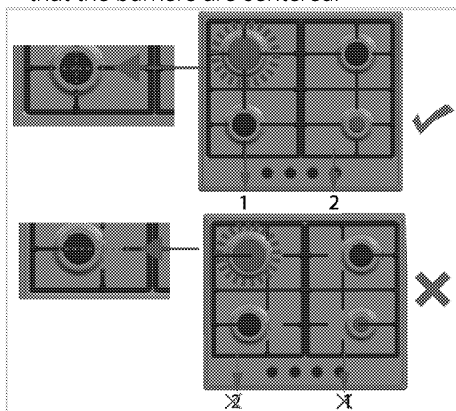
### Cleaning the hob

#### Cleaning the burner

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

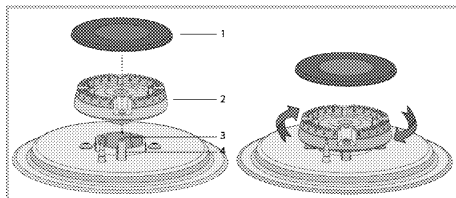
Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

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



#### Assembling the burner parts

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



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber

4 Spark plug (in products with igniter)

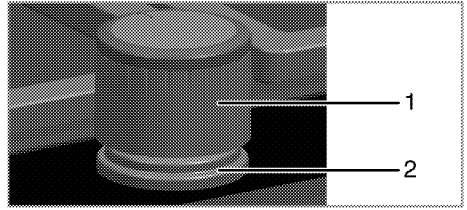
1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.

2. Place the burner cap on the burner head.

### **Cleaning the control panel**

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

**i** If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

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

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **There is no ignition spark.**

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

### **There is no gas.**

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

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

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



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

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two \_ the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

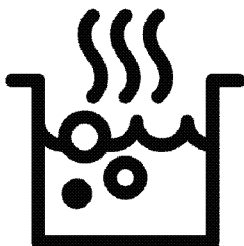
You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



# beko

## Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ



RECYKLOVANÝ A  
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

## Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



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



**1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4**

Obecná bezpečnost .....	4
Bezpečnost při práci s plynem.....	4
Elektrická bezpečnost.....	6
Bezpečnost produktu.....	7
Určené použití .....	8
Bezpečnost dětí .....	8
Likvidace starého výrobku.....	8
Likvidace obalových materiálů .....	8

**2 Obecné informace 9**

Přehled.....	9
Obsah balení.....	9
Technické parametry.....	10
Tabulka injektoru.....	10

**3 Montáž 12**

Před montáží.....	12
Instalace a připojení.....	14

Změna plynu.....	18
Likvidace starého výrobku.....	20

**4 Příprava 21**

Tipy pro úsporu energie.....	21
Úvodní použití.....	21
První čištění produktu.....	21

**5 Používání varné desky 22**

Obecné informace o vaření.....	22
Používání varných desek.....	22

**6 Údržba a péče 24**

Obecné informace .....	24
Čištění varné desky .....	24
Čištění ovládacího panelu .....	25

**7 Odstraňování potíží 26**

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Bezpečnost při práci s plynem**

- Všechny činnosti s plynovým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- Před instalací ověřte, zda podmínky místní rozvodné sítě (typ a tlak plynu) a

nastavení spotřebiče jsou slučitelné.

- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod produktů spalování. Mělo by být zařízení a připojeno v souladu s platnými montážními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte příslušným požadavkům na ventilaci; Viz *Před montáží, strana 12*
- **VAROVÁNÍ:** Při používání plynových vařičů vzniká teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde jsou vařiče instalovány. Zkontrolujte, zda je kuchyně řádně odvětraná, zejména během používání spotřebiče. Udržujte otevřené přirozené větrací otvory nebo použijte mechanické ventilační zařízení (mechanická odsávací digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k nutnosti instalovat další ventilaci, například zvýšením hladiny mechanické ventilace, je-li dostupná.
- Plynové spotřebiče a systémy je nutno pravidelně kontrolovat. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a

vyměňovány v intervalech doporučených výrobcem nebo v případě nutnosti.

- Plynové hořáky pravidelně čistěte. Plameny by měly být modré a rovnoměrně hořet.
- Tento výrobek může být používán pouze v místnosti, v níž je nainstalován řádně seřízený a funkční detektor oxidu uhelnatého. Zajistěte správnou funkci detektoru oxidu uhelnatého a jeho častou údržbu. Detektor oxidu uhelnatého musí být nainstalován v maximální vzdálenosti dva metry od výrobku.
- Správné spalování je nezbytné pro plynové spotřebiče. V případě neodkonaleho spalování se může uvolnit oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je plyn bez barvy a zápachu, který je velmi jedovatý a má smrtelné účinky i ve velmi malých dávkách.
- Vyžádejte si informace o telefonních číslech pro pohotovost plynu a bezpečnostních opatřeních v případě, že ucítíte unikající plyn.
- Podmínky seřízení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku (nebo datovém štítku)

## **Postup v případě, že ucítíte plyn**

- Nepoužívejte otevření oheň a nekuřte. Nepoužívejte žádná elektrická tlačítka (např. lampu, domovní zvonek atd.). Nepoužívejte telefony nebo mobilní telefony. Riziko vibuchu a otravy!
- Zavřete všechny ventily na plynových spotřebičích a plynových hodinách.
- Otevřete dveře a okna.
- Zkontrolujte těsnost všech trubic a spojení. Pokud stále cítíte unikající plyn, vyjděte z bytu.
- Upozorněte sousedy.
- Přivolejte hasiče. Použijte telefon mimo dům.
- Nepronikajte do zařízení, pokud nemáte informace, že je to bezpečné.

## **Elektrická bezpečnost**

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný

elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a

- systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
  - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

### **Bezpečnost produktu**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.

- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Ujistěte se, zda je připojení plynu nainstalované dobře a nedojde k unikání plynu.

## Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

## Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické a/nebo plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud

je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

## Likvidace starého výrobku

### Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

### Dodržování směrnice RoHS:

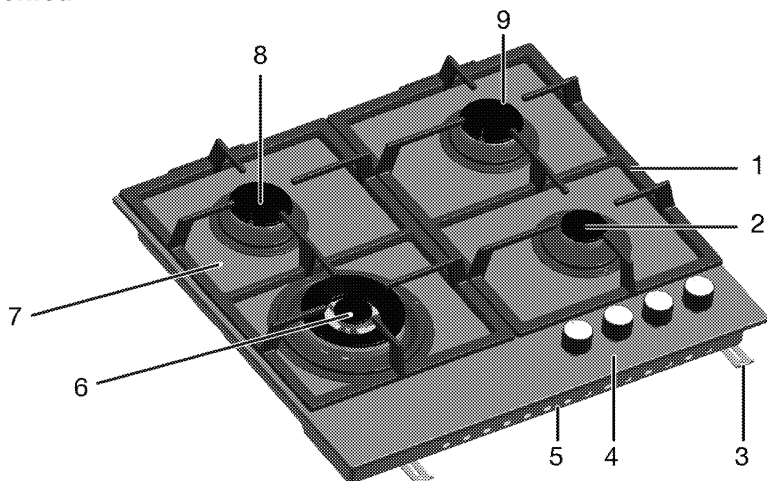
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrníci zakázané.

### Likvidace obalových materiálů

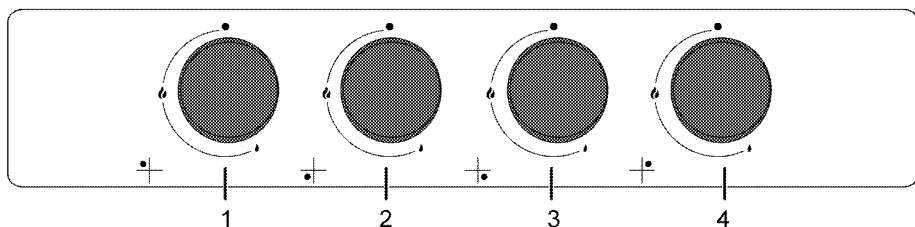
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třidejte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

## 2 Obecné informace

### Přehled



- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1 Podpěra pánve   | 6 Hořák na wok   |
| 2 Přídavný hořák  | 7 Plotna         |
| 3 Montážní svorka | 8 Normální hořák |
| 4 Ovládací panel  | 9 Normální hořák |
| 5 Kryt základny   |                  |



- |                                |
|--------------------------------|
| 1 Normální hořák Vzadu vlevo   |
| 2 Hořák na wok Vpředu vlevo    |
| 3 Přídavný hořák Vpředu vpravo |
| 4 Normální hořák Vzadu vpravo  |

### 2. Adaptér na pánve wok



Lze použít na umístění pánve wok s kulatým dnem.

