

beko

Built-in Hob / User Manual

Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη

**Встраиваемая варочная панель / Руководство по
эксплуатации**



HINW 64229 S

185923866_1/ EN/ EL/ RU/ R.AD/ 10.01.26 22:49
7712282907

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

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

Table of Contents

1 Safety Instructions	4	8.2 Cleaning Accessories.....	28
1.1 Intended Use.....	4	8.3 Cleaning the hob.....	28
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety.....	4	8.4 Cleaning the Control Panel.....	29
1.3 Electrical Safety.....	5	9 Troubleshooting	30
1.4 Safety While Working with Gas.....	7		
1.5 Transportation Safety	8		
1.6 Installation Safety.....	8		
1.7 Safety of Use	9		
1.8 Temperature Warnings	10		
1.9 Cooking Safety	10		
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	11		
2 Environmental Instructions	11		
2.1 Waste Directive.....	11		
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11		
2.2 Package Information.....	11		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11		
3 Your product	12		
3.1 Product introduction	12		
3.2 Product Accessories.....	12		
3.3 Technical Specifications.....	13		
4 Installation	16		
4.1 Right place for installation.....	16		
4.2 Electrical connection.....	18		
4.3 Gas connection.....	18		
4.4 Installing the product	21		
4.5 Gas Conversion	22		
5 First Use	24		
5.1 Initial Cleaning	24		
6 How to use the hob	25		
6.1 General information on hob usage.....	25		
6.2 Operation of the hobs	26		
7 General Information About Cooking	27		
7.1 General information about cooking with hob	27		
8 Maintenance and Cleaning	27		
8.1 General Cleaning Information.....	27		

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety


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

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

1.4 Safety While Working with Gas

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

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

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

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

1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

1.6 Installation Safety

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

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



1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with

the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

2.3 Recommendations for Energy Saving

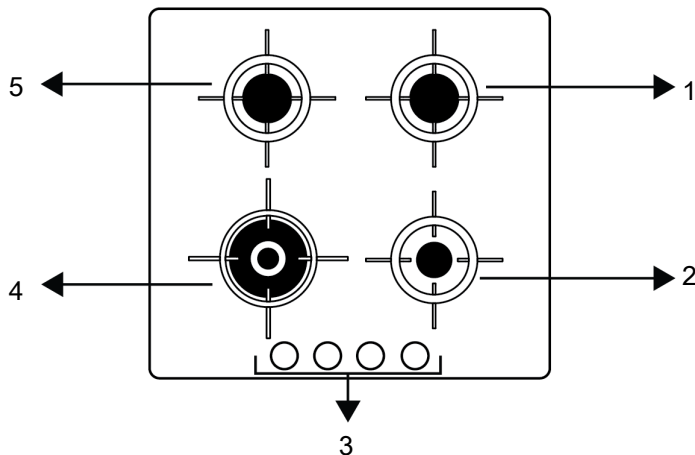
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

3 Your product

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

3.1 Product introduction



1 Normal burner

2 Auxiliary burner

3 Hob control knobs

4 Wok burner

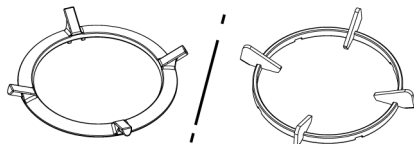
5 Normal burner

3.2 Product Accessories

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

Wok pan adaptor

Used to raise a round bottom wok pan.



3.3 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	46 / 646 / 524
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 / 480-490
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Total gas consumption (kW)	9,5 (691 g/h - G30)

Cooking zones

Front left	Wok burner
Power	5,0 kW (364 g/h – G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)
Rear left	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)
Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:

G20 20 mbar

Category of gas product

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Gas types / pressures to which the product can be converted:

G20 10 mbar

G20 13 mbar

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



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



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



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

Country gas categories/types/pressure

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

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
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			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

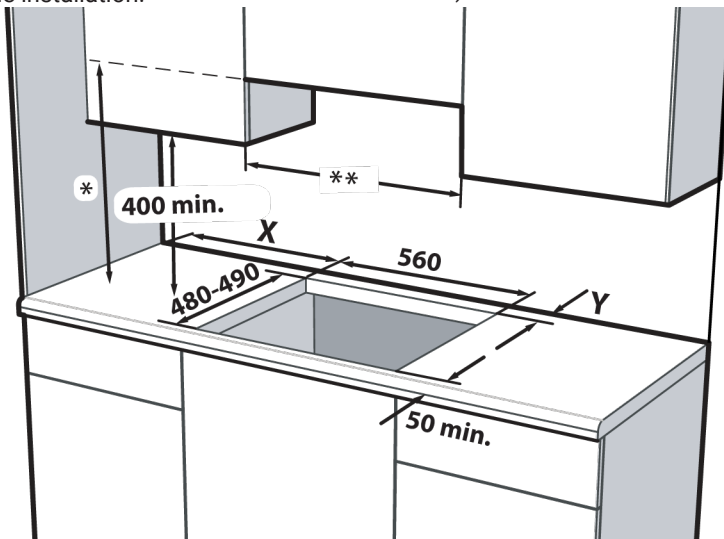
Cooking zones									
Power	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
5,0 kW	171	110	200	190	161	165	250	105	92

General warnings

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

4.1 Right place for installation

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



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

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

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

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

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

Room ventilation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connec-

ted through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

Risks of fire:

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

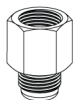
Parts for Gas Connection

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

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

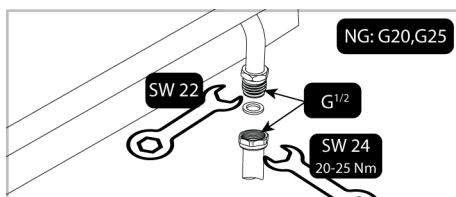


Making the gas connection - NG

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

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

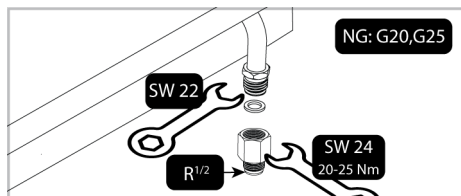


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

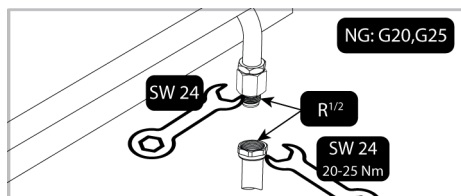
EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

- While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



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



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

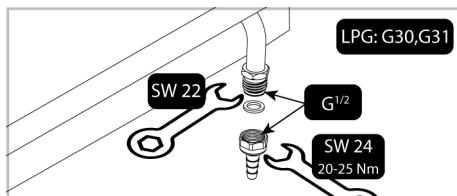
Making the gas connection - LPG

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

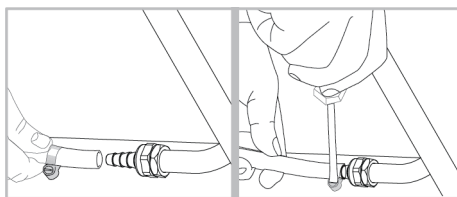
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

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



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



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

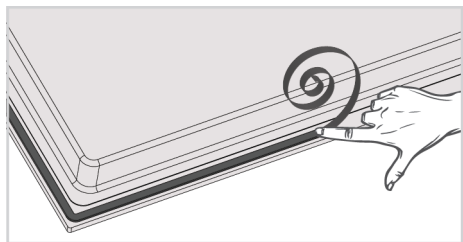
Leakage check at the connection point

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

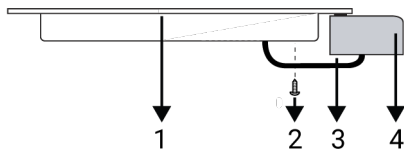
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Installing the product

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



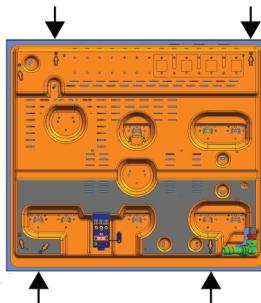
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

Rear view (connection holes)

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

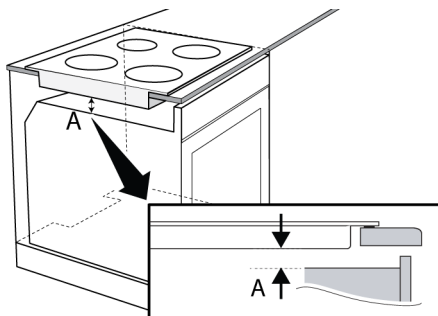


Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

- i** Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.
- i** There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety.

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

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

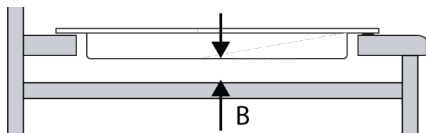


A min. 5 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

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

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



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



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

4.5 Gas Conversion

⚠ General warnings

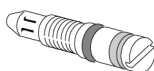
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.

- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/ types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

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

Bypass nozzle:

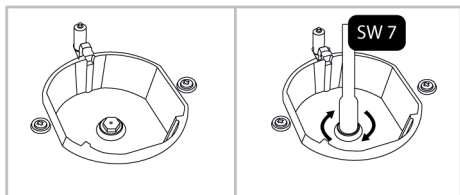


Burner injector:

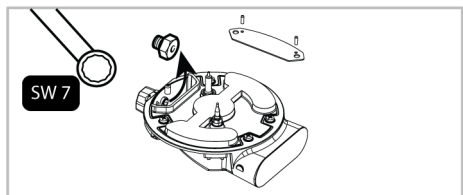


Exchange of injector for the burners

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



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



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

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

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

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

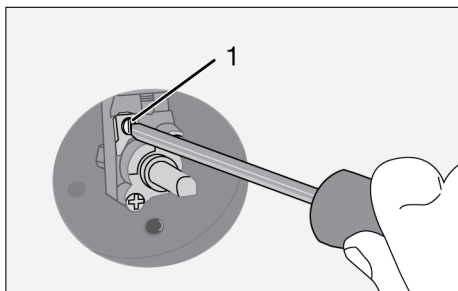
Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

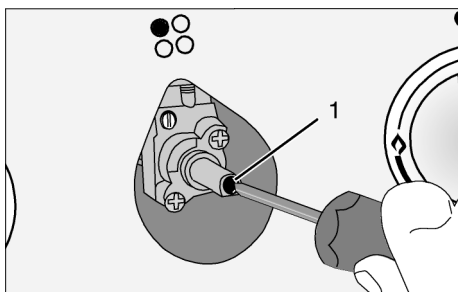
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.

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

5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

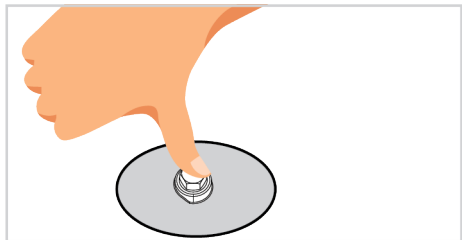


1 Flow rate adjustment screw

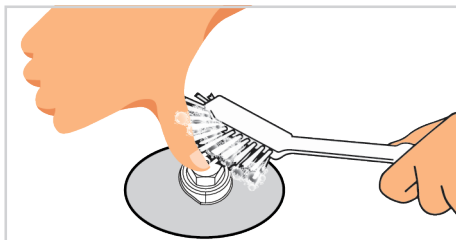
Leakage check at the injectors

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

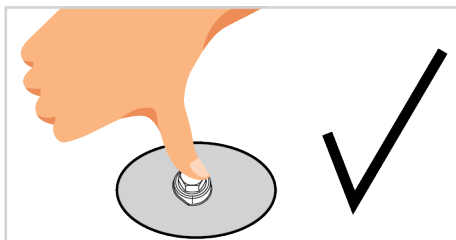
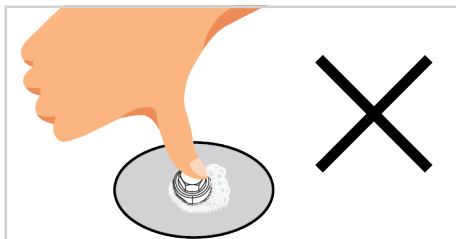
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.



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



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



5 First Use

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

5.1 Initial Cleaning

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

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

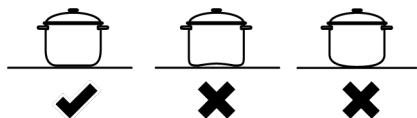
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

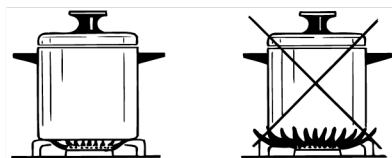
General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



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

- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



Recommended cooking pots/pans sizes

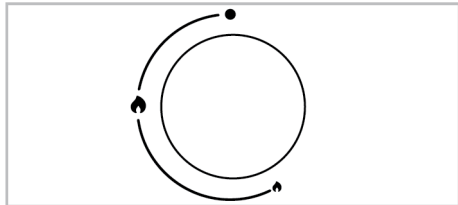
Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	14 – 20
Rapid burner	18 - 22
Wok burner	22 - 30

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this sur-

face and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



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

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

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

Igniting the gas burners

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

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

6. Adjust your desired power level.

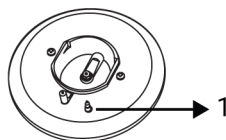
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

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

Gas shut-off safety mechanism

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



1 Gas shut off safety

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

Wok burner

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

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

You can use wok burner for regular saucepans as well.

