



## Sisseehitatav pliit

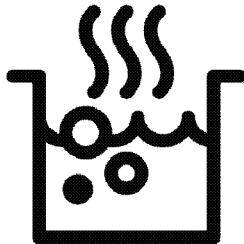
Kasutusjuhend

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

## Placa empotrada

Manual del usuario



HIBW64125SX-HIBW64125SB

**ET / RU / ES**

185.9287.47/R.AD/6.04.2022/3-3

7754786380-7754786391



# Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend.

Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

## Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



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

**1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4**

Üldine ohutus.....	4
Ohutus gaasiga töötamisel.....	4
Elektriohutus.....	6
Toote ohutu kasutamine.....	7
Ettenähtud otstarve.....	8
Laste ohutuse tagamine.....	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	8
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	9

**2 Üldine teave 10**

Ülevaade.....	10
Tehnilised andmed.....	10
Pihusti tabel.....	11

**3 Paigaldamine 12**

Enne paigaldamist.....	12
------------------------	----

Paigaldamine ja ühendamine.....	14
Gaasitüübi reguleerimine.....	17

**4 Ettevalmistused 19**

Nõuandeid energia säästmiseks.....	19
Esimene kasutuskord.....	19
Seadme esmane puhastamine.....	19

**5 Pliidiplaadi kasutamine 20**

Üldine teave toiduvalmistamise kohta.....	20
Pliidi kasutamine.....	20

**6 Hoidmine ja hooldus 22**

Üldteave puhastamise kohta.....	22
Pliidiplaadi puhastamine.....	23
Juhtpaneeli puhastamine.....	25

**7 Probleemide lahendamine 26**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

### **Üldine ohutus**

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

### **Ohutus gaasiga töötamisel**

- Gaasiseadmetel ja süsteemidel võivad töid teostada ainult autoriseeritud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.

- Enne paigaldamist veenduge, et tingimused kohalikus jaotusvõrgus (gaasitüüp ja -surve) ja seadme seadistused omavahel sobiksid.
- Seade ei ole ühendatud põlemisproduktide kõrvaldusseadmega. See tuleb paigaldada ning ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata õhutuse kohta käivatele eeskirjadele; Vt. *Enne paigaldamist, lk 12.*
- **TÄHELEPANU:** Gaasipliidi kasutamisel tekivad ruumis soojus, niiskus ja põlemissaadused. Hoolitsege, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti seadme kasutamise ajal: hoidke ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline õhutusseade (mehaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajalisel intensiivsel kasutamisel võib tekkida vajadus täiendava ventilatsiooni järele, sel juhul võib näiteks lülitada olemasoleva mehaanilise ventilatsiooni võimsamale töörežiimile.
- Regulaarselt tuleb kontrollida, kas gaasiseadmed ja -süsteemid töötavad korralikult. Regulaatorit, voolikut ja voolikuklambrit tuleb aeg-ajalt kontrollida ning vajaduse korral või tootja soovitatud aja möödumisel välja vahetada.
- Puhastage gaasipõleteid regulaarselt. Leek peab olema sinine ning põlema ühtlaselt.
- Ruumi, kus seda toodet kasutatakse, peab olema paigaldatud korrektselt seadistatud ja töötav vingugaasiandur. Veenduge, et vingugaasiandur töötaks korralikult ja et seda kontrollitaks ja hooldataks tihti. Vingugaasiandur ei tohi asuda tootest kaugemal kui 2 meetrit.
- Gaasiseadmete puhul on vajalik hea põlemine. Mittetäieliku põlemise puhul võib tekkida süsinikmonooksiid (CO). Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja väga toksiline gaas, mille mõju on isegi väga väikestes kogustes surmav.
- Gaasilõhna tundmise puhuks nõudke kohalikult

gaasitarnijalt teavet gaasiabinumbrite ning ohutusmeetmete kohta.

### **Kui tunnete gaasilõhna:**

- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatus ja mürgistuse oht!
- Avage ukсед ja aknad.
- Sulgege kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja klapid.
- Kontrollige, et kõik torud ja ühendused oleksid kõvasti kinni. Kui tunnete jätkuvalt gaasilõhna, lahkuge korterist.
- Hoiatage naabreid.
- Helistage tuletõrjesse. Kasutage väljaspool maja asuvat telefoni.
- Ärge sisenege ruumidesse enne, kui olete saanud kinnituse, et see on ohutu.