### Obsah balení

- i** Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

#### 1. Návod k použití

## Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Kategorie plynového zařízení	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2E+3+ / Cat I 2E
Typ instalovaného plynu / tlak produktu	G 20/20 mbar
Celková spotřeba plynu	7.8 kW (567 g/h)
Přeměna na typ plynu/tlak <sup>s</sup> _ volitelné	G 25/25 mbar G 30/28-30 mbar - G 31/37 mbar - G 20 /13 mbar - G 20 /10 mbar
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	46 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm/480-490 mm
<b>Hořáky</b>	
Vzadu vlevo	<b>Normální hořák</b>
Výkon	1.75 kW (127 g/h)
Vpředu vlevo	<b>Hořák na wok</b>
Výkon	3.3 kW (240 g/h)
Vpředu vpravo	<b>Přídavný hořák</b>
Výkon	1 kW (73 g/h)
Vzadu vpravo	<b>Normální hořák</b>
Výkon	1.75 kW (127 g/h)

**i** Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

**i** Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

**i** Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

## Tabulka injektoru

Poloha oblasti varné desky	1.75 kW (127 g/h)	3.3 kW (240 g/h)	1 kW (73 g/h) Vpředu vpravo	1.75 kW (127 g/h)
Typ plynu / Tlak plynu	Vzadu vlevo	Vpředu vlevo	Vzadu vpravo	Vzadu vpravo
G 20/10 mbar	118	160	90	118
G 20/13 mbar	110	150	84	110
G 20/20 mbar	97	132	72	97
G 30/28-30 mbar	66	92	50	66
G 25/25 mbar	97	132	72	97
G 31/ 37 mbar	66	92	50	66

Injektory, které nebyly dodány s vaším produktem, můžete získat od autorizovaného poskytovatele služeb.



## Kategorie/typy/tlak zemního plynu

Typ plynu, tlak a kategorii plynu, které lze použít pro zemi, kde bude produkt instalován, naleznete v tabulce níže.

KÓDY ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### 3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

**i** Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

**!** Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

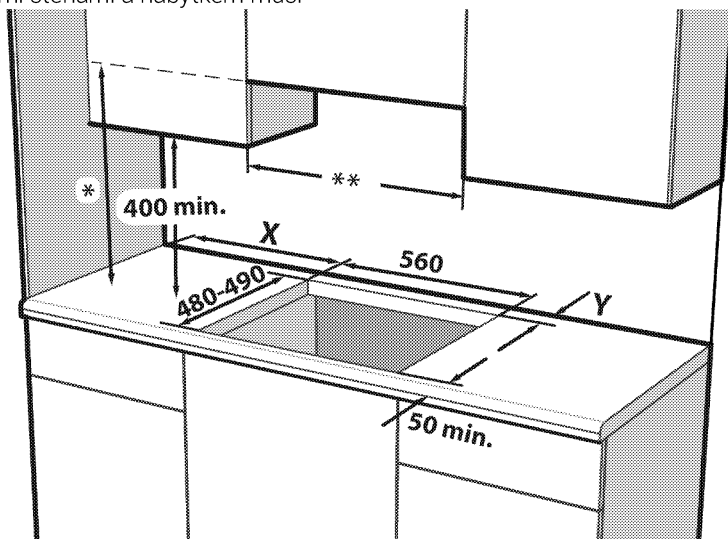
**!** Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

#### Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí

zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (\*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyříznete otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.
- Tento výrobek je zařízením třídy 3 podle normy EN 30-1-1.



\* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře. Pokud to není doporučeno v návodu k použití digestoře, měla by být tato výška alespoň min.650 mm.

\*\* Minimální vzdálenost mezi skříní musí být stejná jako šíře varné desky

**X**-Minimální vzdálenost mezi výřezem a boční stěnou.

**Y**-Minimální vzdálenost mezi zadním okrajem výřezu a zadní stěnou.

Typ řízení varné desky	Typ desky hořáku	Šířka varné desky (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Ovládání bočním knoflíkem	Kov	600 / 610	100	50
Ovládání bočním knoflíkem	Sklo	600 / 650	100	60
Ovládání předním knoflíkem	Kov / sklo	600	170	50 ***
Ovládání předním knoflíkem	Kov / sklo	750	170	70

\*\*\* Tato velikost bude 60 mm v modelech s 9 polohovými plynovými knoflíky.

# Viz rozměr šířky v části technické tabulky uživatelské příručky.

### Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání. Vzduch pro spalování je vtahován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti. Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace místnosti.

### Pokoje s dveřmi nebo okny, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Ve dveřích nebo oknech, které se otevírají přímo do venkovního prostředí, musí být větrací otvory s rozměry uvedenými v tabulce níže podle celkového výkonu zařízení (celková spotřeba plynu na spotřebiči je uvedena v tabulce technické specifikace této uživatelské příručky). Pokud nejsou dveře nebo okna vybavena celkovým odvětrávacím otvorem, který odpovídá celkové spotřebě plynu spotřebiče, jak je uvedeno v následující tabulce, musí být v místnosti určité další pevný větrací otvor, aby bylo zajištěno, že se dosáhne celkových minimálních požadavků na ventilaci vzhledem k celkové spotřebě plynu spotřebiče. Pevný větrací otvor může obsahovat otvory pro stávající vzduchové šterbiny, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm <sup>2</sup> )
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

### Pokoje bez dveří nebo oken, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určitě poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy. Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor. Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů.

U spodní hrany dveří, které se otevírají do vnitřního prostředí v místnosti, kde je

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120

umístěn výrobek, musí být zajištěna minimální mezera 10 mm. Musíte zajistit, aby předměty, jako jsou koberce, jiné podlahové krytiny atd. neovlivňovaly průchod, když jsou zavřené dveře. Sporák lze umístit do kuchyně, kuchyně/jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Sporák nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m<sup>3</sup>.

Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úrovní země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

## Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

## Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.

- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou deskou).



Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

## Připojení plynu



### Obecná varování

- Pokud instalaci, opravu nebo připojení provede neautorizovaná/neoprávněná/hekvalifikovaná osoba nebo technik, hrozí nebezpečí výbuchu, požáru a otravy.
- Před umístěním výrobku se ujistěte, zda jsou místní distribuční podmínky (typ a tlak plynu) a nastavení plynu výrobku v souladu s těmito podmínkami. Podmínky nastavení plynu a hodnoty výrobku jsou uvedeny na štítcích (nebo typovém štítku).
- Pokud kód vaší země není uveden na štítku, postupujte podle místních technických pokynů pro vaši zemi pro připojení a konverzi plynu.
- Výrobek může k plynovému rozvodu připojit pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů provedených neoprávněnou/hecencovanou/hekvalifikovanou osobou nebo technikem.

- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- **Pokud potřebujete později používat výrobek s jiným typem plynu, musíte se poradit s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou nebo technikem o příslušném postupu konverze.**
- Po každém použití zkontrolujte těsnost plynové přípojky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody, které mohou vzniknout v důsledku úniku plynu, ke kterému může dojít v důsledku připojení nebo přestavby plynu provedené neoprávněnými osobami/osobami bez povolení.
- Podrobné informace o připojení a přestavbě na plyn naleznete v návodu k obsluze dodaném s výrobkem.



