

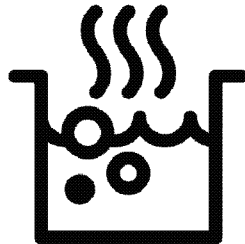
# beko

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HIGG 64123 SX

DE / RU

185.9288.39/R.AE/11.10.2023/3-3

7754783864



RECYCELTES UND  
RECYCELBARES PAPIER

## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Sicherheit beim Umgang mit Gas.....	5
Elektrische Sicherheit.....	6
Produktsicherheit.....	7
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Sicherheit von Kindern.....	9
Informationen zur Entsorgung.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9
Transport.....	9

## **2 Allgemeine Informationen** **10**

Geräteübersicht.....	10
Technische Daten.....	11
Injektortabelle.....	11

## **3 Installation** **13**

Vor der Installation.....	13
Einbauen und Anschließen.....	15

Gasumstellung.....	22
--------------------	----

## **4 Vorbereitungen** **25**

Tipps zum Energiesparen.....	25
Erste Inbetriebnahme.....	25
Erstreinigung des Gerätes.....	25

## **5 Bedienung Kochfeld** **26**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	26
Kochfeld verwenden.....	26

## **6 Reinigung und Wartung** **28**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung.....	28
Reinigung des Kochfelds.....	29
Bedienfeld reinigen.....	31

## **7 Problemlösungen** **32**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten

dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Sicherheit beim Umgang mit Gas**

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften

installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 13*

- **VORSICHT:** Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung der Intensität des mechanischen Entlüftungssystems (sofern vorhanden).
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom

Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.

- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- Dieses Produkt sollte in einem Raum mit einem angemessen angepassten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor richtig funktioniert und regelmäßig gewartet wird. Der Kohlenmonoxidsensor sollte maximal 2 m vom Produkt installiert sein.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Datenschild) angegeben.

### **Verhaltensregeln bei Gasgeruch**

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) nutzen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, die Wohnung verlassen.
- Nachbarn warnen.
- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten

Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von

Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des

Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.

- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein

Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.
- Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig



installiert ist und kein Gas austritt.

## **Bestimmungsgemäße**

### **Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und

außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische- und/oder Gasprodukte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

### **Informationen zur Entsorgung**

#### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

### **Transport**

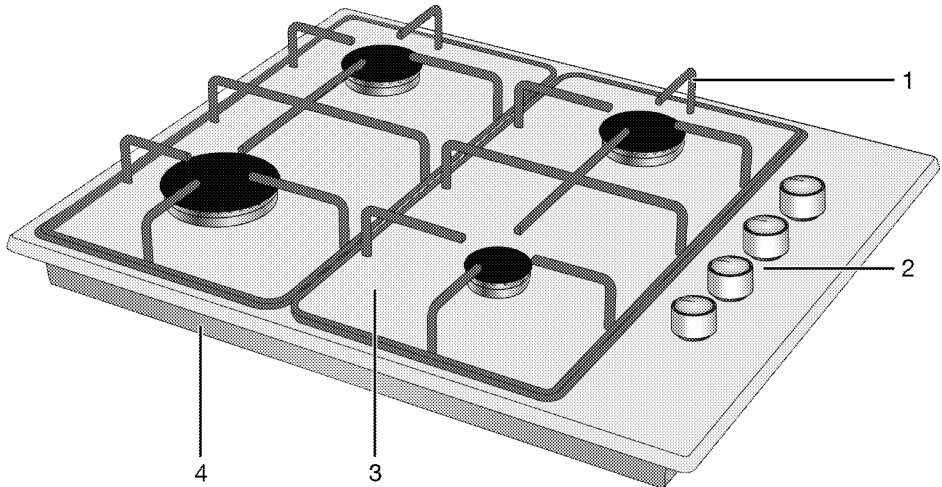
- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Sichern Sie Einschübe, Geschirr und Auflagen mit Klebeband.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

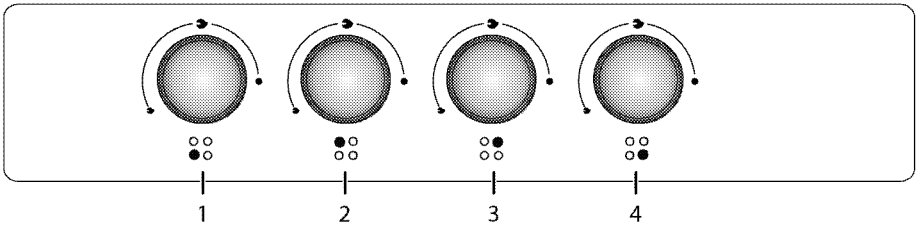
## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- 1 Geschirrauflage
- 2 Gasbrennerknopf

- 3 Brennerplatte
- 4 Basisabdeckung



- 1 Nebenbrenner Vorne rechts
- 2 Schnellbrenner Vorne links

- 3 Normalbrenner Hinten links
- 4 Normalbrenner Hinten rechts

## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Gasproduktkategorie	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2E
Installierte Gasart / Druck des Produkts	G 20/20 mbar
Gasverbrauch gesamt	7,9 kW (574 g/h)
Umstellung auf Gastyp/Gasdruck § _ alternativ	G 25/25 mbar G 30/28-30 mbar - G 31/37 mbar G 20/13 mbar
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	44 mm/610 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/480-490 mm

### Kochzonen

Vorne rechts	<b>Nebenbrenner</b>
Leistung	1 kW (73 g/h)
Vorne links	<b>Schnellbrenner</b>
Leistung	2,9 kW (211 g/h)
Hinten links	<b>Normalbrenner</b>
Leistung	2 kW (145 g/h)
Hinten rechts	<b>Normalbrenner</b>
Leistung	2 kW (145 g/h)

**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

**i** Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

## Injektortabelle

Position, Kochfeldzone	1 kW (73 g/h) Vorne rechts	2,9 kW (211 g/h) Vorne links	2 kW (145 g/h) Hinten links	2 kW (145 g/h) Hinten rechts
Gastyp/Gasdruck				
G 20/13 mbar	84	145	116	116
G 20/20 mbar	72	115	103	103
G 30/28-30 mbar	50	87	72	72
G 25/25 mbar	72	115	103	103
G 31/ 37 mbar	50	87	72	72

Sie können die Injektoren, die nicht mit Ihrem Produkt geliefert wurden, beim autorisierten Dienstleister erhalten.

## Land Gaskategorien/Arten/Druck

In der folgenden Tabelle finden Sie die Gasart, den Druck und die Gaskategorie, die für das Land verwendet werden können, in dem das Produkt installiert wird.

LÄNDERCODES	KATEGORIE		GASART UND DRUCK			
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

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

**i** Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse sind Sache des Kunden.

**!** Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

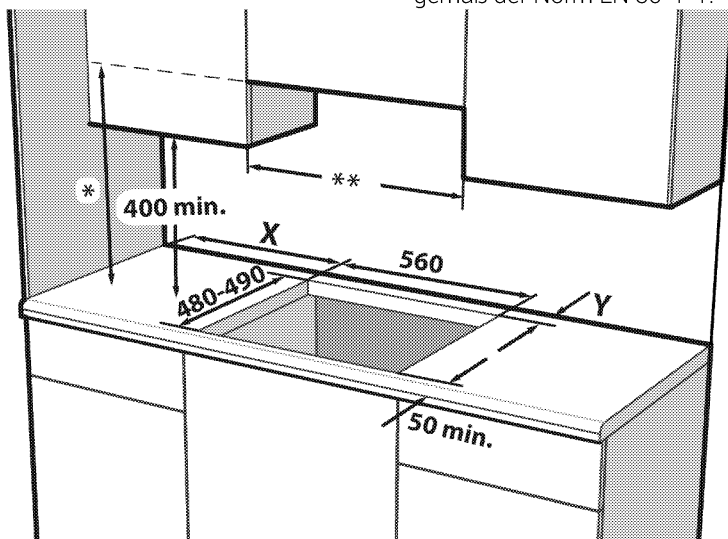
**!** Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

#### Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.



- \* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min.650 mm betragen.
- \*\* Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

**X** - Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt und der Seitenwand.  
**Y** - Mindestabstand zwischen der Hinterkante des Ausschnitts und der Rückwand.

Steuerungstyp des Kochfelds	Brennerplattentyp	Kochfeldbreite (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Seitenknopfsteuerung	Metall	600 / 610	100	50
Seitenknopfsteuerung	Glas	600 / 650	100	60
Vorderknopfsteuerung	Metall /Glas	600	170	50 ***
Vorderknopfsteuerung	Metall /Glas	750	170	70

\*\*\* Bei Modellen mit 9-Stufen-Gashähnen beträgt diese Größe 60 mm

# Beziehen Sie sich auf die Breite in der technischen Tabelle des Benutzerhandbuchs.

### Raumbelüftung

In sämtlichen Räumen muss ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine permanente Belüftung erforderlich. Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

#### Räume mit Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Die Öffnung von ins Freie führenden Türen und/oder Fenstern muss den Angaben in nachstehender Tabelle entsprechen. Diese basieren auf der Gasgesamtleistung des Gerätes (den Gasgesamtverbrauch des Gerätes finden Sie in der Tabelle der technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung). Falls die gesamte Öffnung der Türen und/oder Fenster nicht dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß nachstehender Tabelle entspricht, muss unbedingt eine zusätzliche Öffnung zur permanenten Belüftung des Raumes geschaffen werden, damit die minimalen Belüftungsvorgaben zum Gasgesamtverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die permanente Belüftungsöffnung kann auch mit Hohlblocksteinen, Abzugshaubenrohren etc. realisiert werden.

Gasgesamtverbrauch (kW)	Minimale Belüftungsöffnung (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
15,5 17	900
17 19	1000
19 24	1250

#### Räume mit öffnungsfähigen Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Falls der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über keine direkt ins Freie führenden Fenster/Türen verfügt, müssen zwingend andere Maßnahmen zum Schaffen einer permanenten, nicht verstellbaren und nicht verschließbaren Belüftungsöffnung geschaffen werden, welche den Vorgaben zur minimalen Belüftungsöffnung entsprechend dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß obiger Tabelle entspricht. Zusätzlich sollten entsprechende Gebäudevorgaben berücksichtigt werden. Wenn Zimmer oder andere Innenräume mit mehreren Gasgeräten ausgestattet werden, müssen zusätzlich zu den Vorgaben der obigen Tabelle weitere

Belüftungsmöglichkeiten geschaffen werden. Die Größe der zusätzlichen Belüftungsfläche muss den Vorgaben für die weiteren Gasgeräte entsprechen. Zusätzlich muss an der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Sorgen Sie unbedingt dafür, dass dieser Spalt beim Schließen der Tür nicht von Teppichen, anderen Bodenbelägen oder dergleichen blockiert wird.