### **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised

andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.

- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### Toote ohutu kasutamine

- **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordineerimine on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste

- pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
  - Ärge asetage toote lähedusse kergesti süttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
  - Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
  - Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
  - **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
  - **TÄHELEPANU:** Kõpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kõpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
  - **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- Toote tuleohutuse tagamine:
- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.

- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.
- Veenduge, et gaasisüsteem on korralikult ühendatud ja puudub gaasilekke oht.

### Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- **TÄHELEPANU:** Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

### Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge kõiki pakendijäätmeid

vastavalt

keskkonnastandarditele.

- Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

#### WEEE direktiivi täitmine ja romu-seadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

#### RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

#### Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest.



Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

## **Toote kõrvaldamine kasutuselt**

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile

märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.

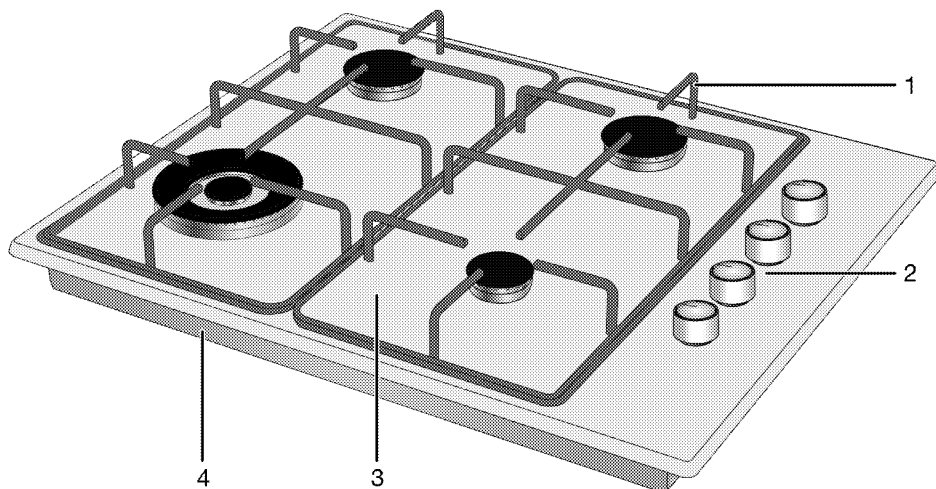
- Kinnitage sulgurid ja pannitoed kleeplindiga.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

## 2 Üldine teave

### Ülevaade

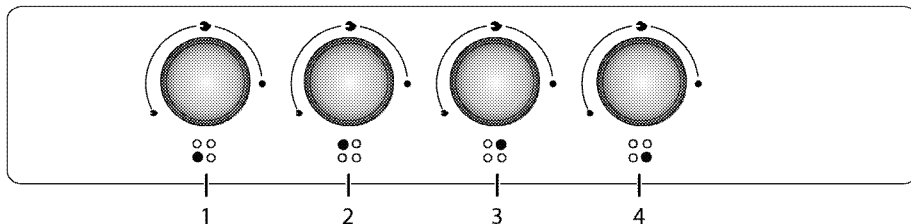


1 Panni tugi

2 Gaasipõleti nupp

3 Põletiplaat

4 Aluskate



1 Abipõleti Parem esimene

2 Vokipõleti Vasak esimene

3 Tavapõleti Vasak tagumine

4 Tavapõleti Parem tagumine

### Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V~; 50 Hz
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Gaasitoote kategooria	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Paigaldatud gaasi tüüp / toote rõhk	NG 20/20 mbar
Gaasitarbimine kokku	9 kW
Gaasi tüübi/surve converteerimine <sup>§</sup> - valikuline	NG G 2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28- 30 mbar - Propaan 31 /37 mbar - NG 20/13 mbar

Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	44 mm/610 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 mm/480-490 mm
<b>Põletid</b>	
Parem esimene	<b>Abipõleti</b>
Võimsus	1 kW
Vasak esimene	<b>Vokipõleti</b>
Võimsus	4 kW
Vasak tagumine	<b>Tavapõleti</b>
Võimsus	2 kW
Parem tagumine	<b>Tavapõleti</b>
Võimsus	2 kW