#### Riziko požáru:

Pokud připojení neprovedete podle níže uvedených pokynů, hrozí riziko úniku plynu a požáru. **Naše společnost nemůže nést zodpovědnost za škody, které z toho vyplývají.**

- Připojení plynu musí provést pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Ujistěte se, že plynová hadice, která se má použít v plynové přípojce, splňuje místní normy pro plyn.
- Ohebná plynová hadice musí být připojena tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí a horkých povrchů (znázorněných na obrázcích níže) v jejím okolí a aby nebyla zachycena při pohybu pohyblivých částí. (např. zásuvky). Kromě toho by neměla být umístěna v prostorách, kde by se mohla zmáčknout.
- Nepohybujte s výrobkem, jehož plynové připojení bylo dokončeno. Při přemístění, může vzniknout riziko úniku plynu.
- Plynová hadice by se měla připojovat širokými úhlovými zatáčkami proti možnosti zlomení a prohnutí během připojování.
- Plynová hadice se nesmí drtit, prohýbat, mačkat, dotýkat se ostrých rohů ani přicházet do kontaktu s horkými částmi výrobku a kuchyňským nádobím na

výrobku. V důsledku poškození plynové hadice hrozí nebezpečí výbuchu!

- Plynová hadice nesmí přijít do kontaktu s částmi, které mohou dosáhnout teploty o 70 C vyšší než pokojová teplota.
- K připojení plynu a přestavbu se musí použít klíč.

#### Díly pro připojení plynu

Vizuály dílů a nástrojů, které mohou být vyžadovány pro připojení plynu, jsou uvedeny níže. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem. Části plynových přípojek, které se mají použít, se mohou lišit v závislosti na typu plynu a předpisů dané země.

	Těsnění proti úniku
	Připojovací kus pro zemní plyn (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Připojovací kus pro kapalný plyn (G30,G31)
	Připojovací kus výstupu plynu
	Záslepka

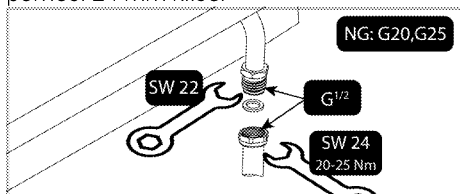
#### Připojení plynu - Zemní plyn

- Instalace zemního plynu musí být před instalací výrobku vhodně připravena k montáži. Na výstupu plynového systému, který má být připojen k výrobku, musí být ventil zemního plynu.
- Ujistěte se, že je ventil zemního plynu snadno přístupný.
- Připojte výrobek k systému zemního plynu ve vaší domácnosti pomocí flexibilní plynové hadice, která splňuje místní normy.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.

- Přívod plynu musí být připojen přes plynové potrubí nebo bezpečnostní plynovou hadici se závitovými spojkami na obou koncích.
- Připojení lze uskutečnit dvěma různými způsoby:
  - EN ISO 228 Připojení typu G1/2"
  - EN 10226 Připojení typu R1/2"

### EN ISO 228 Připojení typu G1/2"

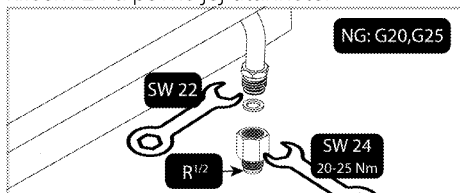
1. Vložte nové těsnění do spojovacího dílu a ujistěte se, že je správně usazeno.
2. Připojovací díl na plyn připevněte ke spotřebiči pomocí 22 mm klíče a připojovací díl vložte do připojovacího dílu pomocí 24 mm klíče.



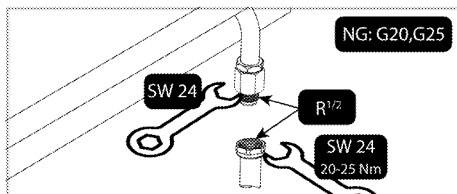
3. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

### EN 10226 Připojení typu R1/2"

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro zemní plyn a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Dokud držíte výstup plynové přípojky výrobku zafixovaný klíčem 22, připojte propojovací díl k výstupu plynu výrobku klíčem 24 a pevně jej utáhněte.



3. Kolem závitové části propojovací spojky namotejte těsnící hmotu. Připojte závitovou část bezpečnostní plynové hadice/trubky k propojovací přípojce pomocí 24 mm klíče a pevně ji utáhněte, přičemž propojovací spojku držte na místě pomocí 24 mm klíče.



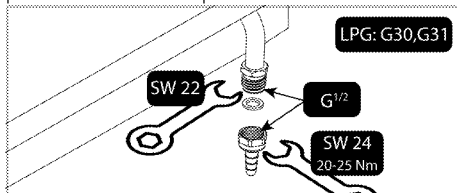
4. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

### Připojení plynu - LPG

- Váš výrobek by měl být připojen tak, aby byl blízko plynové přípojky, aby se zabránilo úniku plynu.
- Před realizací plynové přípojky si zajistěte plastovou plynovou hadici a vhodnou montážní svorku. Vnitřní průměr plastové plynové hadice musí být 10 mm a její délka nesmí být větší než 150 cm. Plastová hadice musí být odolná vůči úniku a musí se dát kontrolovat.
- Plynové spotřebiče a systémy se musí pravidelně kontrolovat, zda správně fungují. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Plynová přípojka se musí připojit pomocí plynové hadice nebo pevné přípojky.

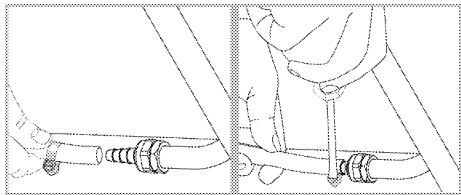
### Připojení s plynovou hadicí

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro LPG a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Připojovací vývod plynu výrobku zajistěte klíčem o průměru 22 mm, připojovací díl připojte k vývodu plynu výrobku klíčem o průměru 24 mm a pevně utáhněte.



3. Namontujte montážní svorku na jeden konec plynové hadice. Konec plynové hadice, ke kterému jste připojili svorku, změkčete vložením do vroucí vody na jednu minutu.

4. Změkčenou plynovou hadici zasuňte až do spojovacího kusu. Svorku pevně utáhněte šroubovákem.



5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

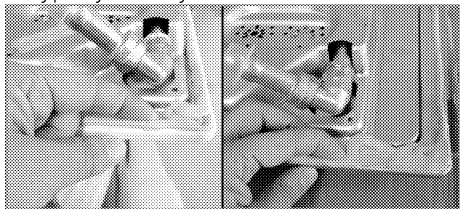
### Kontrola těsnosti v místě připojení

- Ujistěte se, že jsou všechny knoflíky na výrobku vypnuté. Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu. Připravte mýdlovou pěnu a naneste ji na místo připojení hadice pro kontrolu úniku plynu.
- Dojde-li k úniku plynu, mýdlová část se zpění. V takovém případě ještě jednou zkontrolujte plynovou přípojku.
- Namísto mýdla můžete ke kontrole úniku plynu použít komerčně dostupné spreje.
- V případě úniku plynu uzavřete přívod plynu a místnost vyvětrejte.

- i** Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.

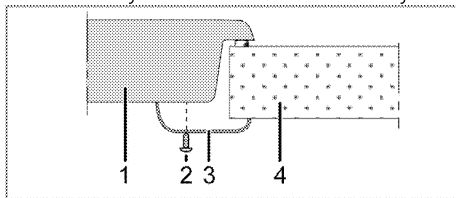
### Instalace výrobku

1. Sejměte hořáky, kryty hořáků a mřížky na varné desce z výrobku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Aby cizí látky a kapaliny nepronikly mezi varnou desku a pracovní desku, naneste hmotu v balení po obvodu krytu varné desky, než desku nainstalujete, ale zajistěte, aby hmota nepřechývala.
4. Rohy vyplňte ohybnými koleny, viz obrázek. Zformujte je dle potřeby tak, aby vyplnily mezery v rozích.



- i** Ujistěte se, že těsnění ve spodní části odkládací desky jsou vyplněny tmelem.