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

7 General Information About Cooking

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

7.1 General information about cooking with hob

General information about cooking with hob

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

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

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

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

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

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

8.2 Cleaning Accessories

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

8.3 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).

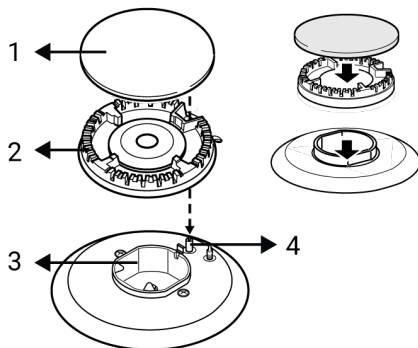
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that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



Ensure that the pins on the burner plate are seated as shown in the figure.

Assembling the burner parts

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



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

8.4 Cleaning the Control Panel

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

9 Troubleshooting

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

The product does not work.

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

There is no ignition spark.

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

There is no gas.

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

Burners are not burning properly or at all.

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

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

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

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

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

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Beko . Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Πίνακας Περιεχομένων

1 Οδηγίες ασφαλείας	34
1.1 Προβλεπόμενη χρήση	34
1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	34
1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	35
1.4 Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο	37
1.5 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	39
1.6 Ασφάλεια εγκατάστασης.....	39
1.7 Ασφάλεια χρήσης	40
1.8 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	41
1.9 Ασφάλεια μαγειρέματος.....	41
1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	42
2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος	42
2.1 Οδηγία περί αποβλήτων.....	42
2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	42
2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία .	42
2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	42
3 Το προϊόν	43
3.1 Παρουσίαση του προϊόντος.....	43
3.2 Αξεσουάρ του προϊόντος.....	43
3.3 Τεχνικές Προδιαγραφές.....	44
4 Εγκατάσταση	47
4.1 Πριν την εγκατάσταση	47
4.2 Ηλεκτρική σύνδεση.....	49
4.3 Σύνδεση αερίου	50
4.4 Εγκατάσταση των προϊόντων.....	53
4.5 Μετατροπή τύπου αερίου	54
5 Πρώτη Χρήση	57
5.1 Αρχικός Καθαρισμός	57
6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	57
6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	57
6.2 Λειτουργία των εστιών	59

7 Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα	60
7.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	60
8 Συντήρηση και καθαρισμός	60
8.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	60
8.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ.....	62
8.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών...	62
8.4 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου .	63
9 Επίλυση προβλημάτων	63

EL



1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας για την προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτους για προσωπική χρήση ή για χρήση ως μεταχειρισμένο προϊόν, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες προϊόντος και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημίες που ενδέχεται να προκύψουν αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.



1.1 Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.



1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον εποπτεύονται ή εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα ή/και τα προϊόντα με αέριο είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
- Γυρίστε τη λαβή των κασαρόλων και των τηγανιών στο πλάι του πάγκου, έτσι ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να πιάνουν και να καούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.
- Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
 3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φιν ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκα-

τάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.

- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη

θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
 - Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
 - Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φις).
 - Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
 - Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
 - Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φως του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φως ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φως από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φως και όχι το καλώδιο.

1.4 Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η χρήση προϊόντων μαγειρέματος με αέριο προκαλεί το σχηματισμό ουσιών που απελευθερώνονται ως αποτέλεσμα της θερμότητας, της υγρασίας και της καύσης στο δωμάτιο. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν: Κρατήστε τις οπές φυσικού εξαερισμού ανοιχτές ή εγκαταστήστε μια

μηχανική συσκευή εξαερισμού (μηχανικό απορροφητήρα / απορροφητήρα). Η εντατική χρήση του προϊόντος για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να απαιτεί πρόσθετο εξαερισμό: Για παράδειγμα, άνοιγμα παραθύρου ή αποτελεσματικότερος εξαερισμός, αύξηση του επιπέδου της συσκευής μηχανικού εξαερισμού, εάν υπάρχει, κ.λπ.

- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται σε δωμάτιο που διαθέτει σωστά ρυθμισμένο και λειτουργικό αισθητήρα μονοξειδίου του άνθρακα. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα λειτουργεί σωστά και ότι κάνει συχνά σέρβις στον αισθητήρα. Ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα δεν πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση μεγαλύτερη των 2 μέτρων από το προϊόν.
- Οι συνθήκες ρύθμισης για αυτήν τη συσκευή καθορίζονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα δεδομένων)
- Η σωστή καύση απαιτείται στα προϊόντα μαγειρέματος αερίου. Σε περίπτωση ατελούς καύσης, μπορεί να αναπτυχθεί μονοξείδιο του άνθρακα (CO). Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο και πολύ τοξικό αέριο, το οποίο έχει θανατηφόρα επίδραση ακόμη και

σε πολύ μικρές δόσεις. Μπορείτε να καταλάβετε ότι το αέριο καίει καλά εάν οι φλόγες είναι συνεχείς και μπλε. Εάν οι φλόγες είναι κυματιστές, κομμένες και έντονα κίτρινες, το αέριο δεν καίγεται καλά.

- Τα προϊόντα και τα συστήματα μαγειρέματος αερίου πρέπει να ελέγχονται τακτικά για τη σωστή λειτουργία τους. Ο ρυθμιστής, ο εύκαμπτος σωλήνας και ο σφικτήρας του πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή τους ή όταν είναι απαραίτητο.
- Καθαρίζετε τακτικά τις εστίες της πλάκας εστιών αερίου. Μετά τον καθαρισμό, να βεβαιώνετε πάντα ότι το αέριο καίγεται σωστά.
- Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες / τηγάνια που υπερβαίνουν τις διαστάσεις που δίνονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Αν χρησιμοποιείτε κασαρόλες / τηγάνια με μέγεθος μεγαλύτερο από το καθορισμένο, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση κοντινών επιφανειών και των περιστροφικών κουμπιών χειρισμού. Αν χρησιμοποιείτε κασαρόλες / τηγάνια με μέγεθος μικρότερο

από το καθορισμένο μπορεί να προκληθούν εγκαύματα από τις φλόγες.

- Ζητήστε πληροφορίες σχετικά με τους αριθμούς τηλεφώνου έκτακτης ανάγκης αερίου και τα μέτρα ασφαλείας σε περίπτωση οσμής αερίου από τον τοπικό πάροχο φυσικού αερίου.
- ⚠ Τι να κάνετε όταν μυρίζετε αέριο!
 - Μην χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα ή μην καπνίζετε. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικά πόμολα (π.χ. πόμολο ή κουδούνι πόρτας). Μην χρησιμοποιείτε σταθερά ή κινητά τηλέφωνα.
 - Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
 - Απενεργοποιήστε όλες τις βαλβίδες στα προϊόντα μαγειρέματος αερίου και τον μετρητή αερίου στην κύρια βαλβίδα ελέγχου, εκτός εάν βρίσκεται σε περιορισμένο χώρο ή κελάρι.
 - Ελέγξτε όλους τους σωλήνες και τις συνδέσεις για στεγανότητα. Αν εξακολουθείτε να μυρίζετε βενζίνη, φύγετε από το σπίτι.
 - Προειδοποιήστε τους γείτονες.
 - Καλέστε την πυροσβεστική. Χρησιμοποιήστε ένα τηλέφωνο έξω από το σπίτι.

- Καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις και την εταιρεία διανομής φυσικού αερίου.

1.5 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Πριν μεταφέρετε το προϊόν, αποσυνδέστε το από το ρεύμα δικτύου και αποσυνδέστε τις συνδέσεις αερίου.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.
- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

1.6 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- Αποφεύγετε τη χρήση οποιουδήποτε θερμομονωτικού υλικού για την κάλυψη του εσωτερικού του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρω από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε παράθυρο. Υπάρχει κίνδυνος η φλόγα από την πλάκα εστιών να προκαλέσει ανάφλεξη κουρτινών και εύφλεκτων υλικών γύρω από την πλάκα εστιών. Όταν ανοίγετε το παράθυρο μπορεί να προκληθεί ανατροπή καυτών μαγειρικών σκευών.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φισ που έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- Δεν πρέπει να υπάρχει εύκαμπος σωλήνας αερίου, πλαστικός σωλήνας νερού και πρίζα στο πίσω ή πλευρικό τοίχωμα

στη θέση όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν. Διαφορετικά, αυτά μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμότητας όταν λειτουργήσει η πλάκα εστιών και μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για την ασφάλεια.

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, κλείστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.
- Η σύνδεση του προϊόντος στο σύστημα διανομής αερίου επιτρέπεται να γίνει μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο άτομο. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης ή δηλητηρίασης αν γίνουν επισκευές από μη επαγγελματία.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να συνδεθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα κινούμενα μέρη στην περιοχή όπου τοποθετείται και να μην πιαστεί όταν κινούνται τα κινούμενα μέρη (π.χ. συρτάρι). Επιπλέον, ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να τοποθετείται σε θέσεις όπου υπάρχει πιθανότητα να σφηνώσει.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν πρέπει να συμπιεστεί, τσακιστεί, σφηνωθεί ή να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη του προϊόντος και τα μαγειρικά σκεύη πάνω στο προϊόν.

Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης σε περίπτωση ζημιάς σε εύκαμπτο σωλήνα αερίου.

- Βεβαιωθείτε να ελέγξετε για διαρροή αερίου αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση αερίου του προϊόντος. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν υπάρχει διαρροή αερίου.

1.7 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών. Κλείστε τον κύριο διακόπτη αερίου.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν έχει σπάσει η γυάλινη επιφάνεια της πλάκας εστιών:
Απενεργοποιήστε όλες τις εστίες αερίου και (αν έχει εφαρμογή) τις ηλεκτρικές εστίες. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

1.8 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών

πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε οποιαδήποτε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

1.9 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψη-

λές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

- Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης της πλάκας εστιών. Προσέχετε ώστε η φωτιά στη ζώνη της πλάκας εστιών να μην περνάει στα πλαϊνά του μαγειρικού σκεύους.



1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυ-

τό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευ-

ής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για

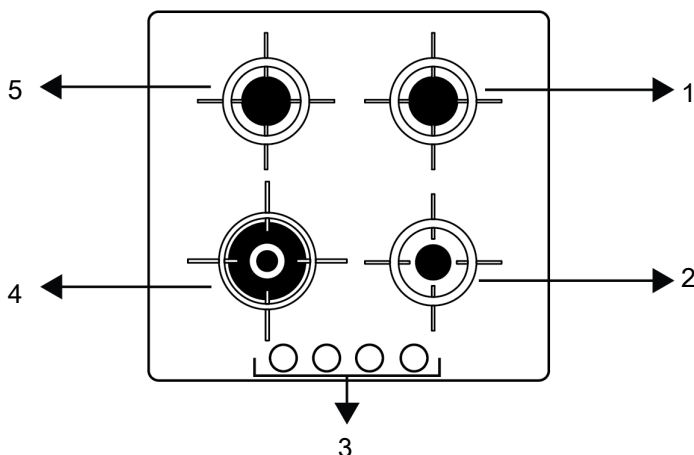
τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.

- Διατηρείτε τις επιφάνειες ψησίματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της βάσης του σκεύους.

3 Το προϊόν

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



1 Κανονική εστία αερίου

2 Βοηθητική εστία αερίου

3 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

4 Εστία αερίου για γουόκ

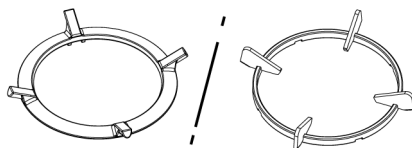
5 Κανονική εστία αερίου

3.2 Αξεσουάρ του προϊόντος

Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Προσαρμογέας για γουόκ

Χρησιμοποιείται για ανύψωση ενός γουόκ με στρογγυλό πάτο.



3.3 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές της πλάκας εστιών	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	46 / 646 / 524
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 / 480-490
Τάση /συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / καταλληλότητα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Συνολική ισχύς αερίου (kW)	9,5 (691 g/h - G30)

Εστίες

Μπροστινή αριστερή	Εστία αερίου για γουόκ
Ισχύς	5,0 kW (364 g/h – G30)

Μπροστινή δεξιά	Βοηθητική εστία αερίου
Ισχύς	1,0 kW (73 g/h – G30)

Πίσω αριστερή	Κανονική εστία αερίου
Ισχύς	1,75 kW (127 g/h – G30)

Πίσω δεξιά	Κανονική εστία αερίου
Ισχύς	1,75 kW (127 g/h – G30)

Τύπος αερίου / πίεση που έχει ρυθμιστεί το προϊόν:	
G20 20 mbar	

Κατηγορία προϊόντος αερίου

Κατ. II 2H3B/P
Κατ. II 2H3+

Τύποι αερίου / πιέσεις στις οποίες μπορεί να μετατραπεί το προϊόν:

G20 10 mbar
G20 13 mbar
G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

Χώρα εγκατάστασης - κατηγορίες/τύπου/πίεση αερίου

Στον πίνακα που ακολουθεί μπορείτε να βρείτε τον τύπο αερίου, την πίεση και την κατηγορία αερίου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη χώρα όπου πρόκειται να εγκατασταθεί το προϊόν.