Der Herd darf in Küchen, offenen Küchen, Esszimmern, Wohn- und Schlafzimmern und dergleichen aufgestellt werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad oder Dusche. Der Herd darf nicht in Wohn- und Schlafzimmern mit weniger als 20 m<sup>3</sup> Raumvolumen aufgestellt werden.<sup>3</sup>. Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen unter der Erdoberfläche auf, wenn diese nicht an mindestens einer Seite eine Öffnung ins Freie aufweisen.


## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

## Elektrischer Anschluss


Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.


-  Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.


-  Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

-  Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

-  Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

-  Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## Gasanschluss

-  **Allgemeine Warnungen**

- Es besteht Explosions-, Brand- und Vergiftungsgefahr, wenn die Installation,

die Reparatur oder der Anschluss von unbefugten/unlizenzierten/unqualifizierte n Personen oder Technikern vorgenommen wird.

- Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung des Geräts, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) und die Gaseinstellung des Geräts mit diesen Bedingungen übereinstimmen. Die Gaseinstellbedingungen und -werte des Produkts befinden sich auf den Etiketten (oder dem Typenschild).
- Wenn Ihr Ländercode nicht auf dem Etikett steht, befolgen Sie die örtlichen technischen Anweisungen für Ihr Land für den Gasanschluss und die Umstellung.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten/lizenzierten/qualifizierten Person oder einem Techniker an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht autorisierte/ nicht lizenzierte/ nicht qualifizierte Personen oder Techniker entstehen.
- Bevor Sie mit den Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, unterbrechen Sie die Gaszufuhr. Es besteht Explosionsgefahr!
- **Wenn Sie Ihr Produkt später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie sich für die entsprechende Umstellung an eine autorisierte/lizenzierte/qualifizierte Person oder einen Techniker wenden.**
- Vergewissern Sie sich, dass der Gasanschluss nach jedem Gebrauch auf seine Dichtigkeit überprüft wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die aufgrund von Gaslecks entstehen, die durch einen Gasanschluss oder eine Umrüstung durch nicht autorisierte/nicht lizenzierte Personen verursacht werden.
- Beachten Sie die detaillierten Informationen zum Gasanschluss und zur Gasumstellung in der mit Ihrem Produkt gelieferten Bedienungsanleitung.



### **Brandgefahr:**

Wenn Sie den Anschluss nicht gemäß den nachstehenden Anweisungen vornehmen,

besteht die Gefahr von Gasaustritt und Feuer. **Unser Unternehmen kann für daraus resultierende Schäden nicht haftbar gemacht werden.**

- Der Gasanschluss darf nur von einer autorisierten/zugelassenen/qualifizierten Person oder einem Techniker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der für den Gasanschluss zu verwendende Gasschlauch den örtlichen Gasnormen entspricht.
- Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er nicht mit den beweglichen Teilen und heißen Oberflächen (siehe Abbildungen unten) in der Umgebung in Berührung kommt und nicht eingeklemmt wird, wenn die beweglichen Teile bewegt werden. (z. B. Schubladen). Außerdem sollte es nicht in Räumen platziert werden, in denen es eingeklemmt werden könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn der Gasanschluss abgeschlossen ist. Wenn es bewegt wird, besteht die Gefahr eines Gasaustritts.
- Der Gasschlauch sollte in weiten Bögen angeschlossen werden, um zu verhindern, dass er während des Anschlusses bricht oder knickt.
- Der Gasschlauch darf nicht gequetscht, geknickt, eingeklemmt, an scharfen Ecken berührt werden oder mit heißen Teilen des Geräts und dem Kochgeschirr auf dem Gerät in Berührung kommen. Es besteht Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauches!
- Der Gasschlauch darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die eine Temperatur von 70 C über der Raumtemperatur erreichen können.
- Für den Gasanschluss und die Umstellung muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.

### **Teile für den Gasanschluss**

Die Abbildungen der Teile und Werkzeuge, die möglicherweise für den Gasanschluss erforderlich sind, sind unten aufgeführt. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Die zu verwendenden



Gasanschlussteile können je nach Gasart und Landesvorschriften variieren.

	Leckgedichtung
	Anschlussstück für Erdgas (G20, G25) EN 10226 R1/2"
	Anschlussstück für Flüssiggas (G30, G31)
	Anschlussstutzen für Gasausgang
	Blindstecker

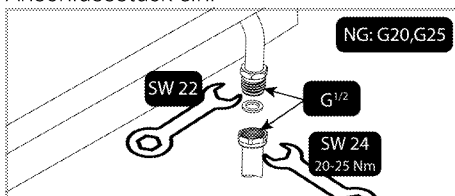
### Herstellen des Gasanschlusses - NG

- Die Erdgasinstallation muss vor der Installation des Produkts für die Montage vorbereitet werden. Am Ausgang des Gassystems, an das das Gerät angeschlossen werden soll, muss ein Erdgasventil vorhanden sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Erdgasventil leicht zugänglich ist.
- Schließen Sie Ihr Produkt mit einem flexiblen Gasschlauch, der den örtlichen Normen entspricht, an das Erdgasnetz Ihres Hauses an.
- Bei der Herstellung des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Die Gaszufuhr muss über ein Gasrohr oder einen Sicherheitsgasschlauch mit Gewindeverschraubungen an beiden Enden angeschlossen werden.
- Der Anschluss kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen:
  - EN ISO 228 G1/2" Typ Anschluss
  - EN 10226 R1/2" Typ Anschluss

### EN ISO 228 G1/2" Typ Anschluss

1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen ein und achten Sie auf den richtigen Sitz der Dichtung.

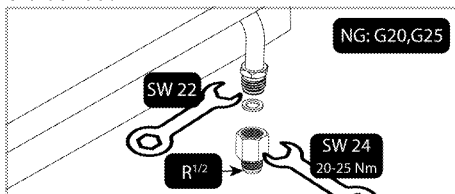
2. Befestigen Sie das Gasanschlusstück mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel am Gerät und setzen Sie das Anschlussstück mit einem 24-mm-Schraubenschlüssel in das Anschlussstück ein.



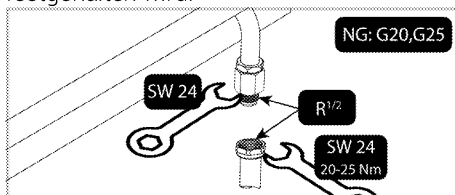
3. Nach dem Anschließen müssen Sie prüfen, ob das Anschlussstück undicht ist.

### EN 10226 R1/2" Typ Anschluss

1. Setzen Sie die neue Dichtung in das Anschlussstück für Erdgas ein und vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig sitzt.
2. Halten Sie den Gasanschluss des Geräts mit einem Schraubenschlüssel 22 fest, schließen Sie das Verbindungsstück mit einem Schraubenschlüssel 24 an den Gasanschluss des Geräts an und ziehen Sie es fest.



3. Wickeln Sie eine Dichtungsmasse um den Gewindeteil des Verbindungsstücks. Den Gewindeteil des Sicherheitsgasschlauchs/-rohrs mit dem 24-mm-Schraubenschlüssel an das Verbindungsstück anschließen und fest anziehen, wobei das Verbindungsstück mit dem 24-mm-Schraubenschlüssel festgehalten wird.



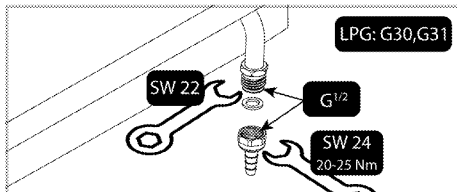
4. Nach dem Anschließen müssen Sie prüfen, ob das Anschlussstück undicht ist.

## Herstellen des Gasanschlusses - LPG

- Ihr Produkt sollte so angeschlossen werden, dass es sich in der Nähe des Gasanschlusses befindet, um ein Austreten von Gas zu verhindern.
- Bevor Sie den Gasanschluss herstellen, besorgen Sie einen Kunststoffgasschlauch und eine geeignete Befestigungsschelle. Der Innendurchmesser des Kunststoffgasschlauchs muss 10 mm betragen und die Länge sollte 150 cm nicht überschreiten. Der Kunststoffschlauch muss dicht und überprüfbar sein.
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft werden. Regler, Schlauch und Schelle sind regelmäßig zu überprüfen und innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Fristen oder bei Bedarf zu ersetzen.
- Bei der Herstellung des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Der Gasanschluss muss über einen Gasschlauch oder einen Festanschluss erfolgen.

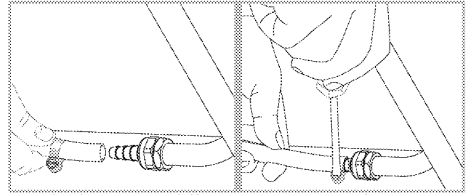
## Anschluss mit Gasschlauch

1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen für Flüssiggas ein und achten Sie auf den richtigen Sitz der Dichtung.
2. Sichern Sie den Gasanschlussausgang des Produkts mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel, schließen Sie das Verbindungsstück mit einem 24-mm-Schraubenschlüssel an den Gasausgang des Produkts an und ziehen Sie es fest an.



3. Bringen Sie die Befestigungsschelle an einem Ende des Gasschlauchs an. Legen Sie das Ende des Gasschlauchs, an dem Sie die Klemme befestigt haben, eine Minute lang in kochendes Wasser.

4. Stecken Sie den erweichten Gasschlauch bis zum Anschlag in das Anschlussstück. Ziehen Sie die Schelle mit einem Schraubendreher fest an.



5. Nach dem Anschließen müssen Sie prüfen, ob das Anschlussstück undicht ist.

## Für Belgien anschließen des Gasherdes

### Anschließen des Gasherdes

#### Besondere Vorsichtsmaßnahmen

Die Wände neben dem Ofen sollten entweder aus hitzebeständigem Material bestehen oder mit einem solchen Material verkleidet sein.

#### Belüftung des Kochbereichs

Die Gasverbrennung nutzt den Sauerstoff in der Luft. Vor diesem Hintergrund muss die Luft ständig erneuert und die Verbrennungsprodukte abgeführt werden. Die Lufterneuerungsrate sollte mindestens 2 Kubikmeter pro Stunde und Kilowatt betragen.

### Belgien

#### Anwendungsbereich

Entsprechend den Vorschriften der Norm NBN D 51-003 sind diese mit mechanischen Anschlussstutzen versehenen Gummischläuche ausschließlich für die Verwendung mit Haushaltsgaskochern, die mit Erdgas und mit einem Druck von maximal 200 mbar betrieben werden, vorgesehen. Es dürfen nur Verbindungsstücke aus geprüftem Elastomermaterial verwendet werden, diese sind mit „AGB/BGV“ gekennzeichnet.