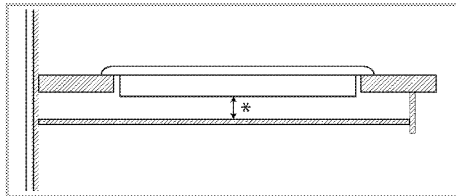
5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



- 1 Varná deska
- 2 Šroub
- 3 Montážní svorka
- 4 Pracovní deska

- i** Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

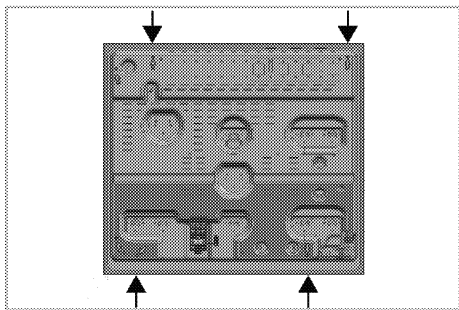
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



\* min. 15 mm

### Pohled zezadu (otvory pro připojení)

- i** Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu. Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



Umístěte hořáky, víčka hořáků a grily zpět na jejich místo po instalaci.

**!** Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.

**!** Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.

## Poslední kontrola

1. Otevřete přívod plynu.
2. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
3. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.

**i** Plamen musí být modrý a musí mít pravidelný tvar. Pokud je plamen načuloutlý, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.

## Změna plynu

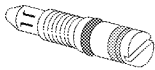

### **!** Obecná varování

- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte hlavní přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Všechny plynové trysky musí být vyměněny a nastavení hoření plynových kohoutků musí být provedeno v poloze volnoběhu, aby byl výrobek vhodný pro použití s jiným plynem.

- Po změně typu plynu se musí nový štítek s typem plynu na náhradním sáčku nalepit na aktuální štítek, který se již nachází na zadní stěně výrobku.
- Konvertibilní typ plynu a kategorie plynu vašeho výrobku podle země jsou uvedeny v části "Kategorie/typy/tlak plynu v zemi". V této tabulce viz typy plynu, které můžete ve své oblasti konvertovat. V této tabulce nelze konvertovat na nespecifikované typy plynů.
- Náhradní tryska vhodná pro typ plynu, který chcete konvertovat, nemusí být dodána s výrobkem. Trysky můžete získat v autorizovaném servisu nebo na místě, kde jste výrobek zakoupili.
- Hodnoty trysek a typy plynů, které se mají používat pro hořáky, jsou uvedeny na konci této části. Proveďte připojení typu plynu, který má být přeměněn, jak je popsáno v části připojení plynu.

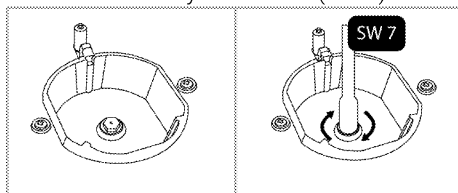
### Náhradní díly pro konverzi plynu

Níže jsou uvedeny vizualizace dílů a nástrojů, které mohou být potřebné pro konverzi plynu. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem.

	Obtoková tryska
	Tryska hořáku

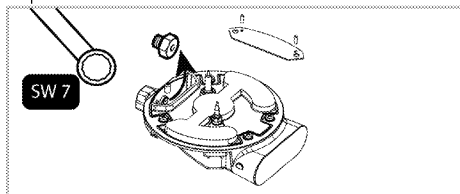
### Výměna trysky hořáku

1. Všechna ovládací tlačítka na ovládacím panelu otočte do polohy vypnuto.
2. Uzavřete přívod plynu.
3. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.
4. Odstraňte plynové trysky otáčením proti směru hodinových ručiček. (klíč 7)





5. Pokud je váš výrobek vybaven hořákem wok s boční tryskou, odstraňte trysku pomocí klíče číslo 7.



- i** ((Liší se podle modelu výrobku.))  
Na některých hořácích varných desek je tryska zakryta kovovou částí. Při výměně trysky se musí tento kovový kryt odstranit.

6. Nainstalujte nové plynové trysky.  
(Utahovací moment 4 Nm)  
7. Zkontrolujte všechna připojení, abyste se ujistili, že jsou nainstalována bezpečně a spolehlivě.

- i** Nové trysky mají svou polohu vyznačenou na obalu nebo se můžete odvolat na tabulku trysek na stránce *Tabulka injektoru, strana 10*.

8. Po připojení musíte zkontrolovat těsnost trysek.

- i** Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmut kohoutu plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

### Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
3. Používejte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku.

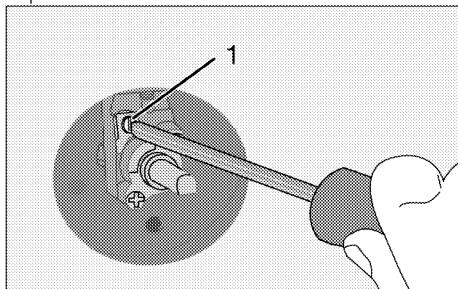
U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava.

U zemního plynu otočte šroub jednou **proti směru hodinových ručiček**.

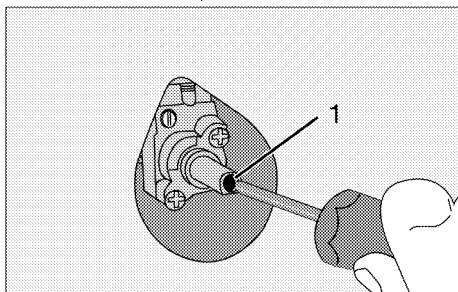
» Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.

4. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.

5. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku



1 Šroub nastavení průtoku

- i** Pokud se změnil typ plynu přístroje, je nutno změnit i štítek, který udává typ plynu přístroje.

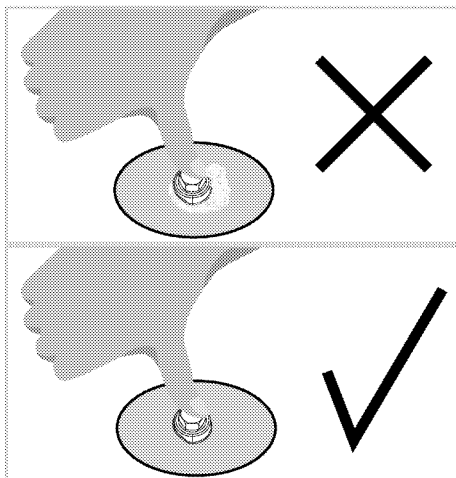
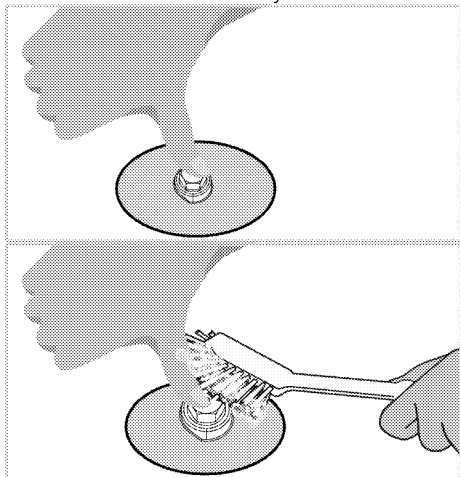
### Kontrola netěsnosti na tryskách

Před provedením změny na produktu se ujistěte, že jsou všechny ovládací knoflíky vypnuty. Po správné změně trysek by měl pro každou trysku zkontrolovat únik plynu.

1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokuje prstem působícím průměrnou silou, aby se zastavil únik plynu, když se zapne odpovídající ovládací knoflík a držte ve stisknuté poloze, aby se plyn dostal do trysky.
3. Připravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčem, pokud v případě připojení trysky uniká plyn, mýdlová voda začne pění. V tomto

případě trysku dotáhněte přiměřenou silou a opakujte krok 3 znovu.

4. Pokud pěna stále přetrvává, okamžitě vypněte přívod plynu do produktu a zavolejte autorizovaného servisního zástupce nebo technika s licenci. Nepoužívejte produkt, dokud do produktu nezasáhne autorizovaný servis.



### Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
  - Zajistěte víčka a držáky pánví lepicí páskou.
- i** Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

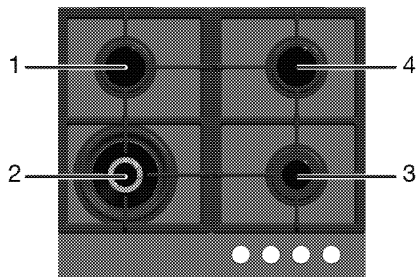
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Taktó nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

### Vaření s plynem

- Velikost nádoby musí odpovídat velikosti plamene. Upravte plamen tak, aby

nepřesahoval dno nádoby a umístěte nádobu na držák hrnce.