EL

ΚΩΔΙΚΟΙ ΧΩΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ			
FR	Κατ. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Κατ. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Κατ. II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Κατ. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Κατ. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Κατ. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Κατ. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ΚΩΔΙΚΟΙ ΧΩΡΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Κατ. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Κατ. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Κατ. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Κατ. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Κατ. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Κατ. I	2H	G20,20 mbar			
	Κατ. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Κατ. I	2H	G20,25 mbar			
	Κατ. I	3B/P	G30,30 mbar			

Τραπέζι μπεκ

Ο παρακάτω πίνακας δίνει τιμές μπεκ ψεκασμού για όλους τους τύπους αερίων καυσίμων για μετατροπή αερίου. Μπορείτε να φτάσετε τις τιμές του μπεκ ψεκασμού σας κοιτάζοντας τον τεχνικό πίνακα για τους τύπους αερίων που μπορείτε να μετατρέψετε ανάλογα με τα καύσιμα και τη χώρα σας. Τα μπεκ μπορεί να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν σας. Μπορείτε να το προμηθευτείτε από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες ή από το μέρος όπου αγοράσατε το προϊόν.

Εισίες									
Ισχύς	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
5,0 kW	171	110	200	190	161	165	250	105	92

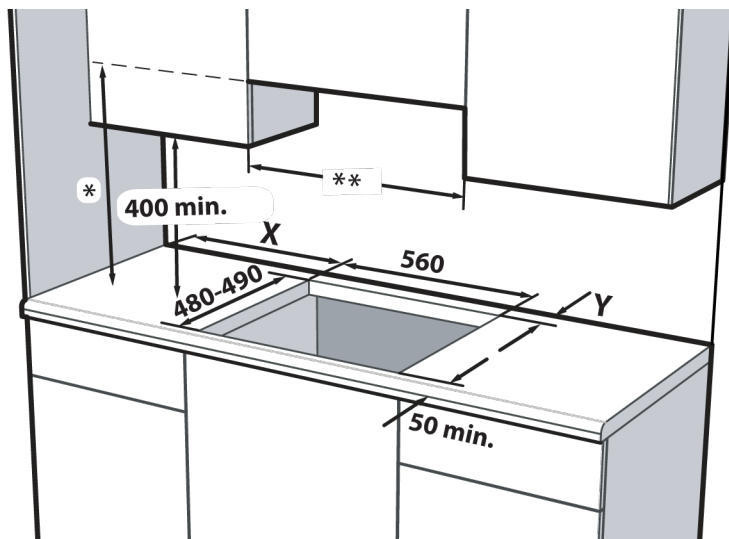
4 Εγκατάσταση

Γενικές προειδοποιήσεις

- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο ηλεκτρολόγο και εγκαταστάτη για να κάνουν τις απαιτούμενες εργασίες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.
- Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
- Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα.

4.1 Πριν την εγκατάσταση

- Η πλάκα εστιών είναι σχεδιασμένη για εγκατάσταση σε πάγκο κουζίνας του εμπορίου. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).
- Ο πάγκος πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένος και στερεωμένος σε οριζοντιωμένη θέση.
- Κόψτε το άνοιγμα για την πλάκα εστιών στον πάγκο σύμφωνα με τις διαστάσεις εγκατάστασης.
- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 3 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1.
- Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης. Εάν δεν καθορίζεται οποιοδήποτε μέγεθος στο εγχειρίδιο της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον 650 χιλ.
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (100 °C το ελάχιστο).



X Ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στο κομμένο άνοιγμα και τον πλευρικό τοίχο.

Y Ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στο πίσω άκρο του κομμένου ανοίγματος και τον πίσω τοίχο.

Τύπος χειριστήριου πλάκας εστιών	Τύπος πλάκας εστίας αερίου	Πλάτος πλάκας εστιών# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Πλευρικό χειριστήριο με περιστροφικά κουμπιά	Μέταλλο	580 / 610	100	60
Πλευρικό χειριστήριο με περιστροφικά κουμπιά	Γυαλί	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Μπροστινό χειριστήριο με περιστροφικά κουμπιά	Μέταλλο / Γυαλί	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Μπροστινό χειριστήριο με περιστροφικά κουμπιά	Μέταλλο / Γυαλί	750 / 751	170	70

* Αυτό το μέγεθος θα είναι 60 mm σε μοντέλα που χρησιμοποιούν διακόπτες αερίου 9 βημάτων.
Ανατρέξτε στη διάσταση πλάτους στην ενότητα πίνακα τεχνικών στοιχείων του εγχειριδίου χρήσης.

Αερισμός του χώρου

Για όλους τους χώρους απαιτείται ένα παράθυρο που μπορεί να ανοιχτεί ή ισοδύναμο άνοιγμα, ενώ για ορισμένους θα απαιτηθεί ένα επιπλέον μόνιμο άνοιγμα εξαερισμού. Ο αέρας για την καύση προέρχεται από τον αέρα του χώρου εγκατάστασης και τα καυσαέρια εκπέμπονται απ' ευθείας στο χώρο. Ο καλός αερισμός είναι απαραίτητος για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής σας.

Χώροι με πόρτες ή/και παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον

Οι πόρτες ή/και τα παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον πρέπει να έχουν συνολικό άνοιγμα εξαερισμού σύμφωνα με τις διαστάσεις που ορίζονται στον παρακάτω πίνακα βάσει της συνολικής ισχύος αερίου της συσκευής (η συνολική κατανάλωση ισχύος αερίου της συσκευής παρουσιάζεται στον πίνακα τεχνικών προδιαγραφών του παρόντος εγχειριδίου χρήσης). Αν οι πόρτες ή/και τα παράθυρα δεν έχουν συνολικά το άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί με τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα, τότε πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει ένα πρόσθετο σταθερό άνοιγμα εξαερισμού στον χώρο, για να διασφαλίζεται ότι πληρούνται οι συνολικές ελάχιστες απαιτήσεις εξαερισμού για τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής. Το σταθερό άνοιγμα εξαερισμού μπορεί να περιλαμβάνει ανοίγ-

ματα για υπάρχοντα τούβλα εξαερισμού, διαστάσεις ανοίγματος αγωγών απορροφητήρων κλπ.

Συνολική κατανάλωση αερίου (kW)	Ελάχ. άνοιγμα εξαερισμού (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Χώροι που δεν έχουν πόρτες ή/και παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον

Αν ο χώρος στον οποίο είναι εγκατεστημένη η συσκευή δεν έχει πόρτα ή/και παράθυρο που ανοίγει απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον, πρέπει να αναζητηθούν άλλα προϊόντα που οπωσδήποτε παρέχουν ένα σταθερό άνοιγμα εξαερισμού το οποίο δεν μπορεί να ρυθμιστεί και να κλειστεί και το οποίο πληροί τις απαιτήσεις για το συνολικό ελάχιστο άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί στην συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως υποδεικνύεται στον παραπάνω πίνακα. Επίσης πρέπει να τηρούνται οι κατάλληλοι κανονισμοί κτιρίων.

Όπου σε ένα δωμάτιο ή έναν εσωτερικός χώρος υπάρχουν περισσότερες από μία συσκευές αερίου, θα πρέπει να παρέχεται πρόσθετη επιφάνεια εξαερισμού επιπλέον της απαίτησης που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα. Το μέγεθος της πρόσθετης επιφάνειας εξαερισμού θα πρέπει να είναι κατάλληλο σύμφωνα με τους κανονισμούς των άλλων συσκευών αερίου.

Επίσης πρέπει να υπάρχει ελάχιστο διάκενο 10 mm στην κάτω ακμή της πόρτας που ανοίγει προς το εσωτερικό περιβάλλον στο χώρο που έχει εγκατασταθεί η συσκευή. Πρέπει να διασφαλίσετε ότι είδη όπως χα-

λιά και άλλα καλύμματα δαπέδου κλπ. δεν επηρεάζουν το διάκενο όταν η πόρτα είναι κλειστή.

Η συσκευή μαγειρέματος επιτρέπεται να τοποθετηθεί σε δωμάτιο κουζίνας, κουζίνας/τραπεζαρίας ή σε καθιστικό-κρεβατοκάμαρα, αλλά όχι σε δωμάτιο που περιέχει μπάνιο ή ντους. Η συσκευή μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε δωμάτιο καθιστικού-κρεβατοκάμαρας μικρότερο από 20 m³.

Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή αυτή σε χώρο κάτω από το επίπεδο του εδάφους, εκτός αν ο χώρος αυτός είναι ανοικτός προς το επίπεδο του εδάφους τουλάχιστον σε μία του πλευρά.

4.2 Ηλεκτρική σύνδεση

Γενικές προειδοποιήσεις

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας

υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Η ετικέτα τύπου βρίσκεται στο πίσω περίβλημα του προϊόντος. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών). Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες στη σύνδεση ρεύματος.
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο και φως:

Το προϊόν σας έχει παραχθεί με καλώδιο ρεύματος δικτύου και φως. Συνδέστε το φως του προϊόντος σε γειωμένη πρίζα και πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση.

4.3 Σύνδεση αερίου

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Θα μπορούσε να προκύψει κίνδυνος έκρηξης, πυρκαγιάς και δηλητηρίασης αν γίνει οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης, επισκευής ή σύνδεσης από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο/μη εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Πριν τοποθετήσετε το προϊόν στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν μεταξύ τους οι τοπικές συνθήκες παροχής (τύπος και πίεση αερίου) και η ρύθμιση αερίου στο προϊόν. Μπορείτε να βρείτε τις

συνθήκες και τιμές ρύθμισης αερίου για το προϊόν στις ετικέτες (ή στην ετικέτα τύπου).

- Αν ο κωδικός χώρας σας δεν υπάρχει στην ετικέτα, τηρήστε τις τοπικές τεχνικές οδηγίες για τη χώρα σας σχετικά με τη σύνδεση αερίου και τη μετατροπή αερίου.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί σε σύστημα παροχής αερίου μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο/ αδειούχο/ εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημίες που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένο/μη αδειούχο/μη εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!
- Αν αργότερα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το προϊόν με διαφορετικό τύπο αερίου, τότε πρέπει να επικοινωνήσετε με εξουσιοδοτημένο/ αδειούχο/ εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό, για τη σχετική διαδικασία μετατροπής.
- Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου έχει ελεγχθεί καλά για στεγανότητα μετά από κάθε χρήση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για όποιες ζημίες προκύψουν λόγω διαρροής αερίου ως αποτέλεσμα σύνδεσης αερίου ή μετατροπής αερίου που πραγματοποιήθηκε από μη εξουσιοδοτημένα/μη αδειούχα άτομα.

Κίνδυνοι για πυρκαγιά:

- Αν δεν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες, θα υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου και πυρκαγιάς. Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για όποια ζημιά προκύψει από αυτό.
- Η σύνδεση αερίου πρέπει να γίνει αποκλειστικά από ένα εξουσιοδοτημένο/ αδειούχο/ εξειδικευμένο άτομο ή τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου που θα χρησιμοποιηθεί στη σύνδεση αερίου συμμορφώνεται με τα τοπικά πρότυπα εγκαταστάσεων αερίου.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με κινούμενα μέρη και ζεστές

επιφάνειες (δείτε την παρακάτω εικόνα) που υπάρχουν γύρω του και να μην παγιδευτεί από κινούμενα μέρη. (π.χ. συρτάρια). Επιπλέον, δεν πρέπει να τοποθετείται σε χώρους όπου υπάρχει πιθανότητα να συμπιεστεί.

- Μη μετακινείτε το προϊόν αφότου ολοκληρωθεί η σύνδεση αερίου στο προϊόν. Αν μετακινήθει, υπάρχει κίνδυνος διαρροής αερίου.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα γερμανικό κλειδί για τη σύνδεση αερίου και μετατροπή αερίου.

Ανταλλακτικά για σύνδεση αερίου

Τα γραφικά εξαρτημάτων και εργαλείων που μπορεί να απαιτούνται για τη σύνδεση αερίου δίνονται παρακάτω. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να μην παρέχονται με το προϊόν. Τα εξαρτήματα σύνδεσης αερίου που πρέπει να χρησιμοποιηθούν μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο αερίου και τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα.

Στεγανοποιητικό διαρροής :



Εξάρτημα σύνδεσης EN 10226 R1/2" :



Εξάρτημα σύνδεσης για υγραέριο (G30, G31) :



Εξάρτημα σύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος :

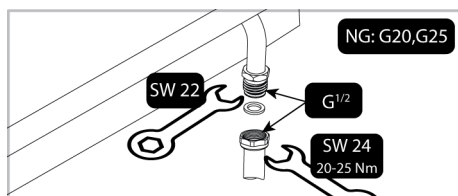


Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (NG)

- Η εγκατάσταση φυσικού αερίου πρέπει να προετοιμαστεί κατάλληλα για τη συναρμολόγηση, πριν την εγκατάσταση του προϊόντος. Πρέπει να υπάρχει μια βαλβίδα φυσικού αερίου στην έξοδο συστήματος αερίου που θα συνδεθεί στο προϊόν.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει άμεση πρόσβαση στη βαλβίδα φυσικού αερίου.
- Συνδέστε το προϊόν στο σύστημα φυσικού αερίου του σπιτιού σας χρησιμοποιώντας έναν εύκαμπτο σωλήνα αερίου που συμμορφώνεται με τα τοπικά ισχύοντα πρότυπα.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί καινούργιο στεγανοποιητικό κατά την πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου.
- Η παροχή αερίου πρέπει να συνδεθεί μέσω ενός σωλήνα αερίου ή ενός εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας αερίου με βιδωτά εξαρτήματα σύνδεσης και στα δύο άκρα.