#### Verbindungsstücke in zwei unterschiedlichen Ausführungen

Die Verbindungsstücke der älteren Generation waren mit einer Überwurfmutter, einer integrierten Dichtung und einer fixen Schraube ausgeführt. Die Verbindungsstücke der jetzigen Generation sind auf beiden Seiten mit einer

Überwurfmutter und einer integrierten Dichtung versehen. Bei einem Ersatz oder einer Umstellung des Geräts ist das Verbindungsstück der alten Generation durch ein Verbindungsstück der neuen Generation zu ersetzen.

### Anschlussverschraubungen

Die älteren Geräte sind mit einem ISO 7-1 Gewinde versehen, das eine leicht konische Form hat. Gehen Sie beim Zusammenbau wie folgt vor

a) Das Gewinde am Gerät mit einer Dichtung versehen: entweder ein Teflonband oder eine Dichtmasse für Gewinde (Colmat) + ein Acrylband.

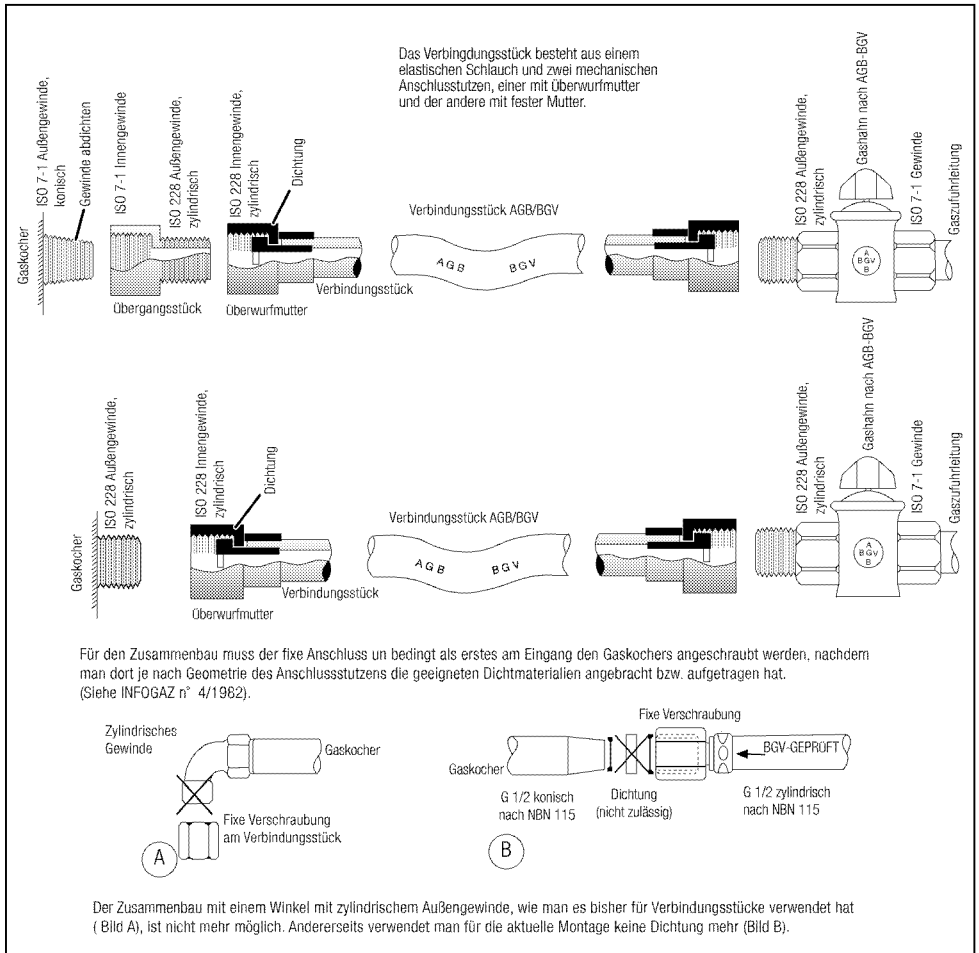
b) Das Übergangsstück mit einem Schlüssel am Kochherd befestigen.

c) Kontrollieren, ob die Dichtung richtig sitzt.

d) Das elastische Verbindungsstück (der neuen Generation) beidseitig von Hand festziehen

e) Zusätzlich mit einem Schlüssel anziehen (eine halbe Schlüsseldrehung genügt)

f) Den Absperrhahn öffnen und die Verbindung mit etwas Seifenlauge und einer Bürste auf Dichtheit prüfen (es dürfen sich keine Seifenblasen bilden) Die neuen Geräte sind mit einem ISO228-1 Parallelgewinde ausgestattet (obligatorisch seit 01. Januar 2005). Führen Sie die Schritte c, d, e und f wie oben beschrieben durch.



Zusammenbau Das Verbindungsstück ist, je nach Art des am Gerät vorhandenen

Gewindeanschlusses (ISO 7-1 oder NBN EN ISO 228-1) wie in Abbildung 2 zu befestigen.

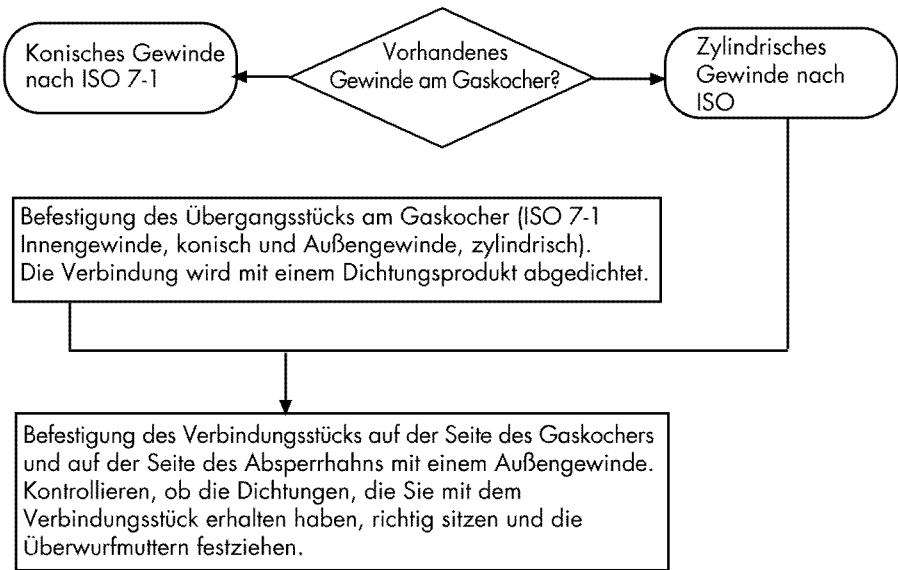


Abbildung 2

**Anschluss für Butan/Propan:** 13+, Butan 28-30 mbar, Propan 37 mbar ist von einem geprüften Techniker auszuführen. Die Dichtung und das gerillte Anschlussstück auf die Überwurfmutter setzen.

### Vorsichtsmaßnahmen

Das Verbindungsstück muss so befestigt werden, dass es keinen mechanischen Belastungen wie Zug, Druck oder Verdrehung ausgesetzt wird. Sein Biegeradius muss mindestens das Zehnfache seines Außendurchmessers betragen. Von heißen Flächen fern halten. Vor direkter Sonneneinstrahlung und UV-Strahlung schützen, und nicht in überhitzten Umgebungen verwenden.

### Regelmäßige Inspektion und Austausch

Das Verbindungsstück ist mindestens ein Mal pro Jahr visuell auf Anzeichen für Verschleiß oder Beschädigungen zu kontrollieren und spätestens zum angegebenen Zeitpunkt mit einem neuen Stück zu ersetzen.

### Dichtheitsprüfung an der Anschlussstelle

- Vergewissern Sie sich, dass alle Knöpfe am Gerät ausgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr offen ist. Bereiten Sie Seifenschaum vor und tragen Sie ihn auf die Anschlussstelle des Schlauchs für die Gasleckagekontrolle auf.
- Bei einem Gasleck schäumt die Seifenlauge auf. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss noch einmal.
- Anstelle von Seife können Sie auch handelsübliche Sprays für die Gasleckprüfung verwenden.
- Wenn ein Gasleck vorhanden ist, schließen Sie die Gaszufuhr und lüften Sie den Raum.

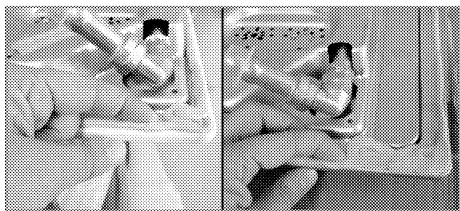


Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

### Gerät installieren

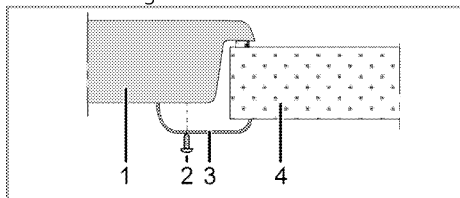
1. Nehmen Sie Brenner, Brennerdeckel und Roste vom Kochfeld des Produktes ab.

2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte eindringen können, tragen Sie in den Spalten am unteren Kochfeldgehäuse bitte die mitgelieferte Dichtmasse auf, bevor Sie das Kochfeld in die Aussparung einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Dichtmasse nicht austritt.
4. Füllen Sie die Ecken, indem Sie Bögen an den Ecken formen – wie in der Abbildung gezeigt. Formen Sie die Bögen so weit, dass die Lücken in den Ecken gefüllt werden.



**i** Achten Sie darauf, dass die Einfassungsbereiche am unteren Knopfgehäuse mit Dichtmittel gefüllt werden.

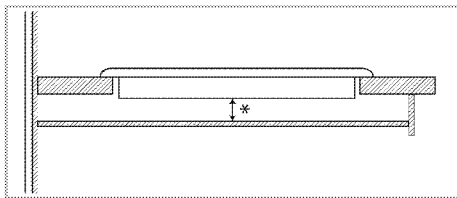
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklammer
- 4 Arbeitsplatte

**i** Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

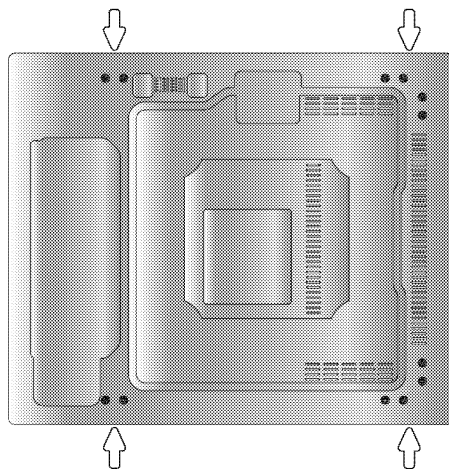
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



\* Minimum 15 mm

### Rückansicht (Anschlussöffnungen)

**i** Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



Setzen Sie Brennerplatten, Brennerplattenkappen und Gitter nach der Installation wieder an Ort und Stelle.



Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

### Endkontrolle

1. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
2. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
3. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.



Die Flamme muss blau und in regelmäßiger Form brennen. Falls sich die Flamme gelblich färbt, vergewissern Sie sich, dass die Brennerkappe richtig sitzt oder reinigen den Brenner.

### Gasumstellung



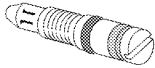

#### Allgemeine Warnungen

- Bevor Sie mit den Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, unterbrechen Sie die Gaszufuhr. Es besteht Explosionsgefahr!
- Alle Gaseinspritzdüsen müssen ausgetauscht und die Verbrennungseinstellung der Gashähne in Leerlaufposition vorgenommen werden, damit das Gerät für die Verwendung mit einem anderen Gas geeignet ist.
- Nach dem Wechsel der Gasart muss das neue Gasart-Etikett auf dem Ersatzbeutel auf das bereits an der Rückwand des Geräts angebrachte aktuelle Etikett geklebt werden.

- Die umschaltbare Gasart und die Gaskategorien Ihres Produkts nach Land finden Sie im Abschnitt "Länder-Gaskategorien/-typen/-Druck". In dieser Tabelle finden Sie die Gasarten, die Sie in Ihrer Region umstellen können. Sie können nicht auf in dieser Tabelle nicht angegebene Gasarten umstellen.
- Eine für die umzustellende Gasart geeignete Ersatz-Einspritzdüse ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Sie erhalten die Einspritzdüsen beim autorisierten Kundendienst oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.
- Die Werte der Einspritzdüsen und die Gasarten, die für die Brenner verwendet werden sollten, sind am Ende des Abschnitts angegeben. Stellen Sie den Anschluss der umzustellenden Gasart wie im Abschnitt Gasanschluss beschrieben her.

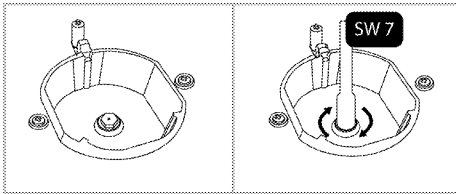
#### Teile für die Gasumstellung

Nachfolgend sind die Teile und Werkzeuge aufgeführt, die für die Gasumrüstung erforderlich sein können. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.

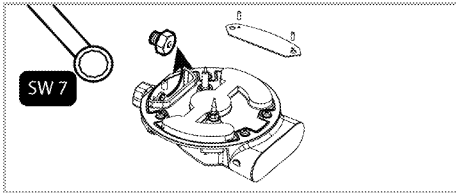
	Bypass-Düse
	Brennerinjektor

#### Austausch der Einspritzdüse für die Brenner

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf dem Bedienfeld in die Aus-Position.
2. Stellen Sie die Gaszufuhr ab.
3. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
4. Entfernen Sie die Gaseinspritzdüsen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. (Schraubenschlüssel 7)



5. Wenn Ihr Gerät über einen Wok-Brenner mit seitlicher Einspritzdüse verfügt, entfernen Sie die Einspritzdüse mit einem Schraubenschlüssel Nr. 7.



- i** ((Variiert je nach Produktmodell.)) Bei einigen Kochfeldbrennern ist die Einspritzdüse mit einem Metallteil abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss für den Austausch der Einspritzdüse entfernt werden.

6. Installieren Sie die neuen Gaseinspritzdüsen. (Anzugsdrehmoment 4 Nm)  
7. Überprüfen Sie alle Anschlüsse, um sicherzustellen, dass sie sicher und fest installiert sind.

- i** Bei neuen Einspritzdüsen ist ihre Position auf der Verpackung markiert, oder man kann sich auf die Einspritzdüsentabelle auf *Injektortabelle, Seite 11* beziehen.

8. Die Injektoren müssen nach dem Anschluss auf Dichtheit geprüft werden.

- i** Falls kein zwingender Grund vorliegt, verzichten Sie auf die Entfernung der Gasbrennerhähne. Zum Austausch der Hähne müssen Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden.

### Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

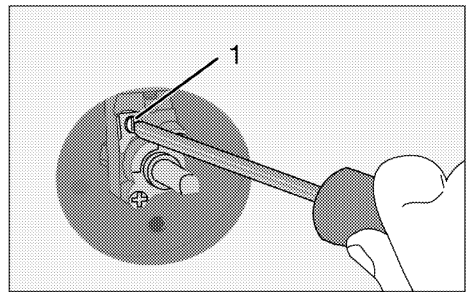
1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.

3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen. Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.

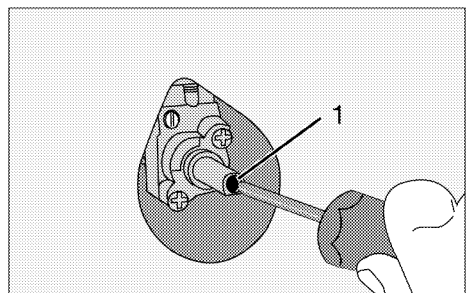
» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

4. Bei höherer Flamme drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei kleinerer Flamme drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Endkontrolle: Stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe als auch auf geringe Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

Je nach Ausführung des Gasanschlusses Ihres Gerätes kann die Lage der Einstellschraube etwas abweichen.



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



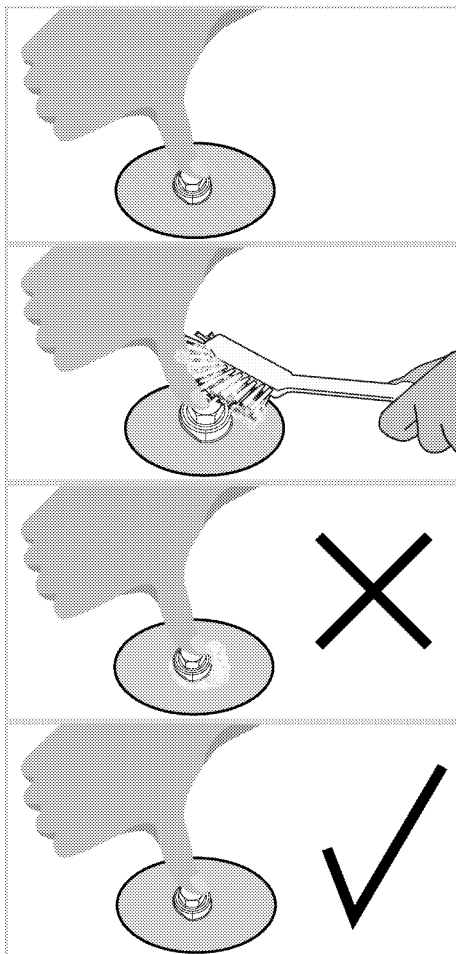
1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

- i** Falls die Gasart des Gerätes umgestellt wird, muss auch das Typenschild mit der Gasartangabe entsprechend geändert werden.

## Dichtigkeitsprüfung an den Injektoren

Stellen Sie vor dem Umbau des Produkts sicher, dass alle Bedienknöpfe ausgeschaltet sind. Nach dem korrekten Umbau der Injektoren sollte für jeden Injektor die Gasleckage überprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Steuerknöpfe auf Aus stehen.
2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft ausübt, um die Gasleckage zu stoppen, wenn der entsprechende Steuerknopf eingeschaltet und in gedrückter Position gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.
3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am Injektoranschluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit einer angemessenen Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 erneut.
4. Wenn der Schaum weiterhin besteht, müssen Sie das auf das Produkt aufgebrachte Gas sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Verwenden Sie das Produkt erst, wenn der autorisierte Service in das Produkt eingegriffen hat.





## 4 Vorbereitungen


### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige

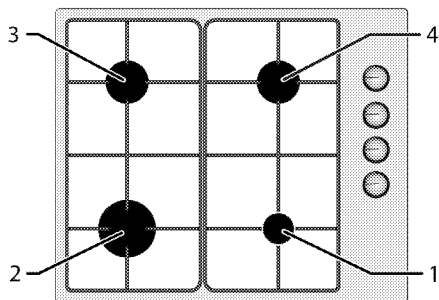
Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Mit Gas kochen

- Die Größe von Kochgeschirr und Flamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausschlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.

### Kochfeld verwenden



- 1 Nebenbrenner 12-18 cm
- 2 Schnellbrenner 22\_24 cm
- 3 Normalbrenner 18-20 cm
- 4 Normalbrenner 18-20 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



Verwenden Sie kein Kochgeschirr jenseits der obigen Abmessungsgrenzen. Der Einsatz größeren Kochgeschirr birgt die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung sowie einer Überhitzung benachbarter Flächen und Bedienelemente. Kleineres Kochgeschirr birgt das Risiko von Verbrennungen durch die Flamme.



Teile oder Komponenten Ihres Produkts können beim Kochen mit ähnlichem Zubehör, das zur Gluterzeugung verwendet wird und in der Bedienungsanleitung nicht empfohlen wird, durch hohe Hitze beschädigt werden. Schäden, die durch eine solche Verwendung verursacht werden, gehen zu Lasten des Benutzers.

Das große Flammensymbol zeigt die höchste, das kleine Flammensymbol zeigt die geringste Leistungsstufe an. In der Aus-Position (oben) werden die Brenner nicht mit Gas versorgt.

### Gasbrenner zünden

1. Halten Sie den Knopf des Brenners gedrückt.
2. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol.  
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.
3. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

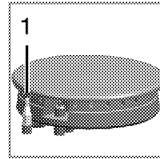
### Gasbrenner abschalten

Drehen Sie den Regler der Warmhaltezone in die Aus-Position (oben).



Falls die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie die Brennersteuerung aus und versuchen Sie mindestens 1 Minute lang nicht, den Brenner erneut zu zünden.

### Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)



1. Sichere Gasabschaltung

Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
- Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 – 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
- Falls sich das Gas nach Betätigung des Reglers nicht entzündet, wiederholen Sie das Verfahren, indem Sie den Regler weitere 15 Sekunden lang gedrückt halten.



Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet. Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlungen!

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise zur Reinigung

#### ⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### Für das Kochfeld:

- Saure Verschmutzungen wie Milch, Tomatenmark und Öl können dauerhafte Flecken auf den Kochfeldern und Bauteilen der Brenner/Kochplatten verursachen, übergelaufene Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes durch Ausschalten reinigen.