### Používání varných desek



- 1 Normální hořák 14-20 cm
- 2 Hořák na wok 22-30 cm
- 3 Přídavný hořák 12-18 cm
- 4 Normální hořák 14-20 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



Nepoužívejte nádoby na vaření větší, než je uvedeno ve výše uvedených max. a min. rozměrech. Použitím větších nádob na vaření riskujete otravu kyslíčnیکem uhelnatým, přehřátí přilehlých povrchů a ovládacích knoflíků. Použitím menších nádob na vaření riskujete popálení plamenem.



Části nebo součásti vašeho produktu se mohou poškodit vlivem vysoké teploty během vaření s podobným příslušenstvím, které se používá k výrobě uhlíků a není doporučeno v návodu. Za škody způsobené takovým použitím nese odpovědnost uživatel.

Velký symbol plamene označuje nejvyšší výkon vaření, malý symbol plamene odpovídá nejnižšímu výkonu vaření. Pokud otočíte do polohy vypnuto (nahoru), k hořákům neproudí plyn.

### Zapálení plynových hořáků

1. Tiskněte tlačítko hořáku.

2. Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček k velkému symbolu plamene.

» Plyn zažehne vzniklá jiskra.

3. Nastavte požadovaný výkon.

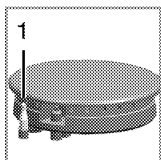
### Vypínání plynových hořáků

Otočte tlačítkem pásmo udržování teploty do polohy vypnuto (horní).



V případě náhodného zhasnutí plamenů hořáku vypněte ovládání hořáku a nepokoušejte se hořák znovu zapálit po dobu alespoň 1 minuty.

### Bezpečnostní systém uzávěru plynu ( u typů vybavených tepelnou součástí)



Jakmile dojde ke zhasnutí hořáků z důvodu přetečení, spustí se bezpečnostní systém a přeruší přívod plynu.

1. Bezpečnostní systém uzávěru plynu

- Stiskněte tlačítko směrem dovnitř a otočte jím proti směru hodinových ručiček a zapalte.
- Po zapálení plynu držte tlačítko ještě 3-5 sekund, aby se spustil bezpečnostní systém.

- Pokud se plyn nezapálil poté, co jste stiskli a pustili tlačítko, postup opakujte a tiskněte tlačítko po dobu 15 sekund.



Uvolněte tlačítko, pokud není hořák zapálen během 15 vteřin.

Před dalším pokusem počkejte nejméně 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

### Hořák na wok



Hořáky na wok vám pomohou vařit rychleji. Wok, který se používá zejména v asijské kuchyni, je hluboká a plochá pánev, která se používá k vaření krájené zeleniny a masa na velkém ohni po krátkou dobu.

Jelikož je maso upečeno v těchto pánvích, které vedou teplo velmi rychle a rovnoměrně, na velkém ohni za velmi krátkou dobu, nutriční hodnota jídla je zachována a zelenina zůstává křupavá.

Hořák na wok můžete používat i pro běžné hrnce.

Pokud chcete použít normální hrnec na hořáku na wok, odstraňte z hořáku držák na wok.

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.

**!** Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čistěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

**!** Před čistěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čistění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoliv zbylá kapalina po čistění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čistění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

**i** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čistění.

**i** Na čistění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

### Čistění varné desky

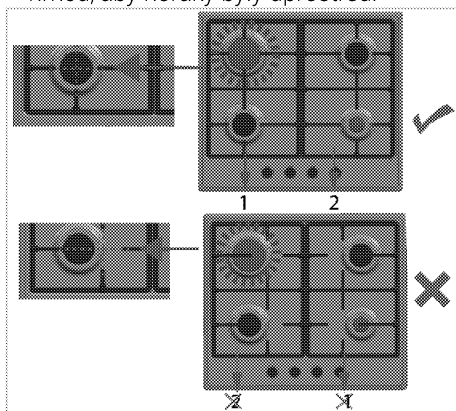
#### Čistění varné desky

1. Z plotny sejměte držáky.
2. Z hořáku sejměte všechny části a vyčistěte pouze houbičkou, čisticím prostředkem a horkou vodou.

3. Části hořáku, které nelze sejmout, vyčistěte navlhčeným hadříkem.
4. Vyčistěte topný prvek (u modelů se zapalováním a topným prvkem) pomocí navlhčeného hadříku. Poté vše osušte suchým hadříkem. Ujistěte se, zda je vše zcela suché.

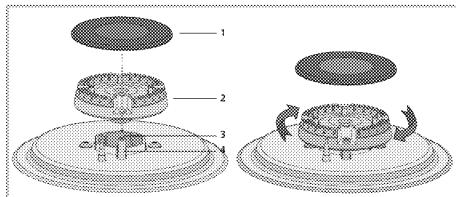
V opačném případě nedojde k zažehnutí.

5. Při umísťování vrchních mřížek věnujte pozornost správnému umístění držáků hrnců, aby hořáky byly uprostřed.



### Montáž částí hořáku

Po očištění hořáku umístěte části, jak je uvedeno níže.

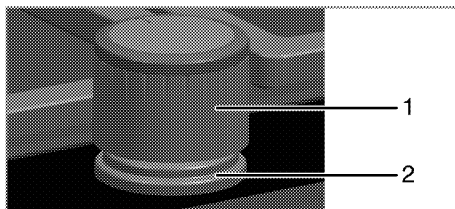


- 1 Víčko hořáku
  - 2 Hlava hořáku
  - 3 Komora hořáku
  - 4 Svíčka (u produktů se zapalovačem)
1. Hlavu hořáku umístěte tak, aby prošla otvorem zapalovací svíčky (4). Otočte hlavou hořáku doprava a doleva, abyste se ujistili, že je zasazena do komory hořáku.
  2. Víčko hořáku umístěte na hlavu hořáku.

## Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

- i** Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítka/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.



- 1 Tlačítko
- 2 Těsnící prvek

- i** Při čištění nevyjímejte těsnící prvky pod tlačítka.

## 7 Odstraňování potíží

### **Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.**

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

### **Chybí zapalovací jiskra.**

- Není proud. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.*

### **Není plyn.**

- Je uzavřený hlavní přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová trubka je ohnutá. >>> *Nainstalujte plynovou trubku správně.*

### **Hořáky nehoří správně nebo vůbec.**

- Hořáky jsou špinavé. >>> *Vyčistěte součásti hořáku.*
- Hořáky jsou vlhké. >>> *Osušte součásti hořáku.*
- Víčko hořáku není namontováno bezpečně. >>> *Namontujte víčko hořáku bezpečně.*
- Je uzavřený přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová bomba je prázdná (při používání LPG). >>> *Vyměňte plynovou bombu.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.





## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky – podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

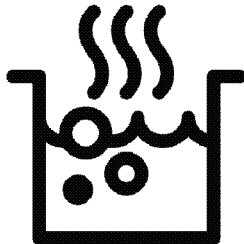
- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocv.cz](http://www.bekocv.cz).
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocv.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekocv.cz](mailto:reklamace@bekocv.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

**Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



**Table de cuisson encastrable**  
Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

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

Chère cliente, cher client,

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

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

### **Explication des symboles**

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

Sécurité générale..... 4  
 Sécurité lors de l'installation du gaz..... 5  
 Sécurité électrique..... 6  
 Sécurité du produit..... 7  
 Utilisation prévue..... 8  
 Sécurité des enfants..... 9  
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 9  
 Elimination des emballages..... 9

**2 Généralités 10**

Vue d'ensemble..... 10  
 Contenu de l'emballage..... 10  
 Caractéristiques techniques..... 11  
 Tableau des injecteurs..... 11

**3 Installation 13**

Avant l'installation..... 13  
 Installation et branchement..... 15  
 Conversion du gaz..... 23

Déplacement ultérieur.....25

**4 Préparation 26**

Conseils pour faire des économies d'énergie.....26  
 Première utilisation.....26  
 Premier nettoyage de l'appareil.....26

**5 Utilisation de la table de cuisson 27**

Généralités concernant la cuisson.....27  
 Utilisation des tables de cuisson.....27

**6 Maintenance et entretien 29**

Généralités.....29  
 Nettoyage du brûleur.....29  
 Nettoyage du bandeau de commande.....30

**7 Recherche et résolution des pannes 31**

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

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

### **Sécurité générale**

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité lors de l'installation du gaz**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 13.*
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au

gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.

- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)

## **Que faire si vous sentez une odeur de gaz**

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)  
N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

## **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec



mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

### **Sécurité du produit**

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

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson. Pour que votre appareil soit fiable:
  - Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
  - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
  - Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
  - Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins

de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

### **Sécurité des enfants**

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### **Mise au rebut de l'ancien appareil Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :**



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

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

### **Conformité avec la directive ROHS :**

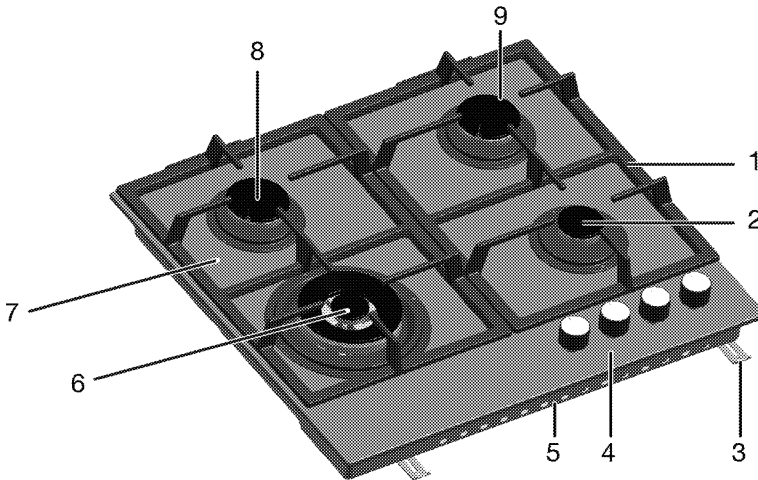
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### **Élimination des emballages**

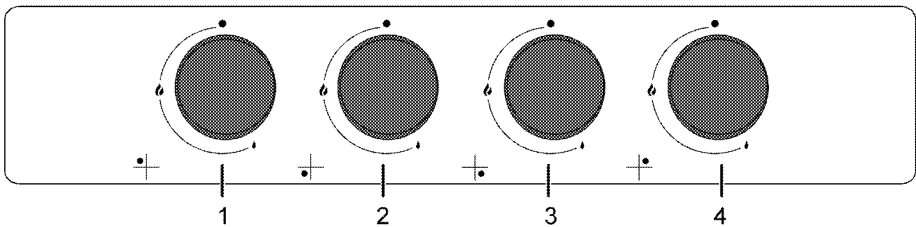
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1 Support de récipient | 6 Brûleur à wok  |
| 2 Brûleur auxiliaire   | 7 Plaque d'âtre  |
| 3 Brûle de montage     | 8 Brûleur normal |
| 4 Bandeau de commande  | 9 Brûleur normal |
| 5 Fond                 |                  |



- 1 Brûleur normal Arrière gauche
- 2 Brûleur à wok Avant gauche
- 3 Brûleur auxiliaire Avant droit
- 4 Brûleur normal Arrière droit

### 2. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

### Contenu de l'emballage

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

#### 1. Manuel de l'utilisateur

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2E+3+ / Cat I 2E
Type de gaz installé / pression du produit	G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	7.8 kW (567 g/h)
Type / pression de conversion au gaz <sup>s</sup> _ en option	G 25/25 mbar G 30/28-30 mbar - G 31/37 mbar - G 20 /13 mbar - G 20 /10 mbar
Dimensions extérieures (hau- teur/longueur/profondeur)	46 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/480-490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Arrière gauche	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	1.75 kW (127 g/h)
Avant gauche	<b>Brûleur à wok</b>
Puissance	3.3 kW (240 g/h)
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Puissance	1 kW (73 g/h)
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	1.75 kW (127 g/h)

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

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

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

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1.75 kW (127 g/h)	3.3 kW (240 g/h)	1 kW (73 g/h)	1.75 kW (127 g/h)
	Arrière gauche	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/10 mbar	118	160	90	118
G 20/13 mbar	110	150	84	110
G 20/20 mbar	97	132	72	97
G 30/28-30 mbar	66	92	50	66
G 25/25 mbar	97	132	72	97
G 31/ 37 mbar	66	92	50	66

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

## Pays catégories/types/pression de gaz

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

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### 3 Installation

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

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

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

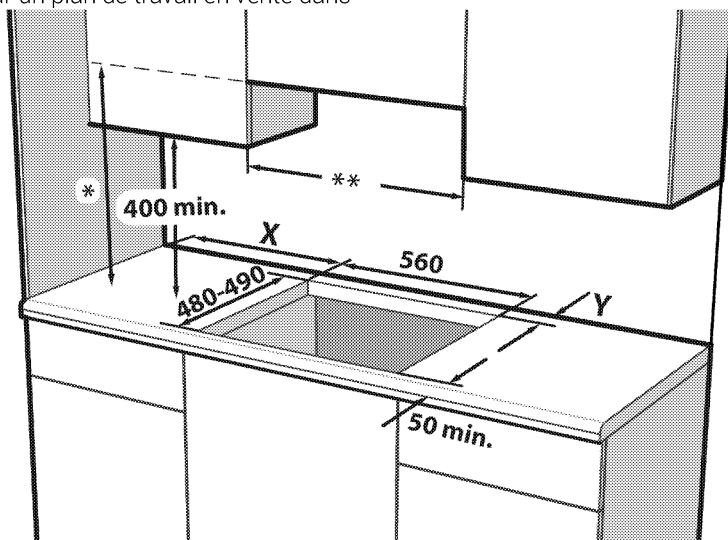
**!** Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

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

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

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



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

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

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

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

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

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

### Ventilation de la pièce

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

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

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

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

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm <sup>2</sup> )
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800



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

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

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

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

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte. Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

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

## Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ».

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



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


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





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

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

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

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

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

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

## Connexion de gaz

### Avertissements généraux

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

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



### Risques d'incendie :

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

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

- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle pour éviter toute possibilité de rupture et de pliage pendant le raccordement.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des coins pointus ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine sur le produit. Il existe un risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz !
- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces qui peuvent atteindre une température de 70 C au-dessus de la température ambiante.
- Une clé à molette doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

### Pièces pour le raccordement au gaz

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

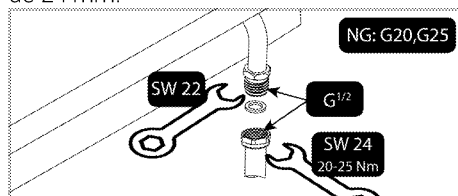
	Joint de fuite
	Pièce de raccordement pour le gaz naturel (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Pièce de raccordement pour gaz liquide (G30,G31)
	Pièce de raccordement de la sortie de gaz
	Bouchon aveugle

### Réalisation du raccordement au gaz - NG

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

#### - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2

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

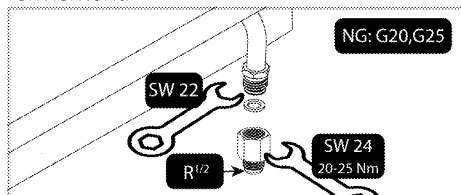


3. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

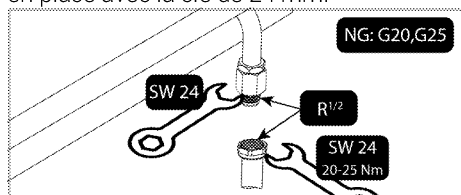
#### EN 10226 Raccordement de type R1/2

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

du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



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



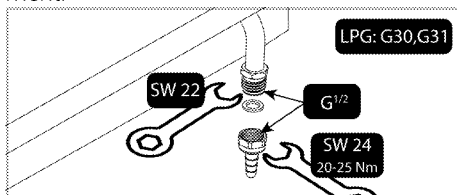
4. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

## Réalisation du raccordement au gaz - LPG

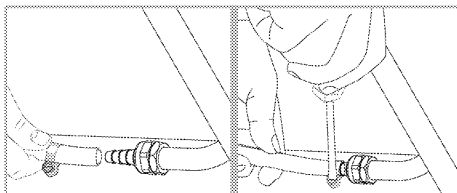
- Votre produit doit être raccordé de manière à ce qu'il soit proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, prévoyez un tuyau de gaz en plastique et un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être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

## Connexion avec le tuyau de gaz

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement placé.
2. Fixez la sortie de gaz du produit avec une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 mm et serrez fermement.