Σύνδεση τύπου EN ISO 228 G1/2"

1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.
2. Σφίξτε το εξάρτημα σύνδεσης αερίου στη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 22 mm και τοποθετήστε το εξάρτημα σύνδεσης μέσα στο εξάρτημα σύνδεσης χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm.

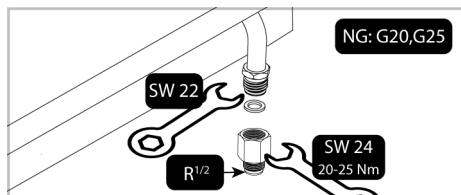


3. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

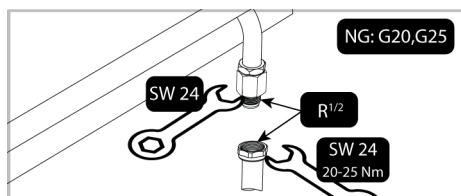
Σύνδεση τύπου EN 10226 R1/2"

1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης για φυσικό αέριο και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.

2. Ενώ συγκρατείτε σταθερά την έξοδο σύνδεσης αερίου του προϊόντος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 22 mm, συνδέστε το εξάρτημα διασύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm και σφίξτε καλά.



3. Εισαγάγετε τη νέα φλάντζα στεγανοποίησης στον εύκαμπτο σωλήνα/σωλήνα αερίου ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα έχει τοποθετηθεί σωστά.
4. Τυλίξτε ένα υλικό στεγανοποίησης γύρω από το σπείρωμα του εξαρτήματος διασύνδεσης. Συνδέστε το εξάρτημα με σπείρωμα του εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας/σταθερού σωλήνα αερίου χρησιμοποιώντας το κλειδί 24 mm και σφίξτε καλά, συγκρατώντας το εξάρτημα διασύνδεσης στη θέση του χρησιμοποιώντας κλειδί 24 mm.



5. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

Πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου - Φυσικό αέριο (LPG)

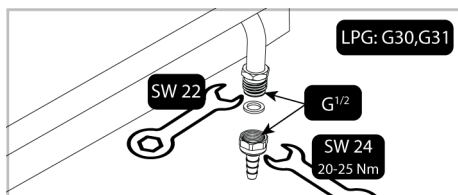
- Το προϊόν θα πρέπει να συνδεθεί με τρόπο ώστε να είναι κοντά στη σύνδεση αερίου, για την αποτροπή διαρροής αερίου.
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση αερίου, παρέχετε έναν πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα αερίου και κατάλληλο σφικτήρα στερέωσης. Η εσωτερική διάμετρος του πλαστικού εύκαμπτου σωλήνα αερίου θα πρέπει να είναι 10 mm και το μήκος όχι μεγαλύτερο από 150 cm. Ο πλαστικός

εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να είναι στεγανός και να προσφέρει δυνατότητα επιθεώρησης.

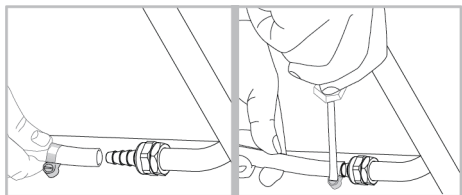
- Οι συσκευές και τα συστήματα αερίου πρέπει να ελέγχονται συχνά για τη σωστή λειτουργία τους. Ο ρυθμιστής, ο εύκαμπτος σωλήνας και ο σφικτήρας του πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή τους ή όταν χρειάζεται.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθεί καινούργιο στεγανοποιητικό κατά την πραγματοποίηση της σύνδεσης αερίου.
- Η σύνδεση αερίου πρέπει να γίνει μέσω ενός εύκαμπτου σωλήνα αερίου ή μιας σταθερής σύνδεσης.

Σύνδεση με συσφιγμένο (χωρίς σπείρωμα) σωλήνα αερίου

1. Τοποθετήστε το καινούργιο στεγανοποιητικό στο εξάρτημα σύνδεσης για φυσικό αέριο και βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό έχει εδράσει σωστά.
2. Συγκρατήστε την έξοδο σύνδεσης αερίου του προϊόντος με ένα κλειδί 22 mm, συνδέστε το εξάρτημα σύνδεσης στην έξοδο αερίου του προϊόντος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 24 mm και σφίξτε καλά.



3. Τοποθετήστε τον σφικτήρα στερέωσης στον ένα άκρο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου. Μαλακώστε το άκρο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τον σφικτήρα βυθίζοντάς το σε βραστό νερό για ένα λεπτό.
4. Περάστε το μαλακωμένο άκρο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου πλήρως στο εξάρτημα σύνδεσης. Σφίξτε τον σφικτήρα καλά χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.



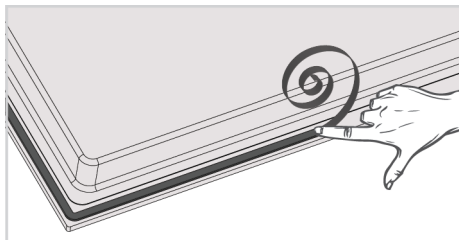
5. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα εξαρτήματα σύνδεσης.

Έλεγχος για διαρροή στο σημείο σύνδεσης

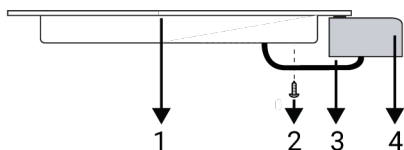
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα περιστροφικά κουμπιά στη συσκευή είναι απενεργοποιημένα. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου είναι ανοικτή. Προετοιμάστε αφρό από σαπυνοδιάλυμα και απλώστε τον στο σημείο σύνδεσης του εύκαμπτου σωλήνα για να ελέγξετε για διαρροή αερίου.
- Αν υπάρχει διαρροή αερίου θα δημιουργηθούν νέες φυσαλίδες αφρού. Σε μία τέτοια περίπτωση, ελέγξτε πάλι τη σύνδεση αερίου.
- Αντί για σαπυνοδιάλυμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σπρέι για έλεγχο διαρροής αερίου.
- Αν υπάρχει διαρροή αερίου, κλείστε την παροχή αερίου και αερίστε τον χώρο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σπύρτο ή αναπτήρα για να κάνετε τον έλεγχο για διαρροή αερίου.

4.4 Εγκατάσταση των προϊόντων

1. Αφαιρέστε τις εστίες αερίου, τα καπάκια εστιών αερίου και τις σχάρες από την πλάκα εστιών του προϊόντος.
2. Γυρίστε την πλάκα εστιών ανάποδα και τοποθετήστε τη σε επίπεδη επιφάνεια.
3. Κατά την εγκατάσταση της εστίας, εφαρμόστε το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα, το οποίο παρέχεται στη συσκευασία, γύρω από την εστία, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, διασφαλίζοντας ότι παραμένει 1 έως 2 mm εσωτερικά από την εξωτερική άκρη του γυαλιού.



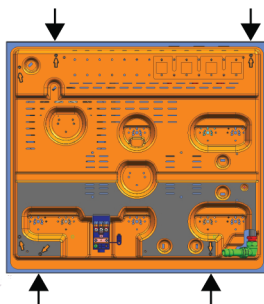
4. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
5. Με τους σφιγκτήρες εγκατάστασης στερεώστε την πλάκα εστιών με εφαρμογή διαμέσου των ανοιγμάτων στο κάτω μέρος του περιβλήματος.



- 1 Πλάκα εστιών
- 2 Βίδα
- 3 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- 4 Πάγκος

Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

Η θέση των οπών σύνδεσης που παρουσιάζεται στην παρακάτω εικόνα είναι σχηματική και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στερεώστε ανάλογα με τις οπές σύνδεσης στο προϊόν σας.



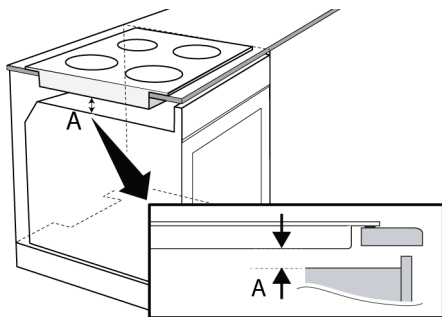
Μετά την εγκατάσταση τοποθετήστε τις εστίες αερίου, τα καπάκια των εστιών αερίου και το γκριλ πίσω στη θέση τους.

i Η πραγματοποίηση συνδέσεων σε διαφορετικές οπές δεν είναι καλή πρακτική από άποψη ασφάλειας γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύστημα αερίου και στο ηλεκτρικό σύστημα.

i Η εστία περιλαμβάνει επί μέρους μονάδες που λειτουργούν με αέριο και ηλεκτρισμό. Γι' αυτό, η εστία πρέπει να στερεωθεί στον πάγκο μόνο μέσω αυτών των οπών στερέωσης, με χρήση μόνο των εξαρτημάτων στερέωσης και των βιδών που παρέχονται και με τον τρόπο που υποδεικνύεται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Διαφορετικά θα δημιουργεί κινδύνους για την ασφάλεια ζωής και περιουσίας.

Αν υπάρχει εντοιχισμένος φούρνος κάτω από την εστία;

Κατά την τοποθέτηση της εστίας σε εντοιχισμένο φούρνο, πρέπει να αφήνεται μια απόσταση μεταξύ του επάνω τοιχώματος του φούρνου και του κάτω περιβλήματος της εστίας, όπως φαίνεται στην εικόνα.

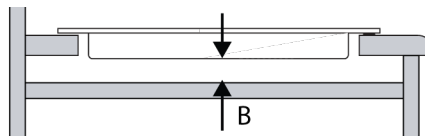


A ελάχ. 5 mm

Εάν υπάρχει συρτάρι/ντουλάπι κάτω από την εστία;

Κατά την εγκατάσταση της εστίας σε ντουλάπι, πρέπει να εγκατασταθεί ένα ράφι για να διαχωρίσει το ντουλάπι από την εστία, όπως φαίνεται στο σχήμα. Αυτό δεν απαιτείται κατά την εγκατάσταση σε εντοιχιζόμενο φούρνο.

Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



B ελάχ. 15 mm

Τελικός έλεγχος

1. Συνδέστε ξανά το προϊόν στο ρεύμα.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου.
4. Ελέγξτε τις εγκαταστάσεις αερίου για σφικτή συναρμογή και στεγανότητα.
5. Ανάψτε τις εστίες και κοιτάξτε την εμφάνιση της φλόγας.

i Η φλόγα πρέπει να είναι μπλε και να έχει κανονικό σχήμα. Εάν η φλόγα είναι κιτρινωπή, ελέγξτε εάν το καπάκι του καυστήρα έχει τοποθετηθεί καλά ή καθαρίστε τον καυστήρα.

4.5 Μετατροπή τύπου αερίου

⚠️ Γενικές προειδοποιήσεις

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την κύρια παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!
- Όλα τα μπεκ αερίου πρέπει να αντικατασταθούν και η ρύθμιση καύσης των βαλβίδων αερίου πρέπει να γίνει στη θέση ελάχιστης φλόγας, για να γίνει το προϊόν κατάλληλο για χρήση με άλλο αέριο.
- Αφού γίνει η αλλαγή τύπου αερίου, η ετικέτα νέου τύπου αερίου που βρίσκεται στη σακούλα ανταλλακτικών πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στην ετικέτα που υπάρχει ήδη στο πίσω τοίχωμα του προϊόντος.
- Οι δυνατότητες μετατροπής του προϊόντος βάσει τύπου αερίου και κατηγοριών αερίου που ισχύουν για τη χώρα σας αναφέρονται στο τμήμα "Κατηγορίες/τύποι/πίεση αερίου ανά χώρα". Ανατρέξ-

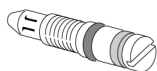
τε σε αυτόν τον πίνακα σχετικά με τους τύπους αερίου για τους οποίους μπορείτε να μετατρέψετε το προϊόν στην περιοχή σας. Δεν επιτρέπεται η μετατροπή για τύπους αερίου που δεν αναφέρονται στον πίνακα αυτόν.

- Ενδέχεται να μην παρέχονται με το προϊόν επιπλέον μπεκ για τον τύπο αερίου προς τον οποίο θέλετε να μετατρέψετε το προϊόν. Μπορείτε να αποκτήσετε τα μπεκ από το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.
- Οι τιμές μπεκ και οι τύποι αερίου που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τις εστίες αερίου παρέχονται στο τέλος αυτού του τμήματος. Κάντε τη σύνδεση του τύπου αερίου που πρόκειται να μετατραπεί όπως περιγράφεται στην ενότητα Σύνδεση αερίου.

Εξαρτήματα για μετατροπή αερίου

Οι εικόνες εξαρτημάτων και εργαλείων που μπορεί να απαιτούνται για τη μετατροπή αερίου παρέχονται παρακάτω. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτά τα εξαρτήματα μπορεί να μην παρέχονται με το προϊόν.