- Wok-Gefäße, die bei hohen Temperaturen verwendet werden, können ihre Farbe ändern. Das ist normal.
- Das Bewegen von Kochgeschirr kann zu Metallspuren an den Topflappen führen. Schieben Sie die Pfannen und Töpfe nicht auf die Oberfläche.
- Wenn Brennerdeckel direkt mit dem Feuer in Kontakt kommen und hohen Temperaturen ausgesetzt sind, ist eine Veränderung und Farbverlust im Laufe der Zeit normal. Dies ist bei der Verwendung des Kochfelds kein Problem.

#### Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

#### Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach.

Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

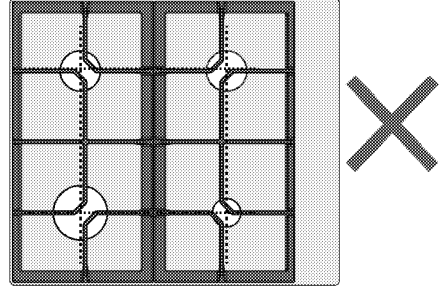
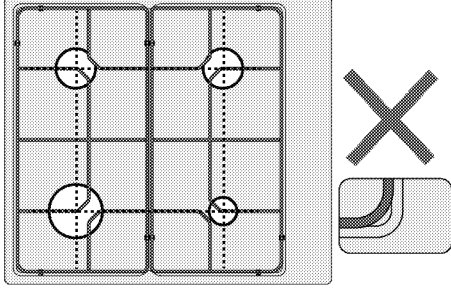
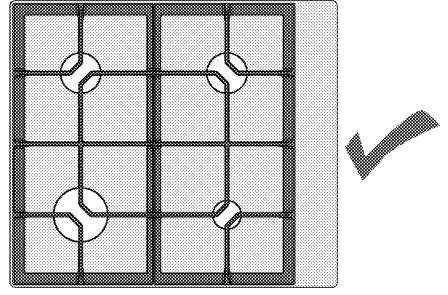
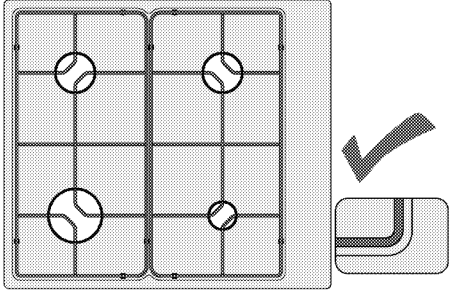
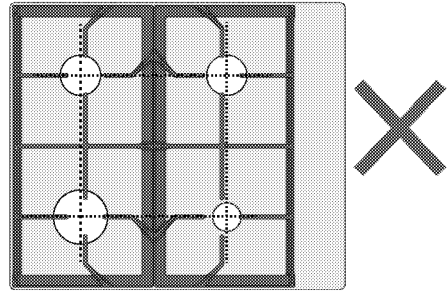
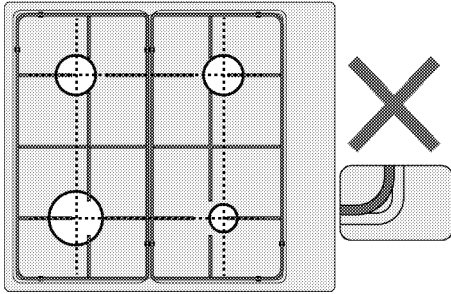
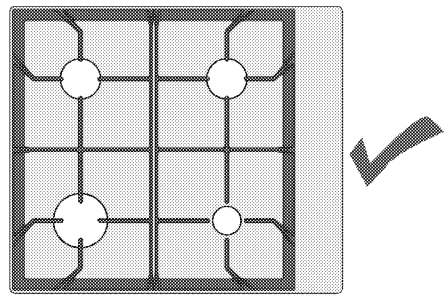
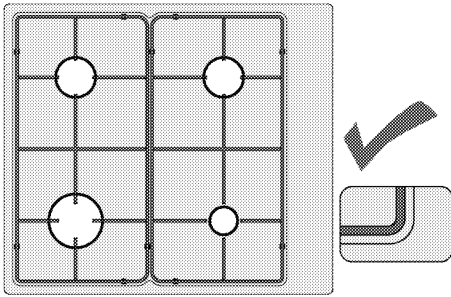
- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichtern Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

### **Reinigung des Kochfelds**

#### **Reinigen des Gasbrenners**

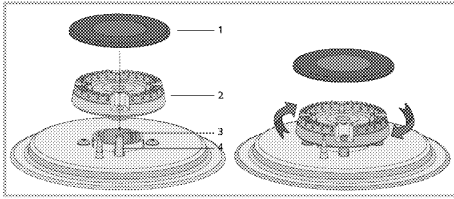
1. Entfernen Sie vor dem Reinigen des Kochfelds Topflappen, Brennerkappen und Köpfe vom Kochfeld.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds gemäß den Empfehlungen in den allgemeinen Reinigungsinformationen je nach Oberflächentyp (emailliert, Glas, Inox usw.).
3. Reinigen Sie die Brennerkammer mit einem in Reinigungsmittel getränkten Tuch oder mit einer nicht kratzenden, weichen Bürste. Stellen Sie sicher, dass keine Speisereste mehr vorhanden sind.

4. Reinigen Sie die Zündkerzen und Thermosteile (bei Modellen mit Zündung und Thermosteile) mit einem gut zusammengedrückten Tuch. Trocknen Sie diese dann mit einem trockenen Tuch. Achten Sie darauf, dass die Zündkerze und das Thermosteile vollständig trocken sind.
5. Reinigen Sie die Brennerkappen und -köpfe nach jedem Vorgang mit Reinigungswasser und trocknen Sie sie anschließend ab.
6. Halten Sie bei anhaltenden Flecken die Brennerkappen und -köpfe mindestens 15 Minuten lang in Reinigungswasser oder warmem Seifenwasser. Mit einer nichtmetallischen und nicht kratzenden Bürste reinigen.
7. Sie können die Quick&Shine-Reinigungsmittel für die Innenräume und Grills des Ofens, die auf emaillierten Oberflächen verwendet werden und vom autorisierten Service, insbesondere bei anhaltenden Flecken auf emaillierten Brennerkappen empfohlen werden.
8. Berühren Sie Brennerkappen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln wie Reinigungsmitteln für den Innenraum des Ofens oder Entkalkern, da dies zu Verfärbungen führen kann.
9. Reinigen Sie die Topflappen nach jedem Vorgang mit Reinigungswasser und einer nicht kratzenden, weichen Bürste und trocknen Sie sie anschließend ab.
10. Wenn die Brennerkappen und Topflappen als feucht verwendet werden, können durch die Hitze anhaltende Kalkflecken auftreten. Stellen Sie sicher, dass es vor dem Betrieb getrocknet ist.
11. Setzen Sie Brennerköpfe, Kappen und Topflappen ein.
12. Stellen Sie beim Platzieren der Topflappen sicher, dass sie die Brenner zentrieren. Bringen Sie bei Stiftmodellen die Stifte auf der Brennerplatte an den Stiftschlitzen der Topflappen an.



### Montage der Brennerteile

Platzieren Sie die Teile nach der Reinigung der Brenner wie in der Abbildung gezeigt.



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zündkerze (bei Modellen mit Zündung)

1. Setzen Sie den Brennerkopf so ein, dass er durch die Brennerzündkerze (4) läuft. Drehen Sie den Brennerkopf nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er in der Brennerkammer sitzt.
2. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf.

### **Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie die Paneele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen

Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## 7 Problemlösungen

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Es entsteht kein Zündfunke.**

- Kein Strom. >>> *Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren.*

### **Es gibt kein Gas.**

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Der Gasanschluss ist verbogen. >>> *Installieren Sie den Gasanschluss richtig.*

### **Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.**

- Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brennerkappe ist nicht sicher angebracht. >>> *Bringen Sie die Brennerkappe richtig an.*
- Der Gashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butangas). >>> *Tauschen Sie die Gasflasche aus.*

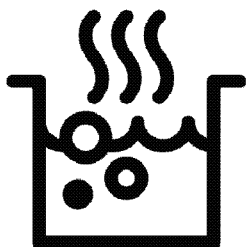
**i** Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.





# Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И  
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ  
БУМАГА

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.



Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445  
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

**1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4**

Общие правила техники безопасности. 4	
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием... 5	
Электробезопасность ..... 7	
Безопасность изделия ..... 8	
Использование по назначению..... 10	
Безопасность детей ..... 10	
Утилизация старого изделия ..... 10	
Утилизация упаковочных материалов 11	
Для будущей транспортировки ..... 11	

**2 Общие сведения 12**

Обзор ..... 12	
Технические характеристики ..... 13	
Характеристики горелок ..... 13	

**3 Установка 15**

До начала установки ..... 15	
Установка и подключение ..... 17	

Переход на другой вид газа ..... 23	
-------------------------------------	--

**4 Подготовка к эксплуатации 26**

Рекомендации по экономии электроэнергии ..... 26	
Подготовка к эксплуатации..... 26	
Очистка прибора перед началом эксплуатации ..... 26	

**5 Правила эксплуатации варочной панели 27**

Общие сведения о приготовлении пищи ..... 27	
Эксплуатация варочных панелей..... 27	

**6 Уход и техническое обслуживание 29**

Общая информация по уходу ..... 29	
Очистка варочной панели ..... 30	
Очистка панели управления ..... 32	

**7 Поиск и устранение неисправностей 33**

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

### **Общие правила техники безопасности**

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с

устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только

представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

### **Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием**

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной

распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.

- Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки*, стр. 15).
- **ОСТОРОЖНО:** Во время эксплуатации газовой продукт она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции

(механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.

- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- Данное изделие должно использоваться в помещении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться

на расстоянии не более 2 м от изделия.

- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.
- Условия регулировки для этого прибора указаны на этикетке (или табличке с техническими данными)

### **Меры предосторожности при обнаружении запаха газа**

- Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем

освещения, дверным звонком и т.д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Остерегайтесь взрыва и отравления газом!

- Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
- Откройте окна и двери.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
- Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

### **Электробезопасность**

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться до штепсельной вилки влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки,

беритесь непосредственно за вилку.

- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны

выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

### **Безопасность изделия**

- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.



- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
  - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
  - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
  - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
  - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой;
- следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
  - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках. Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
  - Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
  - Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
  - Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
  - Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом,

чтобы исключить утечку газа.

## **Использование по назначению**

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

## **Безопасность детей**

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей

месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

## **Утилизация старого изделия**

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации

электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

### **Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**


Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### **Утилизация упаковочных материалов**

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке.