**i** Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

**i** Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

**i** Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

## Pihusti tabel

Soojendusplaadi tsooni asend	1 kW Parem esimene	4 kW Vasak esimene	2 kW Vasak tagumine	2 kW Parem tagumine
G 20/13 mbar	84	170	116	116
G 20/20 mbar	72	160	103	103
G 30/28-30 mbar	50	102	72	72
G 30/37 mbar	47	96	66	66
G2.350/13mbar	95	211	131	131
G 31/ 37 mbar	50	102	72	72

Injektoreid, mida teie tootega kaasas ei olnud, saate volitatud teenusepakkujalt.

### 3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.

**i** Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

**!** Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

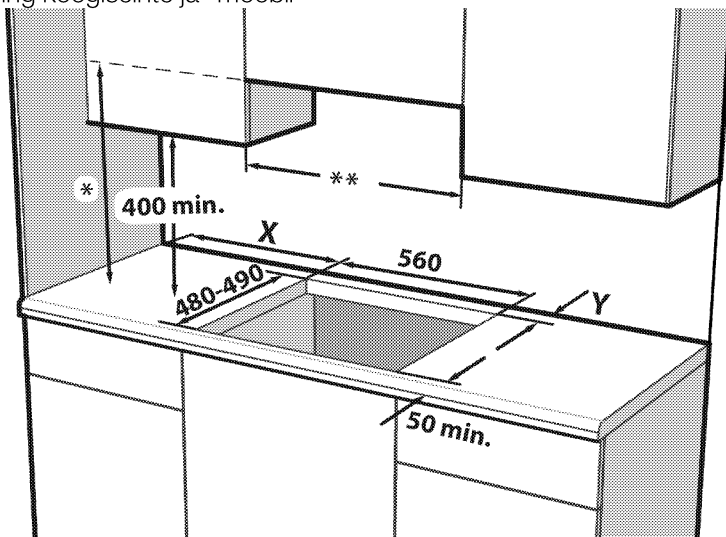
**!** Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

#### Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinnale. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli

vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (\*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhiste (vähemalt 650 mm). Kui kapoti kasutusjuhendis pole suurust määratletud, peaks see kõrgus olema vähemalt 650 mm.
- Eemaldage pakkematerjalid ning transpordifiksaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Lõigake tööpinnale pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.



- \* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus. Kui kapoti kasutusjuhendis ei soovitata, peaks see kõrgus olema vähemalt min.650 mm.
- \*\* Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusega

**X** -Minimaalne kaugus väljalõike ja külgseina vahel.

**Y** -Minimaalne kaugus väljalõike tagumise serva ja tagaseina vahel.

Pliidiplaadi juhtimise tüüp	Põleti tüüp	Pliidiplaadi (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Külgnupp	metallist	600 / 610	100	50
Külgnupp	Klaas	600 / 650	100	60
Eesmine nupp	metallist/klaasist	600	170	50 ***
Eesmine nupp	metallist/klaasist	750	170	70

\*\*\* 9-astmeliste gaasikraanidega mudelites on see suurus 60 mm.

# Vaadake laiusemõõtu kasutusjuhendi tehnilise tabeli jaotises.

### Ruumi ventilatsioon

Kõigis ruumides peab olema avatav aken või midagi sarnast ning mõnes ruumis peab olema ka püsiventilatsioon. Põlemiseks kasutatakse ruumiõhku ja ka heitgaasid väljuvad otse ruumi. Seadme ohutuks kasutamiseks peab ruumis olema hea ventilatsioon.

### Väliskeskkonda avanevate uste ja/või akendega ruumid

Ustel ja/või akendel, mis avanevad otse väliskeskkonda, peab olema ventilatsiooniava, mille mõõtmed on toodud allolevas tabelis ja määratakse seadme gaasi kogutarbe põhjal (gaasi kogutarve on esitatud kasutusjuhendi tehniliste üksikasjade tabelis). Kui ustel ja/või akendel puudub allolevas tabelis toodud seadme gaasi kogutarbele vastav ventilatsiooniava, peab ruumis olema täiendav ventilatsiooniava, mis kindlustab, et seadme gaasi kogutarbele vastavad minimaalsed ventilatsiooninõuded on täidetud. See ventilatsiooniava võib olla näiteks olemasolevate õhutuskiivide avad, õhuärastustoru mõõtmed jms.