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



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

## Pour la Belgique raccordement au gaz Raccordement gaz

### Précautions particulières

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

### Aération de la pièce

Le combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

### Belgique

### Domaine d'application

Conformément aux dispositions de la norme NBN D 51-003, les tuyaux flexibles en élastomère (caoutchouc) à embouts mécaniques sont destinés uniquement au raccordement en gaz des appareils de cuisson mobiles à usage domestique alimentés au gaz naturel sous une pression maximale de 200 mbar. Utiliser uniquement des flexibles en élastomère agréés, ceux-ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

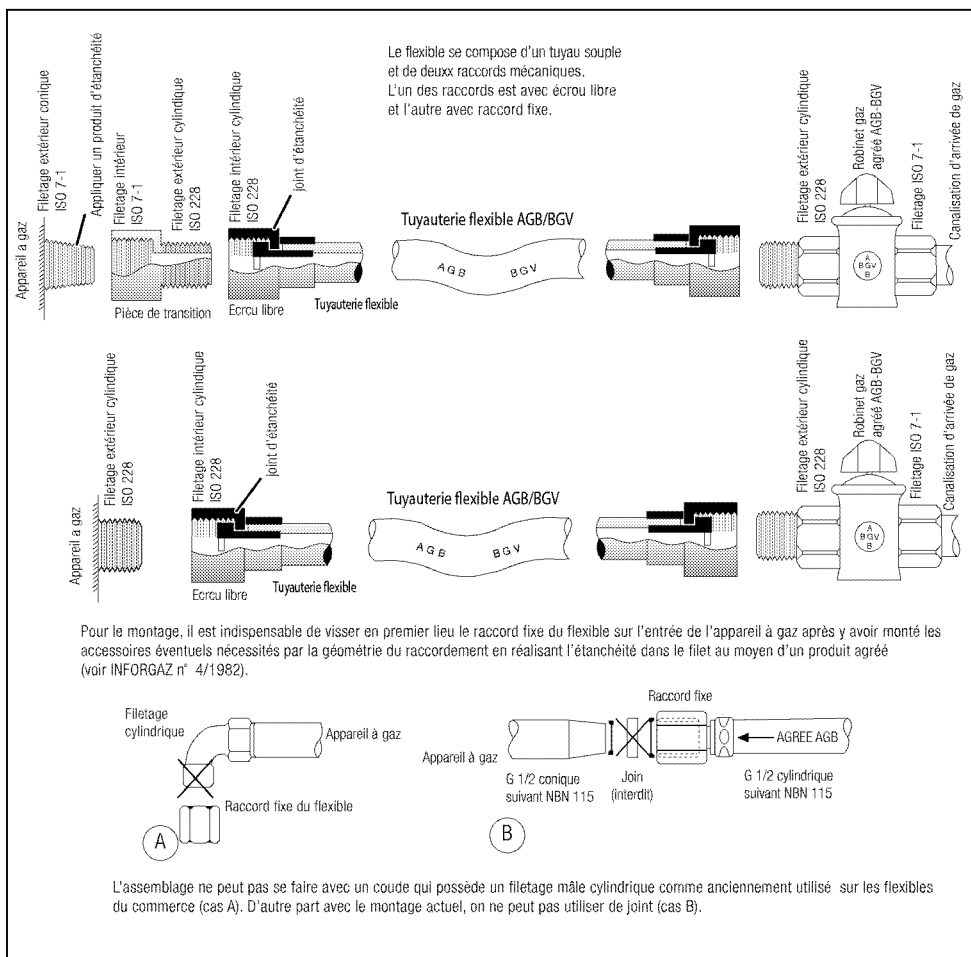
### **Deux générations de flexibles en élastomère**

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipée avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré et un écrou fixe. La nouvelle génération de flexibles en élastomère est par les deux côtés équipée avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré. Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

### **Raccordement**

Des anciens appareils sont équipés de filet ISO-7/1, ce filet est légèrement conique. Suivez les phases suivantes lors du montage

- a) Appliquez un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil : bande de Téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (Colmat) + de la laine acrylique
- b) Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière.
- c) Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.
- d) Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main.
- e) Serrer encore une demi-tour avec une clef.
- f) Ouvrez le robinet et vérifiez avec de l'eau savonneuse et une brosse s'il n'y a pas de fuite (bulle de savon) lors du savonnage des connections. Les nouveaux appareils sont équipés de filet parallèle ISO228-1 (obligé à partir du premier janvier 2005). Suivez les phases c, d, e, et f comme décrit ci-dessus.



Montage En fonction du type de filet pour le raccordement de l'appareil (ISO 7-1 ou NBN

EN ISO 228-1) le flexible doit être monté comme décrit dans la figure 2.

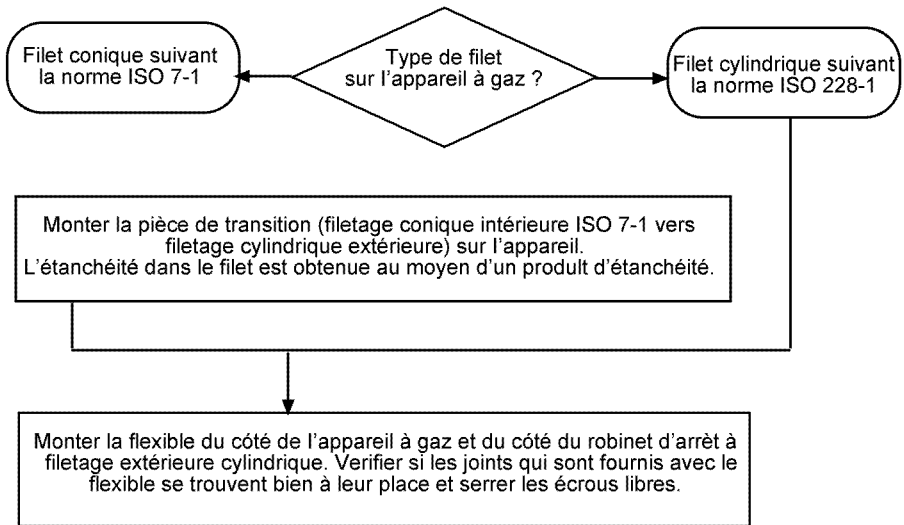


Figure 2 - Schéma de montage

**Le raccordement au butane/propane :** 13+, butane 28-30 mbar, propane 37 mbar doit être effectué par un technicien agréé. Placez le joint et l'embout cannelé sur l'écrou libre.

### Précautions à prendre

Le tuyau flexible doit être monté de façon qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction. Il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur. Il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes. Il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

### Contrôle périodique et remplacement

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible de flexible est réalisée au moins une fois l'an. Celui-ci est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

### Contrôle des fuites au point de connexion

- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que

l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

- La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.
- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- S'il y a une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.

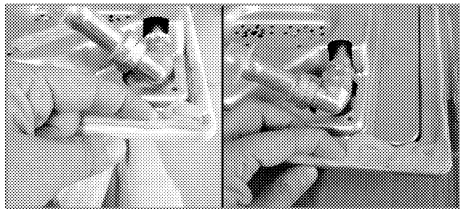
**i** N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

### Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Afin d'éviter que des substances étrangères et des liquides pénètrent entre la table de cuisson et le plan de travail, veuillez appliquer le mastic fourni dans l'emballage sur les pourtours du logement in-

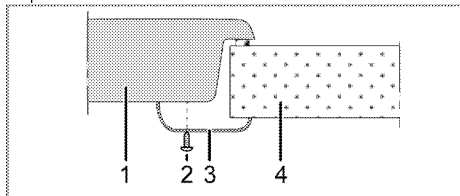
férieur de la table mais assurez-vous que le mastic ne déborde pas.