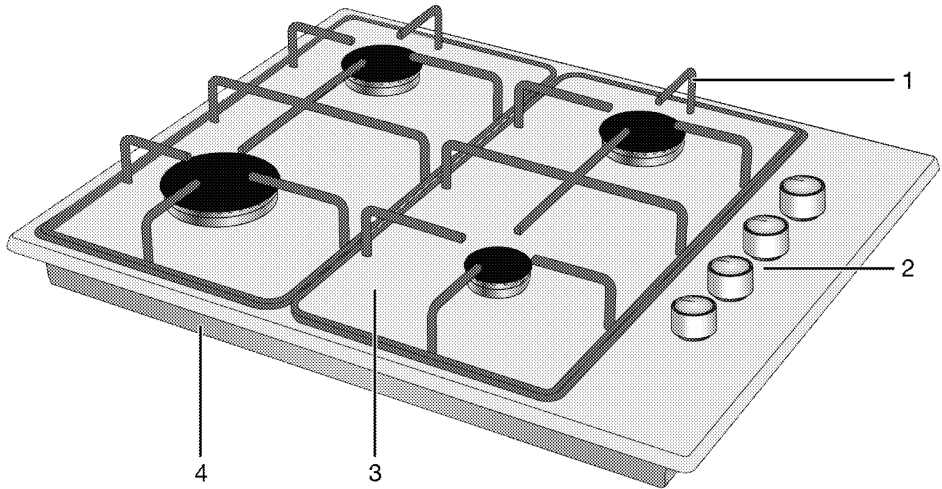
Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

### **Для будущей транспортировки**

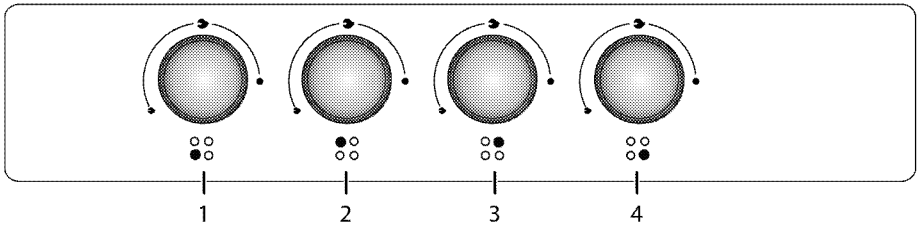
- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
  - Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
-  Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- 1 Решетки
- 2 Ручка регулировки газовой конфорки
- 3 Варочная поверхность
- 4 Нижний корпус прибора



- 1 Дополнительная конфорка Передняя правая
- 2 Конфорка быстрого нагрева Передняя левая
- 3 Стандартная конфорка Задняя левая
- 4 Стандартная конфорка Задняя правая

## Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабеля/сечение	мин.Н05V2V2-F 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Категория газового прибора	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2E
Установленный тип газа / давление продукта	G 20/20 мбар
Общий расход газа	7,9 кВт (574 г/ч)
Переход на тип газа/давление <sup>§</sup> _ дополнительно	G 25/25 мбар G 30/28-30 мбар - G 31/37 мбар G 20/13 мбар
Габариты (высота / ширина / глубина)	44 мм/610 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/480-490 мм
<b>Конфорки</b>	
Передняя правая	<b>Дополнительная конфорка</b>
Мощность	1 кВт (73 г/ч)
Передняя левая	<b>Конфорка быстрого нагрева</b>
Мощность	2,9 кВт (211 г/ч)
Задняя левая	<b>Стандартная конфорка</b>
Мощность	2 кВт (145 г/ч)
Задняя правая	<b>Стандартная конфорка</b>
Мощность	2 кВт (145 г/ч)
<b>Класс защиты - I</b>	

**Степень защиты IP 42**

**i** При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

**i** Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

**i** Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

## Характеристики горелок

Расположение конфорки	1 кВт (73 г/ч)		2,9 кВт (211 г/ч)	2 кВт (145 г/ч)	2 кВт (145 г/ч)
	Передняя правая		Передняя левая	Задняя левая	Задняя правая
Тип газа / давление					
G 20/13 мбар	84	145	116	116	
G 20/20 мбар	72	115	103	103	
G 30/28-30 мбар	50	87	72	72	
G 25/25 мбар	72	115	103	103	
G 31/ 37 мбар	50	87	72	72	

Вы можете приобрести форсунки, не вошедшие в комплектацию вашей модели в авторизованном сервисном центре.


### Категории/типы/давление газа страны


Вы можете найти тип газа, давление и категорию газа, которые можно использовать в стране, где продукт будет установлен, в таблице ниже.


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

## 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

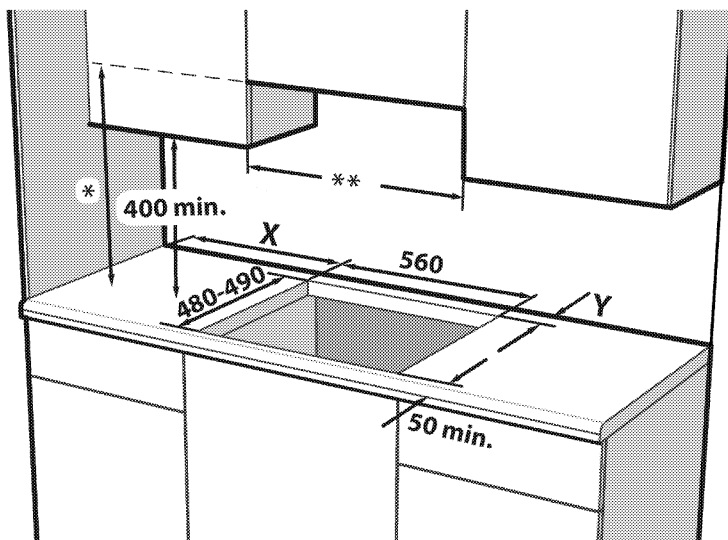
 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

 Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

### До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.



- \* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.
- \*\* Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

**X** -Минимальное расстояние между вырезом и боковой стенкой.  
**Y** -Минимальное расстояние между задним краем выреза и задней стенкой.

Тип управления варочной панелью	Тип поверхности	Ширина варочной панели (мм) #	X (мм)	Y (мм)
Управление сбоку	Металлический	600 / 610	100	50
Управление сбоку	Стекло	600 / 650	100	60
Управление спереди	Металл / Стекло	600	170	50 ***
Управление спереди	Металл / Стекло	750	170	70

\*\*\* Этот размер будет составлять 60 мм в моделях с 9-ступенчатыми газовыми кранами.

# Смотрите размер по ширине в разделе технических таблиц в руководстве пользователя.

### Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в

помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

**Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу**



В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см <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
15,5 17	900
17 19	1000
19 24	1250

### **Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу**

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти

иную продукцию, определено позволяющую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам. Если помещение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта. Плита может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Варочную поверхность запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.<sup>3</sup>.

Не устанавливайте продукт в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.


### **Установка и подключение**


- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

### **Подключение к электросети**


Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим


выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

 Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

 Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".


 Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

 К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

 При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

Включите шнур питания в розетку.

## **Подключение к газовой магистрали**

 **Общие предупреждения**

- Существует риск взрыва, пожара и отравления, если установка, ремонт или подключение производятся неполномочным/нелицензированным/неквалифицированным лицом или техником.
- Перед размещением продукта убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) и настройки газа продукта соответствуют этим условиям. Условия регулировки газа и значения продукта указаны на этикетках (или на заводской табличке).
- Если код вашей страны не указан на этикетке, следуйте локальным техническим инструкциям вашей

страны для подключения и преобразования газа.

- Изделие должно быть подключено к системе газоснабжения только уполномоченным/лицензированным/квалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший от процедур, выполненных неуполномоченным/нелицензированным/ неквалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Существует опасность взрыва!
- **Если вам потребуется использовать изделие с другим типом газа, вам нужно проконсультироваться с авторизованным/имеющим лицензию/квалифицированным специалистом или техническим специалистом о соответствующей процедуре переоборудования.**
- Проследите, чтобы газовое соединение тщательно проверяется на герметичность после каждого использования. Производитель не несет ответственности за повреждения, которые могут возникнуть из-за утечки газа, от подключения газа или преобразования, произведенного неуполномоченными/не имеющими лицензии лицами.
- См. подробную информацию о подключении газа и переходе на другой газ в руководстве пользователя, прилагаемом к изделию.



#### **Опасность возгорания:**

Если вы не выполните подключение в соответствии с приведенными ниже инструкциями, существует риск утечки газа и возгорания. **Наша компания не несет ответственности за причиненный этим ущерб.**


- Подключение газа должно производиться только уполномоченным/

лицензированным/квалифицированным специалистом.

- Убедитесь, что используемый газовый шланг для подключения газа, соответствует местным газовым стандартам.
- Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен так, чтобы он не соприкасался с движущимися частями и горячими поверхностями (показано на рисунках ниже) вокруг него и не застрял при перемещении движущихся частей. (например, выдвижные ящики). Кроме того, его нельзя размещать в местах, где он может быть придавлен.
- Не перемешайте устройство подключения газа которого завершено. Если его сдвинуть, может возникнуть риск утечки газа.
- Газовый шланг следует подсоединять, делая повороты под широким углом, для исключения возможности разрыва и складывания во время подсоединения.
- Газовый шланг не должен быть раздавлен, согнут, заземлен, касаться острых углов или контактировать с горячими частями изделия и посудой на изделии. Существует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга!
- Газовый шланг не должен контактировать с деталями, температура которых может быть на 70°C выше комнатной.
- Для подключения газа и переоборудования необходим гаечный ключ.

#### **Детали для подключения к газу**

Детали и инструменты, которые могут потребоваться для подключения газа, приведены ниже. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием. Используемые детали газовых соединений могут меняться в зависимости от типа газа и правил страны.

	Герметичное уплотнение
---	------------------------

	Соединительный элемент для природного газа (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Соединительный элемент для сжиженного газа (G30,G31)
	Соединительный элемент для выпуска газа
	Заглушка

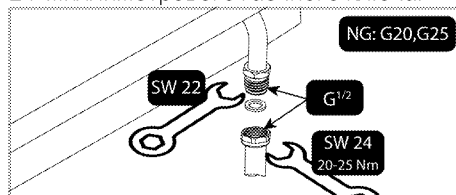
### Подключение газа- NG

- Перед установкой изделия необходимо соответствующим образом подготовить газовую установку. На выходе газовой системы, подключаемой к изделию, должен иметься клапан подачи природного газа.
- Убедитесь, что клапан природного газа легко доступен.
- Подключите устройство к системе подачи природного газа в вашем доме при помощи гибкого газового шланга, соответствующего местным стандартам.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подача газа должна быть подсоединена через газовую трубу или безопасный газовый шланг с муфтовой арматурой на обоих концах.
- Подключение осуществимо двумя различными способами:
  - Соединение типа EN ISO 228 G1/2"
  - Соединение типа EN 10226 R1/2"

### Соединение типа EN ISO 228 G1/2"

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовую соединительную деталь на приборе с помощью 22-миллиметрового гаечного ключа и вставьте соединительную деталь в

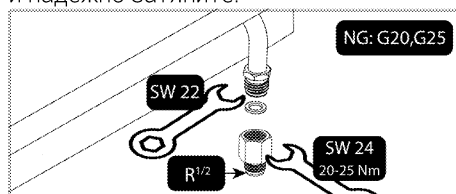
соединительную деталь при помощи 24-миллиметрового гаечного ключа.