Ακροφύσιο παράκαμψης

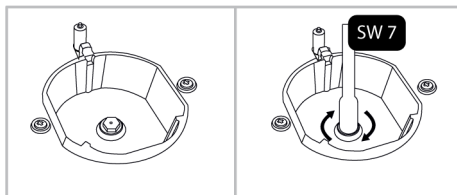


Μπεκ εστίας αερίου

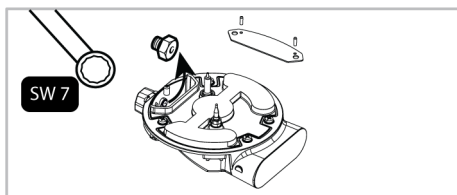


Αλλαγή ακροφυσίου για τις εστίες αερίου

1. Γυρίστε όλα τα περιστροφικά κουμπιά στις θέσεις απενεργοποίησης στον πίνακα ελέγχου.
2. Κλείστε την παροχή αερίου.
3. Αφαιρέστε το καπάκι και το σώμα της εστίας αερίου.
4. Αφαιρέστε τα μπεκ αερίου περιστρέφοντάς τα αριστερόστροφα. (κλειδί αρ. 7)



5. Αν το προϊόν έχει εστία αερίου για γκούκ με μπεκ πλευρικής εισόδου, αφαιρέστε το μπεκ με ένα κλειδί αρ. 7.



6. Σε ορισμένες εστίες αερίου κουζίνας, το μπεκ καλύπτεται με ένα μεταλλικό εξάρτημα. Αυτό το μεταλλικό κάλυμμα πρέπει να αφαιρεθεί για την αντικατάσταση του μπεκ.

6. Εγκαταστήστε τα καινούργια μπεκ αερίου. (Ροπή σύσφιξης 4 Nm)
7. Ελέγξτε όλες τις συνδέσεις για να διασφαλίσετε ότι έχουν εγκατασταθεί με ασφάλεια και σφιχτά.

8. Τα καινούργια μπεκ έχουν σημειωμένη τη θέση τους πάνω στη συσκευασία τους ή μπορείτε να ανατρέξετε στον πίνακα μπεκ στο

8. Μετά τη σύνδεση πρέπει να ελέγξετε για διαρροή στα μπεκ.

9. Εκτός αν υπάρχει κάποια μη ομαλή κατάσταση, μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε τις βαλβίδες των εστιών αερίου. Αν είναι ανάγκη να αλλάξετε τις βαλβίδες, πρέπει να καλέσετε αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

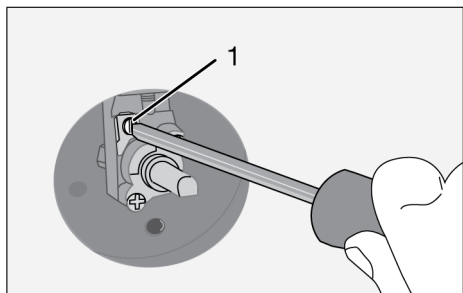
Ρύθμιση μειωμένης παροχής αερίου για τις βαλβίδες της πλάκας εστιών

1. Ανάψτε την εστία αερίου που πρόκειται να ρυθμιστεί και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί στη θέση μειωμένης παροχής.

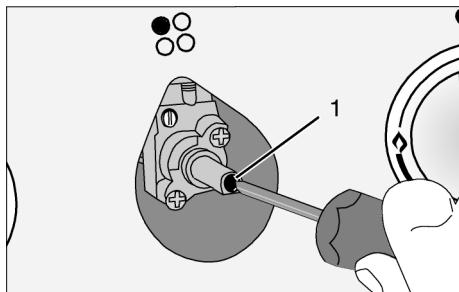
2. Αφαιρέστε το περιστροφικό κουμπί από τη βαλβίδα αερίου.
3. Χρησιμοποιήστε κατασαβίδι κατάλληλου μεγέθους για να ρυθμίσετε τη βίδα ρύθμισης παροχής.
4. Για LPG (Βουτάνιο - Προπάνιο) περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Για το φυσικό αέριο, πρέπει να γυρίσετε τη βίδα αριστερόστροφα μία φορά.

⇒ Το κανονικό μήκος της ευθείας φλόγας στην μειωμένη θέση θα πρέπει να είναι 6–7 χιλ.

5. Εάν η φλόγα είναι υψηλότερη από την επιθυμητή, περιστρέψτε τη βίδα δεξιόστροφα. Αν είναι μικρότερη, περιστρέψτε την αριστερόστροφα.
6. Για τον τελευταίο έλεγχο, φέρτε την εστία στη θέση υψηλής φλόγας και κατόπιν στη θέση μειωμένης φλόγας και ελέγξτε αν η φλόγα παραμένει αναμμένη ή αν σβήνει.
7. Η θέση της βίδας ρύθμισης μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τον τύπο της βαλβίδας αερίου που χρησιμοποιείται στη συσκευή σας.



1 Βίδα ρύθμισης παροχής

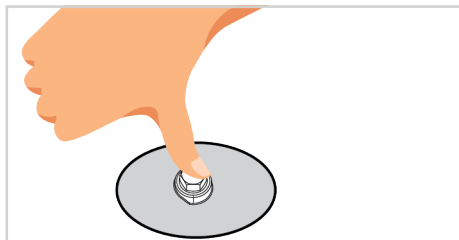


1 Βίδα ρύθμισης παροχής

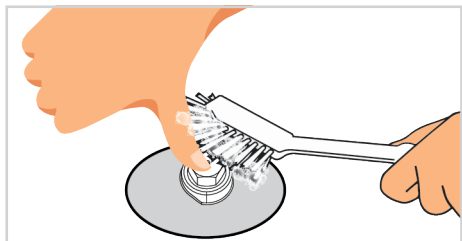
Έλεγχος διαρροής στα μπεκ

Πριν διενεργήσετε τη μετατροπή στο προϊόν, βεβαιωθείτε ότι όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού είναι γυρισμένα στη θέση απενεργοποίησης. Μετά τη σωστή μετατροπή των μπεκ, για κάθε μπεκ πρέπει να γίνει έλεγχος για διαρροή αερίου.

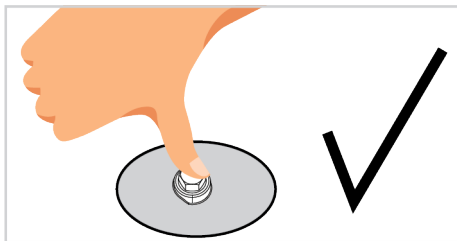
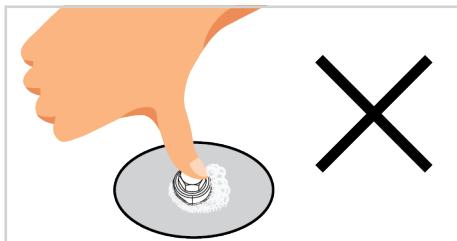
1. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου προς το προϊόν είναι ενεργοποιημένη, συνεχίζοντας να έχετε όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού στη θέση απενεργοποίησης.
2. Κάθε οπή μπεκ φράζεται με ένα δάκτυλο, με εφαρμογή εύλογης δύναμης για να σταματήσει η διαρροή αερίου, όταν το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί χειρισμού έχει γυριστεί στη θέση ενεργοποίησης και κρατιέται πατημένο για να φθάσει αέριο στο μπεκ.



3. Με ένα μικρό πινέλο, απλώστε στη σύνδεση του μπεκ λίγο σαπωνοδιάλυμα που έχετε ήδη ετοιμάσει - αν υπάρχει διαρροή αερίου στη σύνδεση του μπεκ, θα αρχίσουν να παράγονται φυσαλίδες στο σαπωνοδιάλυμα. Σε αυτή την περίπτωση, σφίξτε το μπεκ με εύλογη δύναμη και επαναλάβετε άλλη μία φορά τη διαδικασία στο βήμα 3.



4. Αν και πάλι παράγονται φυσαλίδες, πρέπει να διακόψετε άμεσα την παροχή αερίου προς το προϊόν και να καλέσετε έναν Εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν έως ότου το εξουσιοδοτημένο σέρβις έχει επέμβει στο προϊόν.



5 Πρώτη Χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

5.1 Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνης/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

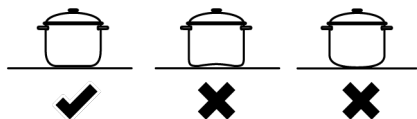
6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Μην αφήνετε αντικείμενα να πέσουν πάνω στην εστία. Ακόμα και μικρά αντικείμενα, όπως αλατιέρα, μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εστία. Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένες εστίες. Το νερό μπορεί να διαρρεύσει μέσα από αυτές τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εάν η επιφάνεια έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά (π.χ. ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε πρώτα την ασφάλεια και

καλέστε την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία για να αποσυνδέσετε το προϊόν για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

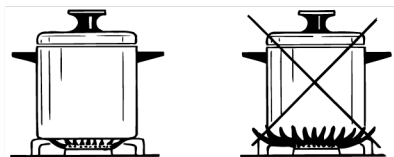
- Τοποθετείτε τις κασαρόλες και τα τηγάνια με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες αερίου, για να αποφύγετε υπερθέρμανση των λαβών.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κασαρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.



- Μη θερμαίνετε κατσαρόλες/ τηγάνια χωρίς περιεχόμενο. Μπορεί να υποστούν ζημιά τόσο τα σκεύη όσο και η συσκευή.
- Μην ανάβετε τις εστίες αερίου χωρίς να υπάρχει κανένα σκεύος ή κατσαρόλα/ τηγάνι πάνω στην αντίστοιχη εστία αερίου.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αερίου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κατσαρόλα/ τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Μετά από κάθε χρήση, η επιφάνεια μαγειρέματος θα είναι ζεστή, οπότε μην τοποθετείτε τις πλαστικές γλάστρες / τηγάνια στην επιφάνεια μαγειρέματος. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.
- Ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθούν κρύα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατσαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυ-

θεί το φαγητό έξω από τις κατσαρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθάρισμα.

- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κατσαρόλες ή τηγάνια.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλεκτρική εστία ή εστία αερίου μην το σύρετε ως την επιθυμητή εστία, αλλά σηκώστε το και τοποθετήστε το στη νέα εστία.
- Το μέγεθος της κατσαρόλας/ τηγανιού πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της φλόγας. Ρυθμίζετε τη φλόγα του αερίου ώστε να μην περνούν έξω από τη βάση της κατσαρόλας/ του τηγανιού και τοποθετείτε τα σκεύη κεντραρισμένα πάνω στην υποδοχή σκεύους. Μη χρησιμοποιείτε μεγάλα τηγάνια/κατσαρόλες για να καλύψετε περισσότερους από έναν καυστήρες.



Συνιστώμενα μεγέθη κατσαρολών/ τηγανιών

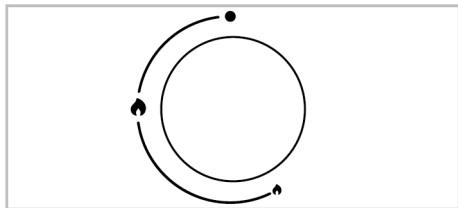
Τύπος καυστήρα πλάκας εστιών	Διάμετρος σκεύους - cm
Βοηθητική εστία αερίου	12 – 18
Κανονική εστία αερίου	14 – 20
Ταχεία εστία αερίου	18 - 22
Εστία αερίου για γουόκ	22 - 30

Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια που υπερβαίνουν τις διαστάσεις που αναφέρονται παραπάνω. Αν χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια με μέγεθος μεγαλύτερο από το καθορισμένο, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση των κοντινών επιφανειών και των περιστροφικών κουμπιών χειρισμού. Επιπλέον, εάν η επιφάνεια μαγειρέματος του προϊόντος σας είναι γυαλί, θα εμφανιστεί υπερθέρμανση σε αυτήν την επιφάνεια και το προϊόν θα υποστεί ζημιά. Αν χρησιμοποιείτε κατσαρόλες / τηγάνια με

μέγεθος μικρότερο από το καθορισμένο μπορεί να προκληθούν εγκαύματα από τις φλόγες.

6.2 Λειτουργία των εστιών

Κουμπί ελέγχου εστίας



- Θέση εκτός
- ▲ Μικρή φλόγα: Χαμηλότερη ισχύς αερίου
- ▲▲ Μεγάλη φλόγα: Υψηλότερη ισχύς αερίου

Μπορείτε να χειρίζεστε τις εστίες σας με τα κουμπιά ελέγχου εστιών. Κάθε κουμπί λειτουργεί με τον αντίστοιχο καυστήρα. Μπορείτε να συμπεράνετε ποιος καυστήρας ελέγχει από τα σύμβολα στον πίνακα ελέγχου.

Όταν απενεργοποιείται (πάνω θέση), ο καυστήρας δεν τροφοδοτείται με αέριο. Αφού ανάψετε τον καυστήρα, μπορείτε να μαγειρέψετε ρυθμίζοντας τα επίπεδα αερίου στο κουμπί. Ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ μαγειρέματος ευθυγραμμίζοντας το κουμπί με το αντίστοιχο σύμβολο.

Άναμμα των εστιών αερίου

- ✓ Το άναμμα των εστιών αερίου επιτυγχάνεται με τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού.
1. Πιέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου.
 2. Ενώ πιέζετε το περιστροφικό κουμπί, περιστρέψτε το αριστερόστροφα στο σύμβολο μεγάλης φλόγας.
 3. Με τον σπινθήρα που παράγεται, ανάβει το αέριο.
 4. Μετά την αρχική ανάφλεξη, συνεχίστε να πιέζετε το περιστροφικό κουμπί για 3-5 δευτερόλεπτα.
 5. Αν δεν υπάρξει ανάφλεξη του αερίου μετά την πίεση και την απελευθέρωση του περιστροφικού κουμπιού, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία πιέζοντας το περιστροφικό κουμπί για 15 δευτερόλεπτα.

i Ελευθερώστε το κουμπί αν η εστία αερίου δεν ανάψει μέσα σε 15 δευτερόλεπτα. Περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι. Υπάρχει κίνδυνος συσσώρευσης αερίου και έκρηξης!

6. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.

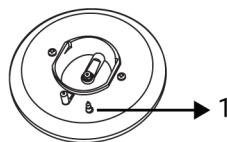
Σβήσιμο των εστιών αερίου

Θέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου στη θέση απενεργοποίησης (επάνω).

i Αν οι φλόγες της εστίας σβήσουν αθέλητα, θέστε το περιστροφικό κουμπί εστίας αερίου στη θέση απενεργοποίησης. Μην επιχειρήσετε να ανάψετε πάλι την εστία αερίου για τουλάχιστον 1 λεπτό.

Μηχανισμός ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου

Ως μέτρο προφύλαξης για την περίπτωση σβήσιματος της φλόγας όταν χύνεται υγρό στις εστίες αερίου λόγω υπερχείλισης, ενεργοποιείται ένας μηχανισμός ασφαλείας που διακόπτει άμεσα την παροχή του αερίου.



- 1 Σύστημα ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου

Για να ενεργοποιήσετε τον μηχανισμό ασφαλείας διακοπής παροχής αερίου, κρατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού πιεσμένο για ακόμα 3-5 δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη στην εστία.

Εστία αερίου για γουόκ

Οι εστίες αερίου για γουόκ σας βοηθούν να μαγειρέψετε γρηγορότερα. Το γουόκ, το οποίο χρησιμοποιείται ιδιαίτερα στην Ασιατική κουζίνα, είναι ένα είδος βαθιού και επίπεδου τηγανιού κατασκευασμένου από μεταλλικό έλασμα, το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα σε σύντομο χρόνο λαχανικών και κρέατος σε ψιλοκομμένη μορφή με τη χρήση δυνατής φλόγας.

Επειδή τα πιάτα μαγειρεύονται σε δυνατή φλόγα και σε πολύ σύντομο χρόνο σε αυτά τα τηγάνια που μεταφέρουν τη θερμότητα πολύ γρήγορα και ομοιόμορφα, η διατροφική αξία των τροφίμων διατηρείται και τα λαχανικά παραμένουν τραγανά.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και για κανονικά σκεύη την εστία αερίου για γουόκ. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε κανονική κατσαρόλα σε εστία για γουόκ, πρέπει να αφαιρέσετε από την πλάκα εστιών την υποδοχή για γουόκ.

7 Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.

7.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνεται λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κου-

βέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν θερμαίνετε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο που χρησιμοποιείτε είναι στεγνό και διατηρήστε το καπάκι ανοιχτό.
- Για συνιστώμενες πρακτικές μαγειρέματος με εξοικονόμηση ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα “Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος”.

8 Συντήρηση και καθαρισμός

8.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά

με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).

- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπιλιζονται κατά το μαγείρεμα.

- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό υπερχειλίσει, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυσώσει.
- Οι εστίες αερίου τύπου γουόκ που χρησιμοποιούνται σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παρουσιάσουν αλλοίωση χρώματος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Η μετακίνηση ορισμένων μαγειρικών σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά σημάδια πάνω στις βάσεις για τα μαγειρικά σκεύη. Μη σύρετε τηγάνια και κασαρόλες πάνω στην επιφάνεια.
- Επειδή τα καπάκια της πλάκας εστιών έρχονται σε άμεση επαφή με τη φωτιά και εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες, η αλλαγή και απώλεια χρώματος είναι φυσιολογική με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν προκαλεί κάποιο πρόβλημα κατά τη χρήση της πλάκας εστιών.

Επιφάνειες Inox - ανοξειδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξειδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξειδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξειδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.

- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό

νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορροπταντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

8.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ

Μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων εκτός αν αυτό αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

8.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

Για τον καθαρισμό γυάλινης επιφάνειας μαγειρέματος ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται για τις γυάλινες επιφάνειες στην ενότητα “Γενικές πληροφορίες καθαρισμού”. Για ειδικές περιπτώσεις, μπορείτε να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σύμφωνα με τις παρακάτω πληροφορίες.

- Φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, όπως η κρέμα και το σιρόπι, πρέπει να τα καθαρίζετε αμέσως, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η επιφάνεια. Διαφορετικά, η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για εργασίες καθαρισμού που πραγματοποιείτε όσο η πλάκα εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες.

Καθαρισμός των εστιών αερίου

1. Πριν καθαρίσετε την πλάκα εστιών, αφαιρέστε από αυτήν τα υποστηρίγματα σκευών, καθώς τα καπάκια και τις κεφαλές των εστιών αερίου.
2. Καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών σύμφωνα με τις υποδείξεις στις γενικές πληροφορίες καθαρισμού και πάντα σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας (εμαγιέ, γυάλινη, ανοξείδωτη κλπ.).

3. Καθαρίστε τον θάλαμο της εστίας αερίου με ένα πανί που έχετε υγράνει με απορροπταντικό ή με μια μαλακή βούρτσα που δεν χαράζει. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει κατάλοιπα φαγητού.
4. Καθαρίστε τους σπινθηριστές και τα θερμικά στοιχεία (για μοντέλα με λειτουργία ανάφλεξης και θερμικά στοιχεία) με ένα πανί που το έχετε στύψει καλά. Κατόπιν σκουπίστε με ένα καθαρό πανί. Προσέχετε να στεγνώσετε τελείως τον σπινθηριστή και το θερμικό στοιχείο.
5. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τα καπάκια και τις κεφαλές των εστιών αερίου με νερό και απορροπταντικό και κατόπιν στεγνώστε τις.
6. Για επίμονες κηλίδες, αφήστε τα καπάκια και τις κεφαλές των εστιών αερίου σε νερό με απορροπταντικό ή σε χλιαρό σαπουνόνερο για τουλάχιστον 15 λεπτά. Καθαρίστε με μια μη μεταλλική βούρτσα που δεν χαράζει.
7. Ειδικά για επίμονους λεκέδες πάνω σε εμαγιέ καπάκια εστιών αερίου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα καθαριστικά Quick&Shine για εσωτερικό και σχάρες των φούρνων, που είναι εγκεκριμένα για εμαγιέ επιφάνειες και συνιστάται από το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
8. Κατά τον καθαρισμό των εστιών αερίου μην αφήσετε να έρθουν σε επαφή μαζί τους δραστικά καθαριστικά όπως καθαριστικά εσωτερικού φούρνου και προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, γιατί αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει αλλοίωση του χρωματισμού τους.
9. Μετά από κάθε τέτοια χρήση, καθαρίστε τα υποστηρίγματα σκευών με διάλυμα απορροπταντικού σε νερό και μια μαλακή βούρτσα που δεν χαράζει.
10. Αν τα καπάκια των εστιών αερίου και τα υποστηρίγματα των σκευών χρησιμοποιηθούν ενώ είναι ακόμα υγρά, μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες από άλατα ως αποτέλεσμα της θέρμανσής τους. Βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει πριν τη χρήση.

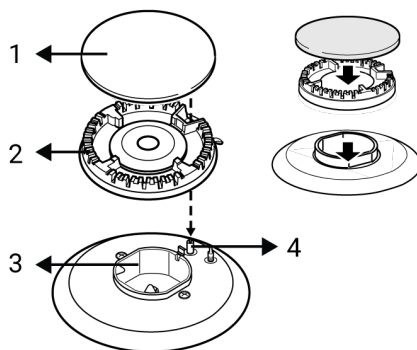
11. Τοποθετήστε τις κεφαλές, τα καπάκια και τα υποστηρίγματα σκευών σε κάθε εστία αερίου αντίστοιχα.
12. Όταν τοποθετείτε τα υποστηρίγματα σκευών, πρέπει να διασφαλίζετε ότι είναι κεντραρισμένα ως προς τις εστίες αερίου. Στα μοντέλα καρφιστών, τοποθετήστε τους πείρους στην πλάκα του καυστήρα στις υποδοχές καρφιστών στις υποδοχές του δοχείου.



Βεβαιωθείτε ότι οι πείροι πάνω στον δίσκο της εστίας αερίου εδράζουν όπως δείχνει η εικόνα.

Συναρμολόγηση των εξαρτημάτων της εστίας αερίου

1. Μετά τον καθαρισμό των εστιών αερίου τοποθετήστε πάλι τα εξαρτήματα όπως δείχνει η εικόνα.
2. Τοποθετήστε την κεφαλή της εστίας αερίου εξασφαλίζοντας ότι περνά από τον σπινθηριστή (4) της εστίας αερίου. Περιστρέψτε την κεφαλή της εστίας αερίου δεξιά και αριστερά για να βεβαιωθείτε ότι έχει εδράσει μέσα στον θάλαμο της εστίας αερίου.
3. Τοποθετήστε το καπάκι της εστίας αερίου πάνω στην κεφαλή της εστίας.



- 1 Καπάκι της εστίας αερίου
- 2 Κεφαλή της εστίας αερίου
- 3 Θάλαμος της εστίας αερίου
- 4 Σπινθηριστής (σε μοντέλα με ανάφλεξη)

8.4 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχρηση στα πλήκτρα.

9 Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδώμα πλήκτρων.

Δεν υπάρχει σπινθήρας ανάφλεξης.

- Δεν υπάρχει ρεύμα. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών.

Δεν υπάρχει αέριο.

- Η κύρια βαλβίδα αερίου είναι κλειστή. >>> Ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου.

- Ο σωλήνας αερίου είναι λυγισμένος. >>> Εγκαταστήστε σωστά τον σωλήνα αερίου.

Οι καυστήρες δεν καίγονται σωστά ή καθόλου.

- Οι καυστήρες είναι βρώμικοι. >>> Καθαρίστε τα μέρη του καυστήρα.
- Οι καυστήρες είναι βρεγμένοι. >>> Στεγνώστε τα μέρη του καυστήρα.
- Το καπάκι του καυστήρα δεν είναι τοποθετημένο με ασφάλεια. >>> Τοποθετήστε σωστά το καπάκι του καυστήρα.
- Η βαλβίδα αερίου είναι κλειστή. >>> Ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου.
- Ο κύλινδρος αερίου είναι άδειος (όταν χρησιμοποιείται υγραέριο). >>> Αντικαταστήστε τον κύλινδρο αερίου.

Πρόσθετες πληροφορίες για το Εγχειρίδιο χρήστη:	Τεχνικές πληροφορίες για τις λειτουργίες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826	
Τρόπος	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (WATT)	ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΛΕΠΤΑ)*
Μακριά από	0,3	-
Αναμονή	-	-
Λειτουργία αναμονής με ένδειξη πληροφοριών ή κατάσταση	-	-
Δικτυωμένη αναμονή	-	-

*: Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φθάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, εκτός λειτουργίας ή δικτυωμένης αναμονής σε λίγα λεπτά και στρογγυλοποιείται στο πλησιέστερο λεπτό.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среды.

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

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	68
1.1 Использование по назначению	68
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных.....	68
1.3 Электробезопасность	69
1.4 Безопасность при работе с газом	71
1.5 Безопасность при транспортировке	73
1.6 Меры безопасности во время монтажа	73
1.7 Безопасность использования ...	74
1.8 Предупреждения о температуре	75
1.9 Безопасность во время приготовления	75
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки.....	76
2 Руководство по окружающей среде	76
2.1 Директива по отходам	76
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	76
2.2 Информация об упаковочном материале	77
2.3 Советы по энергосбережению..	77
3 Регулирование отходов.....	77
3.1 Принципы работы устройства ..	77
3.2 Аксессуары для устройства	78
3.3 Технические характеристики	79
4 Установка	82
4.1 До начала установки	82
4.2 Подключение к электросети	84
4.3 Подключение к газовой магистрали	85
4.4 Ürünün Yerine Monte Edilmesi....	88
4.5 Переход на другой вид газа.....	89
5 Первое использование	92
5.1 Первичная очистка	92

6 Правила эксплуатации варочной панели	92
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	92
6.2 Работа варочных панелей.....	93
7 Общая информация о кулинарии	94
7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	95
8 Техническое обслуживание и чистка.....	95
8.1 Общая информация об очистке	95
8.2 Аксессуары для очистки	96
8.3 Очистка варочной поверхности	96
8.4 Очистка панели управления.....	98
9 Устранение неисправностей	98

RU



1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска травм или материального ущерба.
- Если изделие передается другому лицу для личного или подержанного использования, руководство пользователя, этикетки изделия и другие соответствующие документы и детали также должны быть переданы.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в случае несоблюдения этих инструкций.
- Несоблюдение этих инструкций аннулирует любую гарантию.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие компоненты изделия, если это не указано в руководстве пользователя.

- Не вносите технических изменений в изделие.