- Remplissez les bords en formant des courbes telles qu'illustrées sur le schéma. Formez autant de courbes que possible afin de combler le vide au niveau des bords.



- i** Rassurez-vous que les segments de plinthes se trouvant sous le boîtier de la table de cuisson sont comblés avec du mastic.

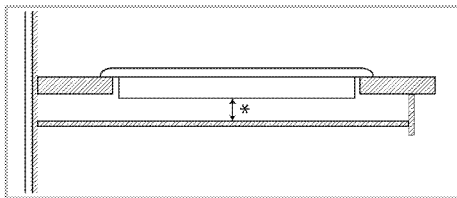
- Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
- Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- Table de cuisson
- Vis
- Colliers de serrage de l'installation
- Plan de travail

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

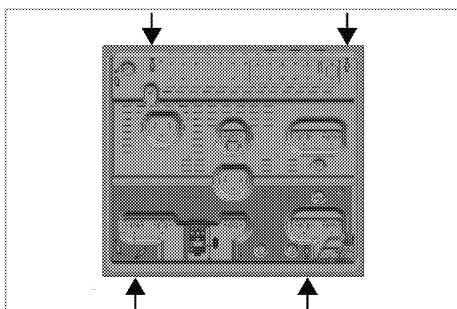
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



\* min. 15 mm

#### Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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

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





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

### Vérification finale

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



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

### Conversion du gaz



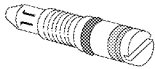

#### Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.
- Après le changement du type de gaz, l'étiquette du nouveau type de gaz sur le sac de rechange doit être appliquée sur l'étiquette actuelle déjà présente sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « Catégories/types/pressions de gaz par pays ». Consultez le tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans ce tableau.

- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez obtenir les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz qui doivent être utilisés pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement au gaz.

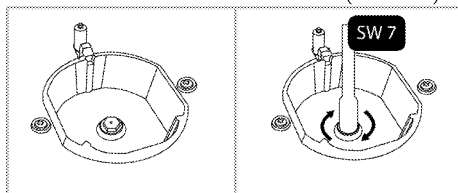
#### Pièces pour la conversion au gaz

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

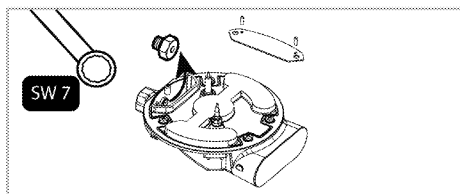
	Buse de dérivation
	Injecteur de brûleur

#### Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

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



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



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

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

6. Installez les nouveaux injecteurs de gaz.

(Couple de serrage 4 Nm)

7. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.

**i** Les nouveaux injecteurs ont leur position marquée sur leur emballage ou sur le tableau des injecteurs sur *Tableau des injecteurs, page 11* lequel on peut se référer.

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

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

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

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

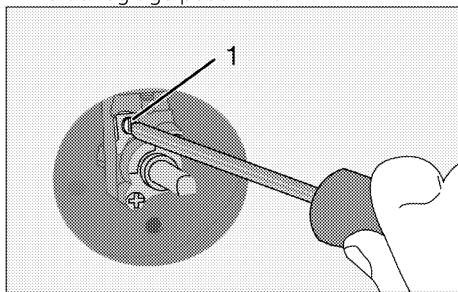
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est

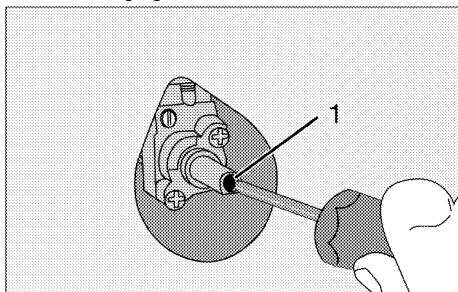
plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

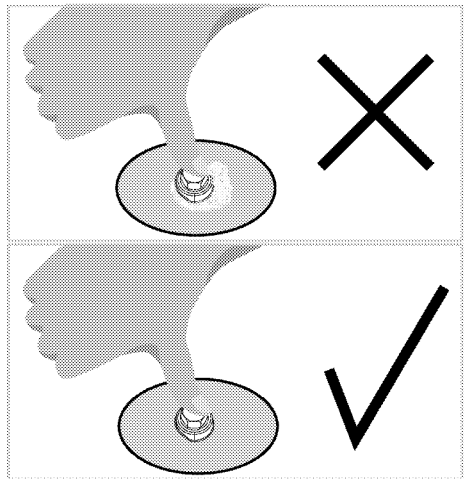
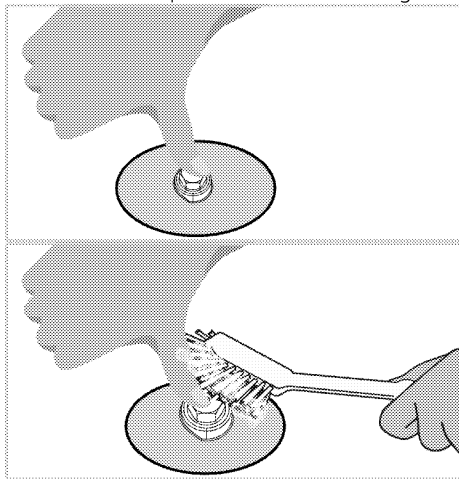
**i** Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

## Vérification de fuites aux injecteurs

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

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.

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



### Déplacement ultérieur

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

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie


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

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

vées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

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

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

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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



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

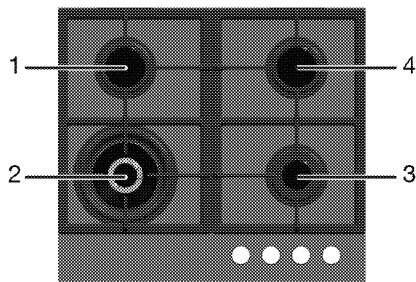
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
  - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
  - Disposez les poêles et casseroles de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

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

### Cuisson au gaz

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


### Utilisation des tables de cuisson



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



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

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


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

### Allumage des brûleurs à gaz

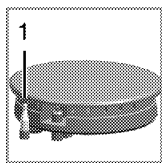
1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.  
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

### Arrêt des brûleurs à gaz.

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

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


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



1. Sécurité de coupure du gaz

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

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

 Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

### Brûleur à wok



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

Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.

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

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

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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

**!** Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Vous risqueriez un choc électrique !

**!** Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.  
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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

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

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

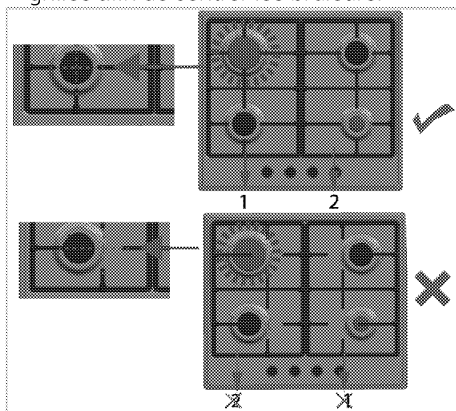
### Nettoyage du brûleur

#### Nettoyage du brûleur

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

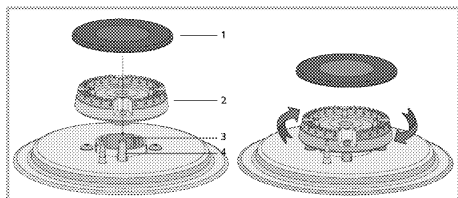
Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

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



#### Assemblez les pièces du brûleur

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



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

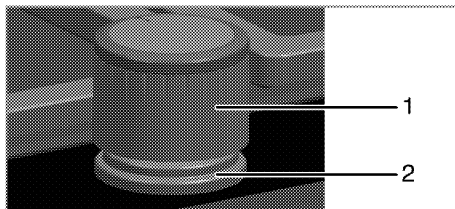
1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

### Nettoyage du bandeau de commande

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

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

Le panneau de commande pourrait être endommagé !



- 1 Manette
- 2 éléments d'étanchéité

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



## 7 Recherche et résolution des pannes

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

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

### **Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.**

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

### **Il n'y a pas de gaz.**

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

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

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



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