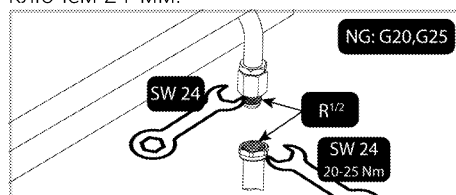
3. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

### EN 10226 Соединение типа R1/2"

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для природного газа и убедитесь в правильной установке.
2. Удерживая выход газового соединения изделия зафиксированным ключом 22, подсоедините соединительную деталь к газовому выходу изделия ключем 24 и надежно затяните.



3. Оберните уплотнительный состав вокруг резьбовой части соединителя. Подсоедините резьбовую часть шланга/трубы для безопасного газа к соединителю гаечным ключом 24-мм и надежно затяните, удерживая соединитель на месте гаечным ключом 24-мм.



4. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

### Подключение газа - сжиженный газ

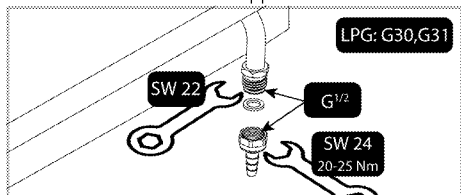
- Ваше устройство должно быть подключено близко к газовому

патрубку, для предотвращения утечки газа.

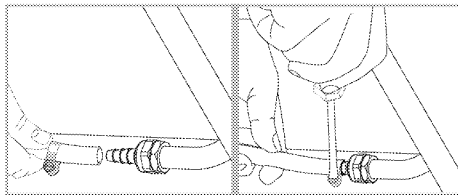
- Перед подключением газа снабдите его пластиковым газовым шлангом и подходящим монтажным зажимом. Внутренний диаметр пластикового газового шланга должен быть 10 мм, а длина не должна превышать 150 см. Пластиковый шланг должен быть герметичным и контролепригодный.
- Газовые приборы и системы необходимо регулярно проверять на исправность. Регулятор, шланг и его зажим необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные его производителем, или при необходимости.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подключение газа должно осуществляться газовым шлангом или стационарным соединением.

### Соединение с газовым шлангом

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для жидкого газа и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовый соединительный выход изделия 22-миллиметровым гаечным ключом, подсоедините соединительную деталь к газовому патрубку изделия 24-миллиметровым гаечным ключом и надежно затяните.



3. Установите монтажный зажим на один конец шланга. Размягчите конец газового шланга, к которому вы прикрепили зажим, поместив его на одну минуту в кипящую воду.
4. Вставьте шланг с размягченным газом полностью в соединительную деталь. Надежно затяните зажим отверткой.



5. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

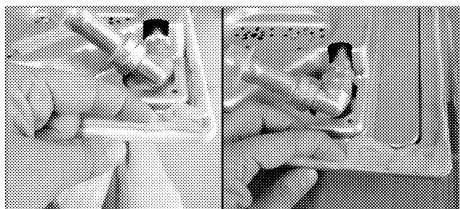
### Проверка герметичности в месте подключения

- Убедитесь, что все ручки на изделии выключены. Убедитесь, что подача газа открыта. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения шланга для контроля утечки газа.
- Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еще раз проверьте подключение газа.
- Вместо мыла можно использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.
- При утечке газа, отключите подачу газа и проветрите помещение.

**i** Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

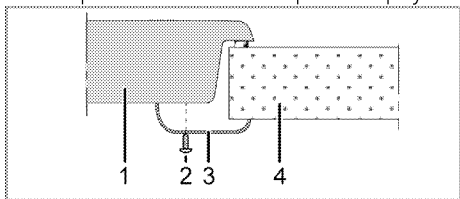
### Инструкция по монтажу

1. Снимите с варочной панели горелки, накладки горелок и решетки.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей перед установкой нанесите на столешницу герметик из комплекта поставки по контуру нижней части корпуса варочной панели, не допуская при этом наложения слоев герметика.
4. Заполните углы формовочными дугами, как показано на рисунке. Согните дугу, насколько необходимо, чтобы заполнить зазор в углах.



**i** Приплинтусовые секции внизу корпуса варочной панели должны быть заполнены герметиком.

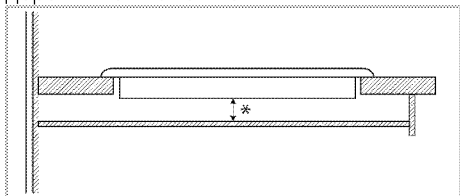
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

**i** Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделать ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

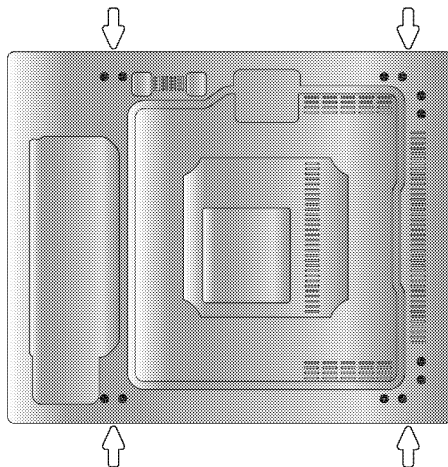
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



\* мин. 15 мм

## Вид сзади (отверстия для подсоединения)

**i** Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



После окончания установки вставьте на место конфорки, накладки конфорок и решетки.

**!** Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

### Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
3. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

### Переход на другой вид газа



#### Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Существует опасность взрыва!
- Все газовые инжектора должны быть заменены, а регулировка горения газовых кранов должна производиться в нерабочем положении, чтобы сделать устройство пригодным для пользования с другим газом.
- После смены типа газа этикетка с новым типом газа на запасном мешке должна быть наклеена на текущую этикетку, уже имеющуюся на задней стенке изделия.
- Тип конвертируемого газа и категории газа вашего устройства по стране

указаны в разделе «Категории/типы/давление газа для страны». См. таблицу в этой таблице, чтобы узнать, какие виды газа вы можете конвертировать в вашем регионе. Вы не можете преобразовать в неуказанные типы газа в данной таблице.

- Запасной инжектор, подходящий для того типа газа, который вы хотите преобразовать, может не поставляться с продуктом. Вы можете приобрести инжектора в авторизованном сервисном центре или в месте, где вы приобрели изделие.
- Значения инжекторов и типы газов, которые нужно использовать для горелок, приведены в конце раздела. Выполните подключение типа газа, который необходимо переоборудовать, как описано в разделе о подключении газа.

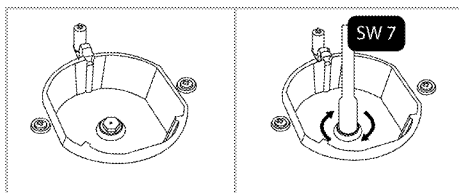
#### Детали для преобразования газа

Ниже приведены изображения деталей и инструментов, которые могут потребоваться при преобразовании газа. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием.

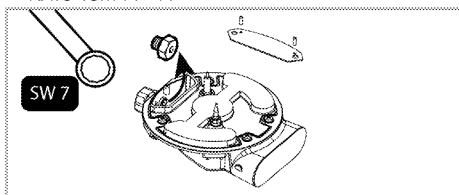
	Перепускной канал
	Инжектор горелки

#### Замена инжектора для горелок

1. Переведите все кнопки управления на панели управления в положение выкл.
2. Отключите подачу газа.
3. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
4. Снимите газовые форсунки, повернув их против часовой стрелки. (гаечный ключ 7)



5. Если ваш продукт оснащен камерой сгорания вок с инжектором с боковым входом, снимите инжектор гаечным ключом № 7.



**i** ((Может отличаться в зависимости от модели изделия.))  
На некоторых конфорках инжектор закрыт металлической деталью. Металлическую крышку нужно снять для замены инжектора.

6. Установите новые газовые форсунки. (Момент затяжки 4 Нм)  
7. Проверьте все соединения, чтобы убедиться, что они установлены безопасно и надежно.

**i** Положение новых инжекторов указано на упаковке или в таблице инжекторов, на которую *Характеристики горелок*, стр. 13 можно сослаться.

8. Вы должны проверить инжектора на герметичность после подключения.

**i** Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

## Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку

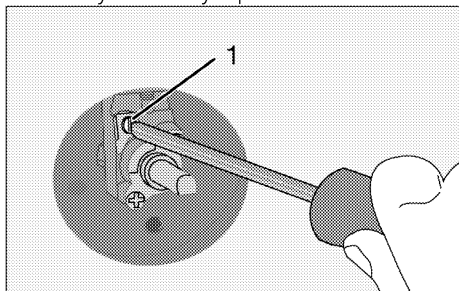
регулятора в положение минимального пламени.

2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

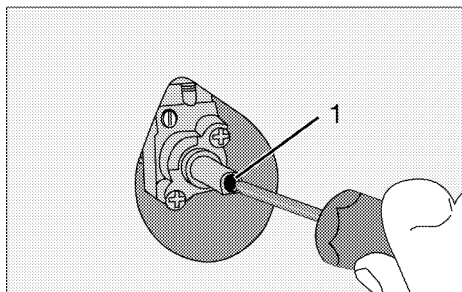
» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже — поверните в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа





1 Винт регулировки подачи газа

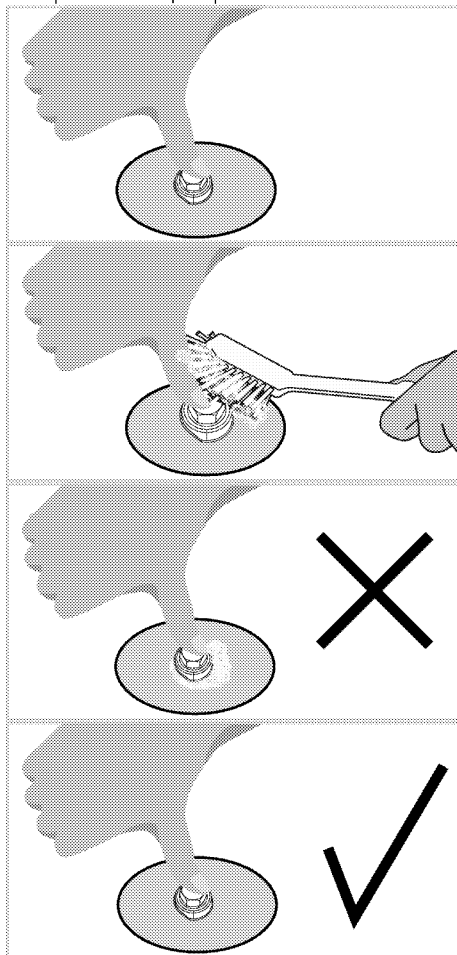
**i** При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

### Проверка форсунок на наличие утечки

Перед выполнением конверсии изделия убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении. После правильной конверсии форсунок необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.
3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.