Gaasitarbimine kokku (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm <sup>2</sup> )
0–2	100
2–3	120
3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600
11,5–13	700
13–15,5	800
15,5–17	900
17–19	1000
19–24	1250

### Väliskeskkonda avanevate uste ja/või akendeta ruumid

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, pole ust ega akent, mis avaneks otse väliskeskkonda, peab kasutama teisi tooteid, mis tagavad püsiventilatsiooni ava, mida pole võimalik reguleerida ega sulgeda ja mis vastab ülaltoodud tabelis esitatud seadme gaasi kogutarbel põhinevate minimaalsetele ventilatsiooninõuetele. Samuti tuleb

järgida kohalduvaid ehitustegevuse kohta käivaid määrusi.

Kui ruum või siseruum sisaldab rohkem kui ühte gaasiseadet, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele võimaldada täiendav ventilatsiooniala. Täiendava ventilatsiooniala suurus sõltub muude gaasiseadmete nõuetest.

Ruumis, kuhu toode paigaldatakse, peab sisekeskkonda avanema ukse allservas olema vähemalt 10 mm vaba ruumi. Peate tagama, et objektid (nt vaibad või muud põrandakatted) ei mõjutaks ukse sulgemise järel selle ava suurust.

Seadme võib paigaldada kööki, kööktuppa või avatud köögiga elutuppa, kuid mitte ruumi, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada avatud köögiga elutuppa, mille ruumala on väiksem kui 20 m<sup>3</sup>.

Ärge paigaldage seadet ruumi, mis asub allpool maapinda, välja arvatud juhul, kui see avaneb vähemalt ühelt küljelt maapinnale.

## **Paigaldamine ja ühendamine**

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

### **Elektriühendused**

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.



Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

**i** Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

### **Gaasiühendus**

**!** Toote võivad gaasivõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Asjatundmatu paigaldamisega kaasneb plahvatuse või mürgistuse oht! Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**!** Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

- Gaasi seadistusnõuded ja -väärtused on kirjas siltidel (või tüübisildil).

**i** Toode on varustatud maagaasil töötava süsteemiga.

- Maagaasisüsteem tuleb ette valmistada enne toote paigaldamist.
- Toote maagaasiühenduse väljalaskeava juures peab olema painduv toru ja selle toru ots tuleb korgiga sulgeda. Hooldustehnik eemaldab ühendamise ajal korgi ja ühendab toote otseühendusseadme (liitmiku) abil.
- Veenduge, et loodusliku gaasi ventiil on ligipääsetav.

**!** Kui peate toodet hiljem kasutama teist tüüpi gaasiga, konsulteerige vastava vahetusprotseduuri osas volitatud teenindusega.

### **Ühenduskoha lekkekindluse kontrollimine**

- Veenduge, et kõik toote nupud on välja lülitatud. Veenduge, et gaasitoided on avatud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohta.
- Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige gaasiühendust uuesti.
- Seebi asemel võite kasutada kaubanduses saadaolevaid gaasilekke kontrollimise spreisid.

**i** Ärge kunagi kasutage lekkekontrolliks tikku või tulemasinat.

**!** Painduv gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku selle ümber olevate liikuvate osadega ja ei jääks kiini, kui liikuvad osad liiguvad. (nt sahtlid). Lisaks ei tohi seda asetada, kohta, kus need läheksid keerdu.

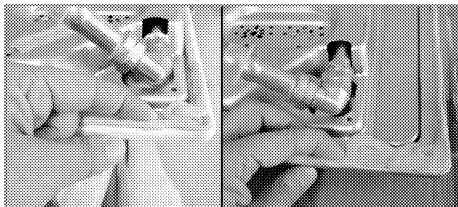
**!** Gaasivoolikut ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Gaasivooliku kahjustusest tingitud plahvatuse oht!