RU



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний,

если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электротехнические изделия и/или изделия с газом опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поворачивайте ручки кастрюль и сковородок в сторону столешницы, чтобы дети не могли схватиться за них и обжечься.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Перед утилизацией продукта:
 1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
 2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
 4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина шнура питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную или расшатанную розетку. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

1.4 **Безопасность при работе с газом**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Использование газовых продуктов для приготовления пищи вызывает образование веществ, выделяющихся в результате тепла, влажности и горения в помещении. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно при использовании продукта:

Держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (механическая вытяжка). Интенсивное использование продукта в течение длительного времени может потребовать дополнительной вентиляции: например, открытия окна или более эффективной вентиляции, повышения мощности устройства механической вентиляции, если таковое имеется, и т. д.

- Этот продукт следует использовать в помещении, в котором есть правильно отрегулированный и работающий датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно, и часто обслуживайте датчик. Датчик угарного газа следует размещать не более чем в 2 метрах от изделия.
- Условия настройки для этого устройства указаны на этикетке (или на табличке с данными).
- Правильное сгорание требуется в продуктах для приготовления пищи на газе. В случае неполного сгорания может образовываться окись углерода (CO). Окись углерода — бесцветный, без запаха и очень токсичный газ, кото-

рый оказывает летальный эффект даже в очень малых дозах. Вы можете понять, что газ хорошо горит, если пламя непрерывное и синее. Если пламя волнистое, резкое и ярко-желтое, газ плохо горит.

- Газовые продукты и системы приготовления пищи должны регулярно проверяться на надлежащее функционирование. Регулятор, шланг и его зажим должны регулярно проверяться и заменяться в течение периодов, рекомендованных его производителем, или при необходимости.
- Регулярно чистите конфорки газовой плиты. Убедитесь, что после очистки газ горит правильно.
- Не используйте кастрюли / сковородки, размеры которых превышают размеры, указанные в руководстве пользователя. Использование более крупных кастрюль / сковородок, чем указано, может вызвать отравление угарным газом, перегрев окружающих поверхностей и ручек управления. А использование меньших кастрюль / горшков может привести к ожогам из-за пламени.

- Запросите информацию о телефонах аварийных служб и мерах безопасности в случае запаха газа от вашей газораспределительной компании.

⚠ Что делать, если вы чувствуете запах газа!

- Не используйте открытое пламя и не курите. Не используйте электрические приборы (например, лампы или дверной звонок). Не используйте стационарные или мобильные телефоны.
- Откройте двери и окна.
- Перекройте все клапаны на газовых продуктах для приготовления пищи и газовый счетчик на главном регулирующем клапане, если он не находится в ограниченном пространстве или подвале.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если вы все еще чувствуете запах газа, выходите из дома.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную бригаду. Используйте телефон вне дома.
- Позвоните в авторизованную службу и свою газораспределительную компанию.

1.5 Безопасность при транспортировке

- Перед транспортировкой устройства отключите его от сети и отсоедините газовые соединения.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Хранить прибор следует в соответствии с указаниями на картонной коробке.

1.6 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.

- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите пространство вокруг всех вентиляционных каналов изделия открытым
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не со-

- прикасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.
 - Пожалуйста, отключите подачу газа перед началом любых работ по установке газа. Существует риск взрыва.
 - Подключение устройства к газораспределительной системе может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Существует риск взрыва и отравления вследствие ремонта непрофессиональными людьми.
 - Газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался движущихся частей в месте его размещения и не цеплялся при движении подвижных частей (например, выдвигного ящика). Кроме того, газовый шланг не следует размещать в местах, где существует возможность заземления.
 - Запрещается сдавливать, складывать, заземлять газовый шланг или касаться им горячих частей и посуды. Существует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга.
 - Обязательно проверьте на утечку газа после того, как будет выполнено подключение газа вашего устройства. Убедитесь, что нет утечек газа. Не используйте устройство при наличии утечки газа.



1.7 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования изделие будет выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей. Отключите главный газовый кран.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите из-

делие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:
 - Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора.
 - Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь

не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.



1.9 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Поместите посуду в центре конфорки. Обратите внимание, что огонь на конфорке с посудой не переходит на боковую поверхность посуды.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока экс-

плуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в документации на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

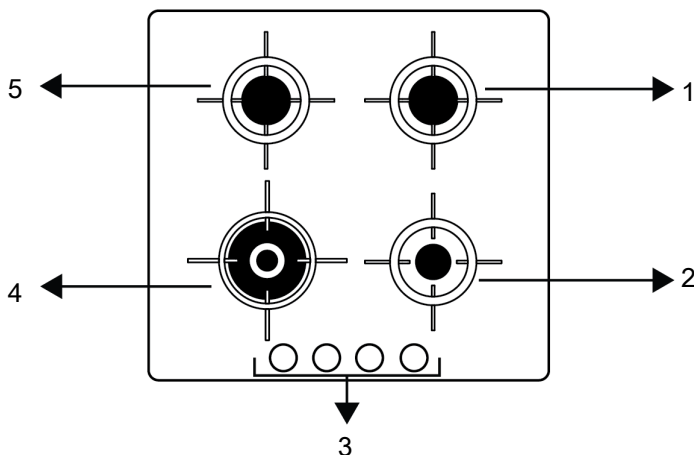
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Регулирование отходов

В этом разделе вы можете ознакомиться с обзором продукта. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.1 Принципы работы устройства



1 Обычная конфорка

2 Вспомогательная конфорка

3 Ручки управления варочной панелью

4 Конфорка Wok

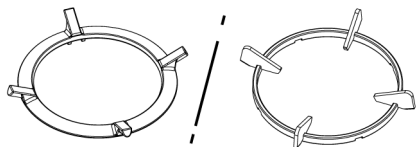
5 Обычная конфорка

3.2 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.

Адаптер для сковороды

Используется для поднятия сковороды с круглым дном.



3.3 Технические характеристики

Общие характеристики плиты	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	46 / 646 / 524
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 / 480-490
Напряжение/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Общий расход газа (кВт)	9,5 (691 g/h - G30)

Варочные зоны

Передняя левая	Конфорка Wok
Питание	5 кВт(364 г/ч – G30)

Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Питание	1 кВт(73г/ч – G30)

Задняя левая	Обычная конфорка
Питание	1,75 кВт(127 г/ч – G30)

Задняя правая	Обычная конфорка
Питание	1,75 кВт(127 г/ч – G30)

Класс защиты -1

Степень защиты IP 42

Тип газа/давление

G20 20 мбар

Категория газового продукта

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Переход на тип газа/давление

G20 10 мбар

G20 13 мбар

G30 30 мбар

G30/G31 28-30/37 мбар



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

Категории/типы/давление газа страны

В таблице ниже вы можете найти тип газа, давление и категорию газа, которые можно использовать в стране, где будет установлено изделие.

КОДЫ СТРАН	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	2ЕК3В/Р	G25,3,25 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		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RS	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		

КОДЫ СТРАН	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ			
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			

Инжекторный стол

В таблице ниже приведены параметры форсунок для всех типов горючих газов при переоборудовании на газ. Вы можете узнать параметры форсунок, просмотрев техническую таблицу типов газа, которые вы можете преобразовать в соответствии с вашими горючими материалами и страной. Инжекторы могут не поставляться с вашим продуктом. Вы можете получить его в авторизованных сервисах или там, где вы приобрели продукт.

Варочные зоны									
Питание	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
	G25,25 мбар	G31,37 мбар							
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 кВт	97	66	118	110	91	102	128	65	58
5,0 кВт	171	110	200	190	161	165	250	105	92

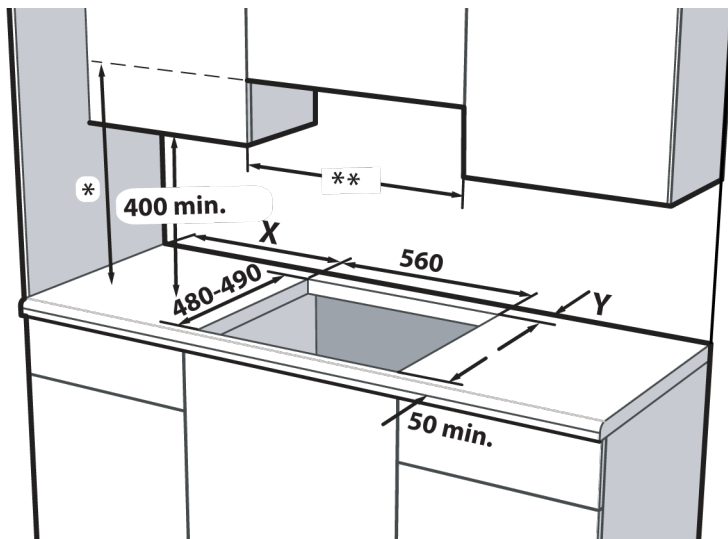
4 Установка

Общие предупреждения

- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. 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 приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта.

4.1 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).
- 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.
- 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.
- Любая кухонная мебель, находящаяся рядом с прибором, должна быть термостойкой (минимум 100 °C).



X Минимальное расстояние между вырезом и боковой стенкой.

Y Минимальное расстояние между задним краем выреза и задней стенкой.

Тип управления варочной панелью	Тип пластины конфорки	Ширина варочной панели# (мм)	X (мм)	Y (мм)
Боковая ручка управления	Металлический	580 / 610	100	60
Боковая ручка управления	Стекло	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Передняя ручка управления	Металлический / Стекло	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Передняя ручка управления	Металлический / Стекло	750 / 751	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 потребуются 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 газо-

вого 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 ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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, определенно 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.З.

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

4.2 Подключение к электросети

⚠ Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- 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.
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- 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".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.
- 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.

В случае, если продукт производится с кабелем и вилкой:

Ваш продукт изготовлен с сетевым кабелем и вилкой. Подключите вилку вашего продукта к заземленной розетке и выполните электрическое подключение.

4.3 Подключение к газовой магистрали

⚠ Общие предупреждения

- Существует риск взрыва, пожара и отравления, если установка, ремонт или подключение производятся неуполномоченным/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.

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, выдвигаемые ящики). Кроме того, его нельзя размещать в местах, где он может быть придавлен.
- Не перемещайте устройство подключения газа которого завершено. Если его сдвинуть, может возникнуть риск утечки газа.
- Для подключения газа и переоборудования необходим гаечный ключ.



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.

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 EN 10226 R1/2" :



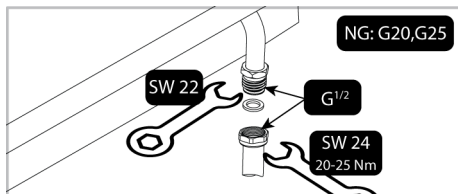
Соединительный элемент для сжиженного газа (G30,G31) :



Соединительный элемент для выпуска газа :

Соединение типа EN ISO 228 G1/2"

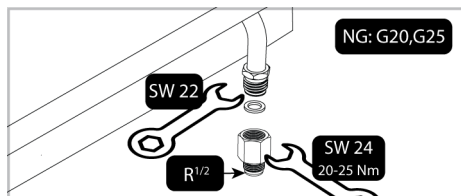
1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовую соединительную деталь на приборе с помощью 22-миллиметрового гаечного ключа и вставьте соединительную деталь в соединительную деталь при помощи 24-миллиметрового гаечного ключа.



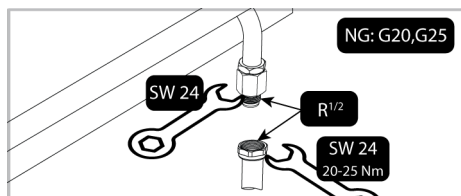
3. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

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 ключом 24 и надежно затяните.



3. Вставьте новую уплотнительную прокладку в шланг/трубу безопасного газа. Убедитесь, что прокладка установлена правильно.
4. 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.



5. 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

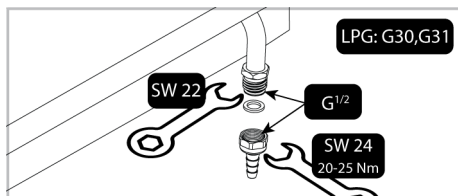
длина не должна превышать 150 см. Пластиковый шланг должен быть герметичным и контролепригодный.

- 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.

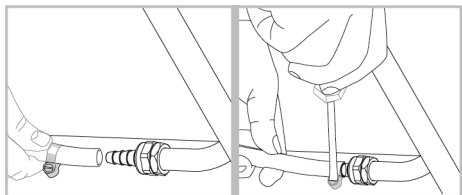
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подключение газа должно осуществляться газовым шлангом или стационарным соединением.

Соединение с помощью зажимного (безрезьбового) газового шланга.

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. Размягчьте 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.



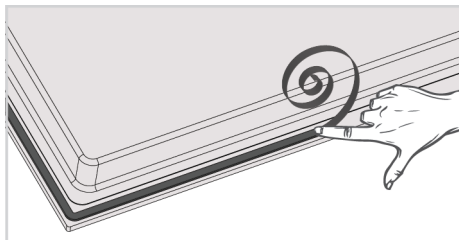
- После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

Проверка герметичности в месте подключения

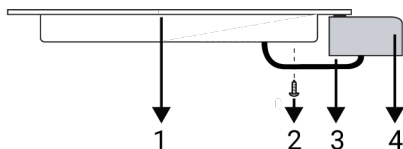
- Убедитесь, что все ручки на изделии выключены. Убедитесь, что подача газа открыта. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения шланга для контроля утечки газа.
- Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еще раз проверьте подключение газа.
- Вместо мыла можно использовать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

4.4 Ürünün Yerine Monte Edilmesi

- Снимите с варочной панели горелки, накладки горелок и решетки.
- Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
- При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, которая была предусмотрена в упаковке, вокруг варочной панели, как показано на следующем рисунке, следя за тем, чтобы она оставалась на расстоянии от 1 до 2 мм внутри от внешнего края стекла.