4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.



## 4 Подготовка к эксплуатации


### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии

с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

### Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

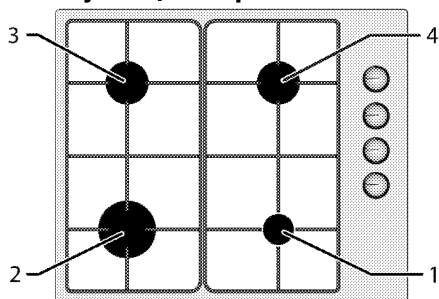
- Перед жаркой продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жаркой следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на варочную поверхность таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду - это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды - это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут

выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

### Эксплуатация варочных панелей



- 1 Дополнительная конфорка 12-18 см
  - 2 Конфорка быстрого нагрева 22\_24 см
  - 3 Стандартная конфорка 18-20 см
  - 4 Стандартная конфорка 18-20 см
- Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствующих конфорках.



Не пользуйтесь посудой вне указанной зоны. Использование посуды большого размера вызывает опасность отравления угарным газом, перегрев прилегающих поверхностей и ручек управления. Использование небольшой посуды приводит к риску получения ожогов от пламени.



Части или компоненты вашего продукта могут быть повреждены из-за сильного нагрева во время приготовления с похожими принадлежностями, которые используются для приготовления на углях и не рекомендуются в руководстве. Ответственность за ущерб, причиненный таким использованием, несет пользователь.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени — минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

### **Розжиг газовых горелок**

1. Прижмите регулятор горелки и поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.  
» При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

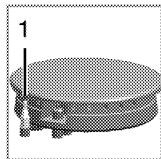
### **Выключение газовых горелок**

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).



Если пламя горелки случайно погасло, выключите автомат горения и не пытайтесь снова зажечь горелку в течение как минимум 1 мин.

### **Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)**



Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

1. Система предотвращения утечки газа

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпущения регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку.

Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

## **6 Уход и техническое обслуживание**

### **Общая информация по уходу**

#### **▲ Предупреждения общего характера**

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### **Для варочной панели:**

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие

жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.

- Посуда типа вок, используемая при высоких температурах, могут менять цвет. Это нормальное явление.
- Перемену посуды может привести к появлению металлических следов на держателях для посуды. Не ставьте сковороды и кастрюли на поверхность.
- Поскольку колпачки конфорок напрямую контактируют с огнем и подвергаются воздействию высоких температур, изменение и потеря цвета со временем является нормальным явлением. Это не вызовет проблем при использовании варочной панели.

#### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

#### **Стекланные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных

поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

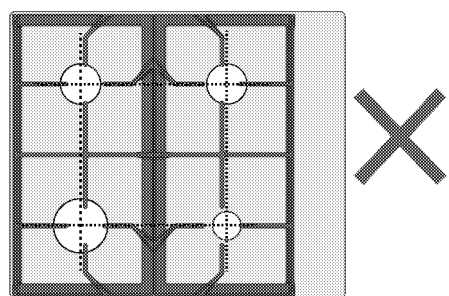
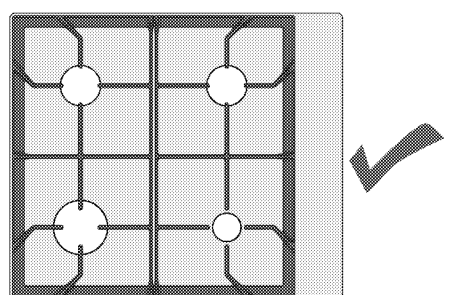
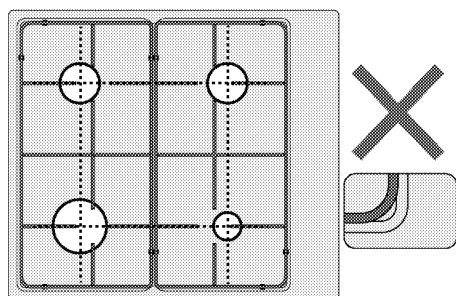
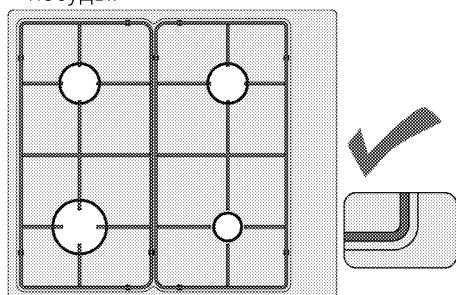
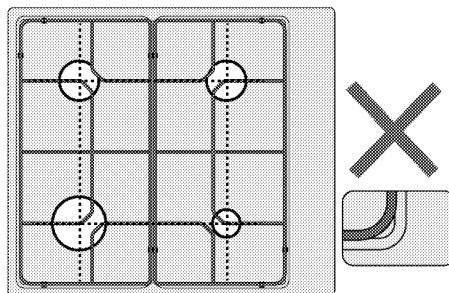
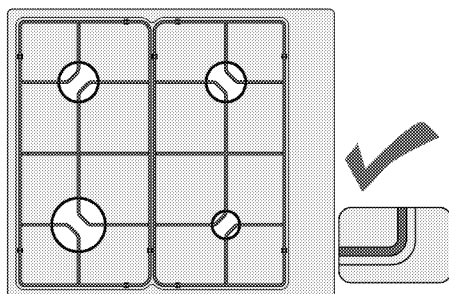
- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

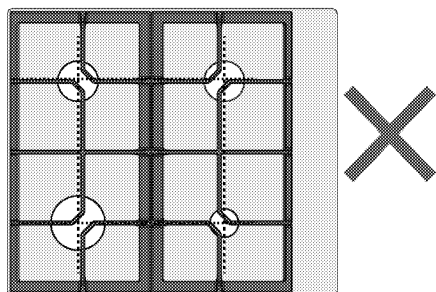
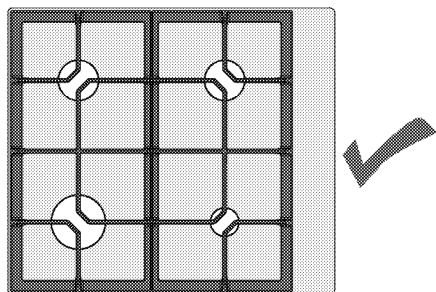
## **Очистка варочной панели**

### **Очистка газовых конфорок**

1. Перед очисткой варочной панели снимите с нее держатели для посуды, крышки конфорок и головки.
2. Очистите поверхность варочной панели в соответствии с рекомендациями, содержащимися в общей информации по очистке, в зависимости от типа поверхности (эмалированная, стеклянная, нержавеющей и т.д.).
3. Очистите камеру конфорки тканью, смоченной моющим средством, или мягкой щеткой, не оставляющей царапин. Следите за тем, чтобы не осталось остатков пищи.
4. Свечи зажигания и термоэлементы (в моделях с розжигом и термоэлементом) очищайте хорошо отжатой тканью. Затем вытрите насухо чистой тканью. Обратите внимание на то, чтобы свеча зажигания и термоэлемент были полностью сухими.
5. Очищайте крышки и головки конфорок водой с моющим средством после каждой операции, а затем сушите их.
6. Для стойких пятен держите крышки конфорок и головки в воде с моющим средством или теплой мыльной воде не менее 15 минут. Очистите неметаллической не царапающей щеткой.
7. Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, используемые на эмалированных поверхностях и рекомендованные авторизованным сервисным центром, особенно для стойких пятен на эмалированных крышках конфорок.
8. Не прикасайтесь к крышкам конфорок с агрессивными моющими средствами, такими как средства для чистки внутренней части духовки, средства для удаления накипи во время их чистки, это может вызвать обесцвечивание.

9. Очищайте держатели для посуды водой с моющим средством и мягкой щеткой, не оставляющей царапин, после каждого использования, а затем сушите их.
10. Когда крышки конфорок и держатели для посуды используются влажными, из-за высокой температуры могут появиться стойкие пятна извести. Перед использованием убедитесь, что они высохли.
11. Установите соответственно головки конфорок, крышки и держатели для посуды.
12. При размещении держатели для кастрюль, убедитесь, что они установлены в центре конфорки. В моделях со штифтами вставьте штифты на плите конфорки в пазы для штифтов на держателях для посуды.





4 Свеча зажигания (в моделях с зажиганием)

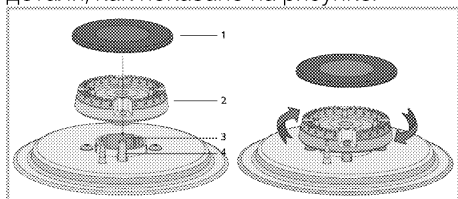
1. Установите головку конфорки так, чтобы она проходила через свечу зажигания конфорки (4). Поверните головку конфорки вправо и влево, чтобы убедиться, что она сидит в камере конфорки.
2. Наденьте крышку конфорки на головку конфорки.

### Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

### Сборка деталей конфорки

После очистки конфорки разместите детали, как показано на рисунке.



- 1 Крышка конфорки
- 2 Головка конфорки
- 3 Камера конфорки



## **7 Поиск и устранение неисправностей**

### **При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.**

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

### **При розжиге не вспыхивает искра.**

- Нет тока. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей.

### **Газ не поступает.**

- Перекрыт общий газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Перегиб газового шланга. >>> Правильно расположите газовый шланг.

### **Горелки плохо горят или вообще не горят.**

- Горелки засорены. >>> Очистите компоненты горелки.
- Горелки влажные. >>> Просушите компоненты горелки.
- Накладка горелки плохо установлена. >>> Правильно установите накладку горелки.
- Перекрыт газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> Замените газовый баллон.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП  
Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую  
линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.