### **Toote paigaldamine**

1. Eemaldage pliidi küljest põletid, põletikaaned ja restid.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Et takistada erinevate ainete ja vedelike sattumist pliidi ja tööpinna vahele, kandke enne paigaldamist

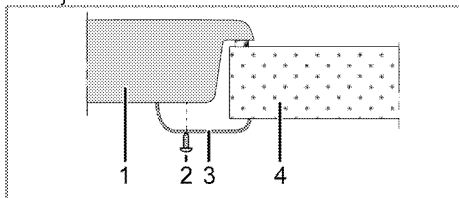
pliidi alumise külje servadele pakendis olevat tihendusmaterjali, aga vältige kihtide kattumist.

4. Täitke nurgad materjali painutades, nagu joonisel näidatud. Painutage materjali vajalikul määral, et nurkades olevad tühimikud saaksid täidetud.



- i** Veenduge, et ääriosa on pliidi korpuse alumisel küljel tihendusmaterjaliga täidetud.

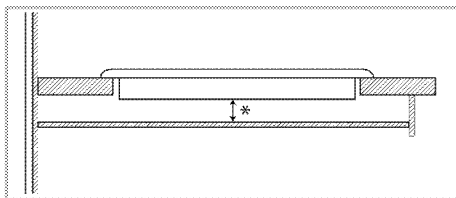
5. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.  
6. Kinnitage pliit paigaldusklambritega, mis tuleb pista läbi korpuse alumisel küljel olevate avade.



- 1 Pliit  
2 Kruvi  
3 Paigaldusklamber  
4 Tööpind

- i** Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riiul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

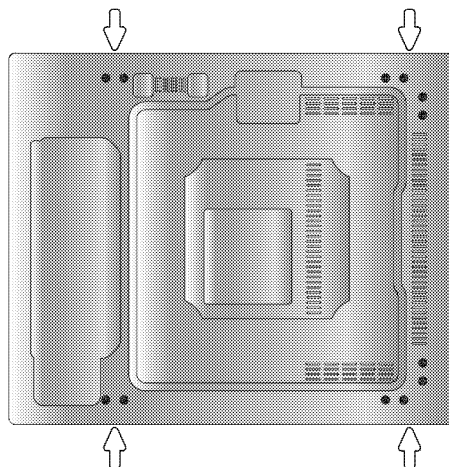
Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.



\* min 15 mm

### Tagantvaade (ühendusavad)

- i** Alloleval joonisel kujutatud ühendusavade asukohad on lihtsustatud ning võivad erineda toote mudelist olenevalt. Kinnitamisel lähtuge oma toote ühendusavade asukohast.



Asetage põletiplaadid, põletiplaadi katted ja grillid pärast paigaldamist tagasi oma kohale.

- !** Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.



**!** Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetalle ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.

### Lõppkontroll

1. Avage gaasitoide.
2. Kontrollige, et kõik gaasiühendused oleksid korralikud ja tihedad.
3. Süüdake põletid ja kontrollige leegi olemasolu.

**i** Leegid peavad olema sinist värvi ja korrapärase kujuga. Kui leegid on kollakad, kontrollige, et põletikaas oleks korralikult paigas, või puhastage põletit.

### Gaasitüübi reguleerimine

**!** Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatusoht!

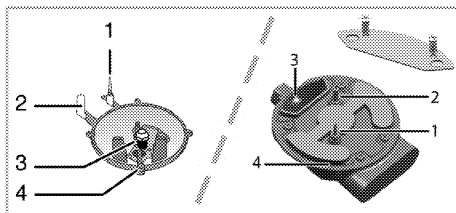
Seadme poolt kasutatava gaasitüübi muutmiseks vahetage välja kõik pihustid ning reguleerige kõigil klappidel piiratud vooluga asendis leeki.

#### Pihustite vahetamine põletitel

1. Võtke maha põletikaas ja korpus.
2. Keerake pihustid lahti, keerates neid vastupäeva.
3. Paigaldage uued pihustid.
4. Kontrollige, et kõik ühendused oleksid korralikud ja tihedad.

**i** Uute pihustite paigutus on kirjas pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 11*.

**i** ((Varieerub olenevalt toote mudelist.))  
Mõnedel põletitel on pihusti kaetud metallkattega. See metallkate tuleb pihusti asendamise korral eemaldada.