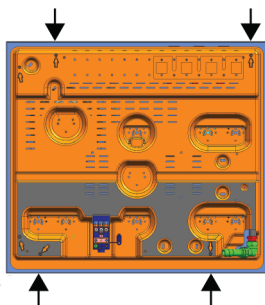
- Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
- Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- Варочная панель
- Винт
- Монтажный зажим
- Столешница

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

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.



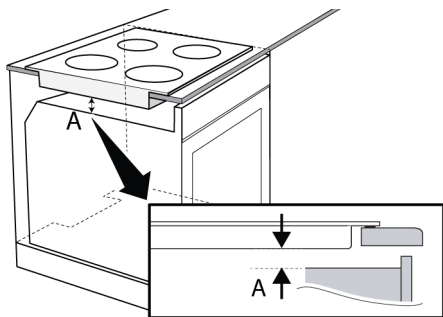
После окончания установки вставьте на место конфорки, накладки конфорок и решетки.

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

i 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.

Если под варочной панелью встроена духовка;

При установке варочной панели на встраиваемую духовку между верхней стенкой духовки и нижней частью корпуса варочной панели следует оставить расстояние, как показано на рисунке.

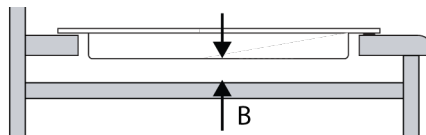


A мин 5 мм

Если под варочной панелью есть ящик/шкаф;

При установке варочной панели на шкаф необходимо установить полку, чтобы отделить шкаф от варочной панели, как показано на рисунке. Это не требуется при установке на встраиваемую духовку.

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



B мин 15 мм

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
3. Откройте подачу газа.
4. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
5. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

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

4.5 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/дав-

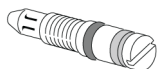
ление газа для страны». См. таблицу в этой таблице, чтобы узнать, какие виды газа вы можете конвертировать в вашем регионе. Вы не можете преобразовать в неуказанные типы газа в данной таблице.

- 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

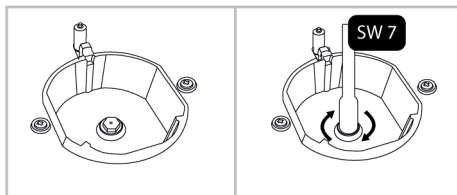


Инжектор горелки

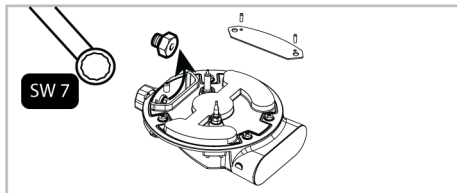


Замена инжектора для горелок

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.



- 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.

- Положение новых инжекторов указано на упаковке или в таблице инжекторов, на которую можно сослаться.

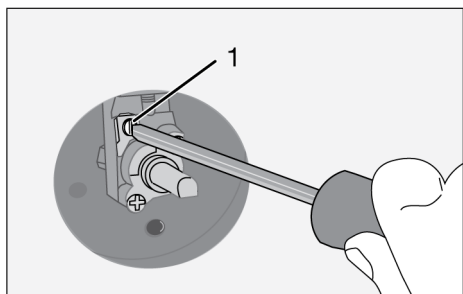
8. Вы должны проверить инжектора на герметичность после подключения.

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

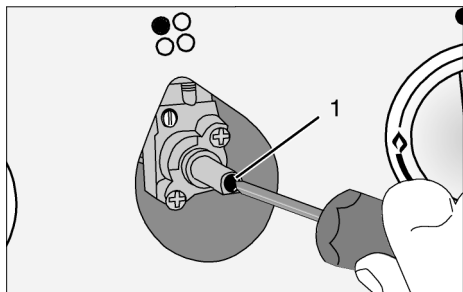
Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

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



1 Винт регулировки подачи газа

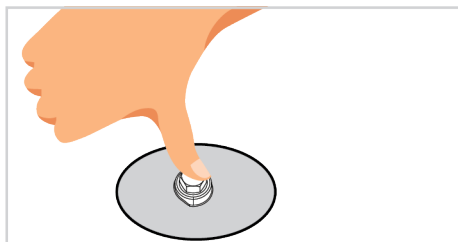


1 Винт регулировки подачи газа

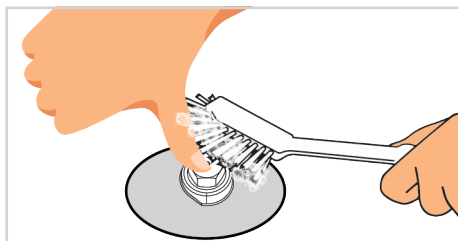
Проверка форсунок на наличие утечки

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.

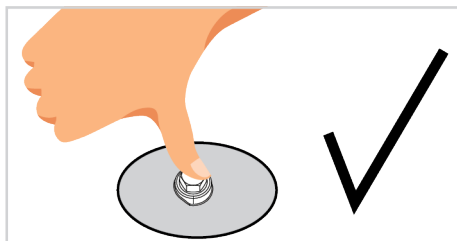
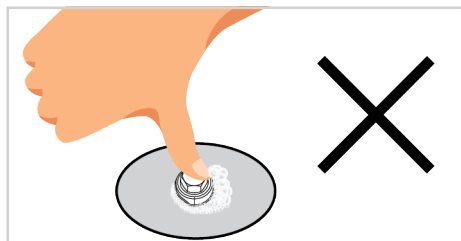


3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.



4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с ли-

цензий. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.



RU

5 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

5.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

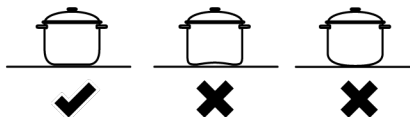
6 Правила эксплуатации варочной панели

6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Общие предупреждения

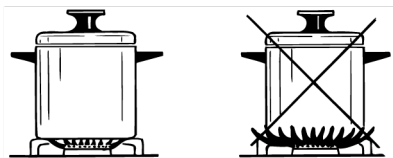
- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.

- Ставьте кастрюли и сковороды так, чтобы ручки не касались конфорок, чтобы предотвратить их перегрев.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.



- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Не зажигайте конфорки без кастрюль или сковородок на соответствующей конфорке.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.

- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюлю или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем поставьте на другую конфорку.
- Размер кастрюль/сковородок должен соответствовать размеру пламени. Установите газовое пламя так, чтобы оно не выступало за дно кастрюль/сковородок, и поместите кастрюли/сковороды на держатель, центрируя их. Не используйте большие сковороды / кастрюли, чтобы накрыть более одной конфорки.



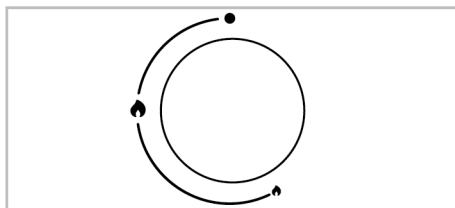
Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Тип конфорки варочной панели	Диаметр кастрюли - см
Вспомогательная конфорка	12 – 18
Обычная конфорка	14 – 20
Конфорка интенсивного нагрева	18 - 22
Конфорка Wok	22 - 30

Не используйте кастрюли/сковороды, размеры которых превышают указанные выше. Использование сковородок/кастрюль большего размера, чем указано, может вызвать отравление угарным газом и перегрев близлежащих поверхностей и ручек. Кроме того, если варочная поверхность вашего продукта стеклянная, она может перегреться и продукт будет поврежден. А использование меньших кастрюль / сковородок может привести к ожогам из-за пламени.

6.2 Работа варочных панелей

Ручка управления плитой



- Выкл. положение
- 🔥 Маленькое пламя: самая низкая мощность газа
- 🔥🔥 Большое пламя: высочайшая мощность газа

Вы можете управлять плитой с помощью ручек управления. Каждая ручка управляет соответствующей горелкой. Вы мо-

жете определить, какой горелкой он управляет, из символов на панели управления.

Когда горелка выключена (верхнее положение), она не заправляется газом. После зажигания горелки вы можете готовить, установив уровень газа на ручке. Установите желаемую мощность приготовления, совместив ручку с соответствующим символом.

Зажигание газовых горелок

✓ Горелки воспламеняются с помощью регуляторов конфорок.

1. Нажмите на регулятор горелки.
2. Удерживая нажатие, поверните его против часовой стрелки к символу большого пламени.
3. При этом вспыхнет искра и газ загорится.
4. После первичного поджига продолжайте удерживать нажатие на регуляторе 3-5 секунд.
5. Если газ не воспламеняется после нажатия и отпущения регулятора, повторите процесс, удерживая нажатие на регуляторе в течение 15 секунд.

i Отпустите кнопку, если горелка не загорится в течение 15 секунд. Подождите не менее 1 минуты перед повторной попыткой. Существует опасность скопления газа и взрыва!

6. Настройте желаемый уровень мощности.

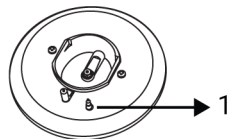
Выключение газовых горелок

Переведите переключатель горелки в положение "выключено" (вверх).

i Если пламя горелки неожиданно погасло, выключите регулятор горелки. Не пытайтесь снова поджигать горелку по крайней мере в течение 1 минуты.

Система предотвращения утечки газа

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



1 Система предотвращения утечки газа

Для активации механизма отключения газа удерживайте регулятор нажатым еще 3-5 секунд после поджигания конфорки.

Конфорка Wok

Конфорки Wok помогают готовить быстрее. Wok, которые особенно используются в азиатской кухне, представляют собой глубокую плоскую сковороду из листового металла, которая используется для быстрого приготовления овощей и мясного фарша на сильном огне.

Поскольку блюда готовятся на сильном огне и за очень короткое время в таких сковородах, которые проводят тепло быстро и равномерно, пищевая ценность продуктов сохраняется, а овощи остаются хрустящими.

Вы также можете использовать горелку для Wok для обычных кастрюль.

Если вы хотите использовать обычную кастрюлю на конфорке Wok, вы должны вынуть держатель сковороды Wok из плиты.

7 Общая информация о кулинарии

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- 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 посу-

ду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

8 Техническое обслуживание и чистка

8.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- 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 стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические губки чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.
- Горелки типа Wok, используемые при высоких температурах, могут менять цвет. Это нормальное явление.
- Перемещение посуды может привести к появлению металлических следов на держателях для посуды. Не допускайте скольжения сковород и кастрюль по поверхности.
- Поскольку крышки горелок напрямую контактируют с огнем и подвергаются воздействию высоких температур, из-

менение и потеря цвета со временем является нормальным явлением. Это не создает проблем при использовании плиты.

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 каждого использования очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклнную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.

- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклнной 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 с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклнную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя средство для мытья посуды и теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

8.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

8.3 Очистка варочной поверхности

Стеклнная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклнных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклнной варочной по-

верхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.


- Продукты на основе сахара, такие как шоколад, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

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, нержавеющая 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. Электроподжиг и термопары (в моделях с поджигом и термопарой) очищайте хорошо отжатой тканью. Затем вытрите насухо чистой тканью. Обратите внимание на то, чтобы поджиг термопара 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 металлической не царапающей щеткой.
7. Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, используе-

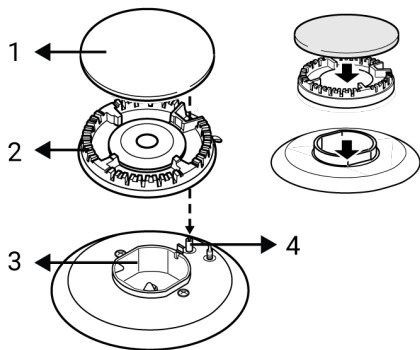
мые на эмалированных поверхностях и рекомендованные авторизованным сервисным центром, особенно для стойких пятен на эмалированных крышках конфорок.

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 держателей для кастрюль, убедитесь, что они установлены в центре конфорок. В моделях со штифтами вставьте штифты на плите конфорки в пазы для штифтов на держателях для посуды.

 Убедитесь, что штифты на пластине конфорки установлены, как показано на рисунке.

Сборка деталей конфорок

1. После очистки конфорок разместите детали, как показано на рисунке.
2. 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.
3. Наденьте крышку конфорки на головку конфорки.



- 1 Крышка конфорки
- 2 Головка конфорки
- 3 Камера конфорки
- 4 Свеча зажигания (в моделях с поджигом)

8.4 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тка-

9 Устранение неисправностей

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

ню и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.

- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- 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 настроек.

Искры зажигания нет.

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

-Нет газа.

- Главный газовый клапан закрыт. >>> Откройте газовый клапан.
- Газовая труба изогнута. >>> Установите газовую трубу правильно.

Горелки не горят должным образом или вообще не горят.

- Горелки очень грязные. >>> Очистите части горелки.
- Горелки-влажные. >>> Высушите части горелки.
- Крышка горелки не установлена безопасно. >>> Установите крышку горелки правильно.
- Газовый клапан не закрыт. >>> Откройте газовый клапан.
- Газовый баллон пуст (при использовании СНГ). >>> Заменить газовый баллон.

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.

Дополнительная информация по руководству пользователя:	Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826	
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Выкл	0,3	-
Режим ожидания	-	-
Режим ожидания с отображением информации или состояния	-	-
Сетевой режим ожидания	-	-

*: Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевого режима ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.

RU