- 1 Leegikustutusseade (olenevalt mudelist)
- 2 Süüteküünal
- 3 Pihusti
- 4 Põletit

**i** Ärge üritage eemaldada gaasipõletit kraane, välja arvatud juhul, kui on tegemist ebatavalise olukorraga. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate pöörduma volitatud teenindusse.

### Piiratud gaasivoolu reguleerimine

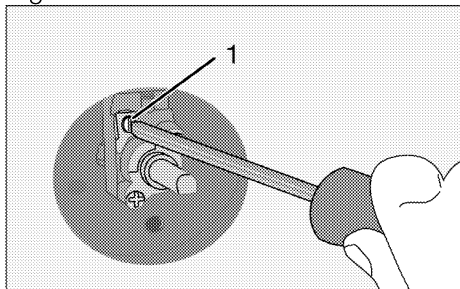
1. Süüdake reguleerimist vajav põletit ning keerake nupp piiratud leegiga asendisse.
2. Eemaldage gaasikraani nupp.
3. Voolukiiruse reguleerimiskruvi saate reguleerida sobivas mõõdus kruvikeerajaga.

LPG (butaan-propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleks kruvi keerata ühe pöörde võrra **vastupäeva**.

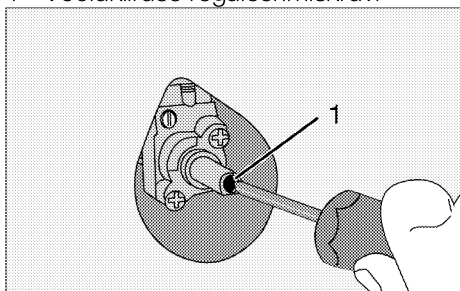
- » Leegi normaalne kõrgus piiratud asendis peaks olema 6–7 mm.
4. Kui leek on soovitud kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on madalam, keerake kruvi vastupäeva.
  5. Viimaks kontrollige leeki, keerates põletit kõrge leegiga ja piiratud leegiga

asenditesse, ning vaadake, kas leek põleb või mitte.

6. Reguleerkruvi asend sõltub seadme gaasikraani tüübist.



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

**i** Kui seadmel kasutatavat gaasitüüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.

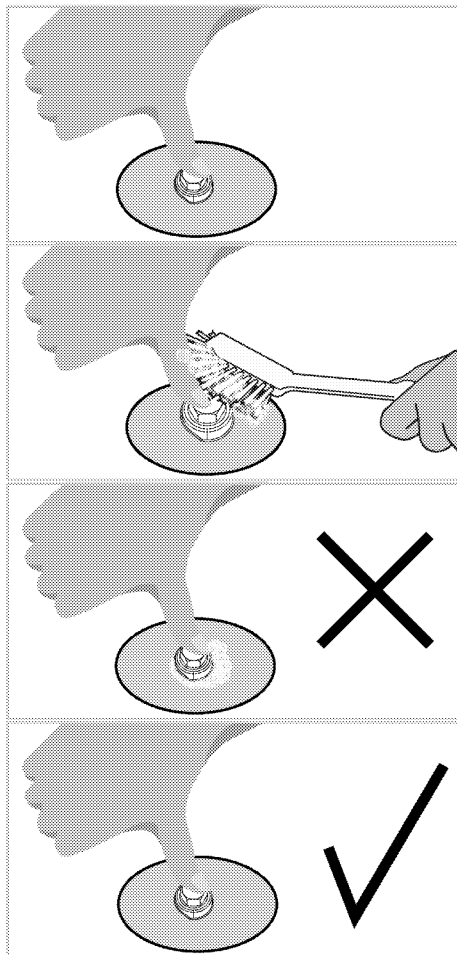
### Lekkekontroll injektorites

Enne toote vahetamist kontrollige, et kõik juhtimisnupud oleksid väljalülitatud asendis. Pärast injektorite korrektset vahetamist tuleb kontrollida iga injektori gaasi leket.

1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kui kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud

asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.

3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendussele väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.
4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.



## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.

- Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiade tootega kaasasolevast tootekirjeldusest.

### Esimene kasutuskord Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave

#### toiduvalmistamise kohta



Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletuki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

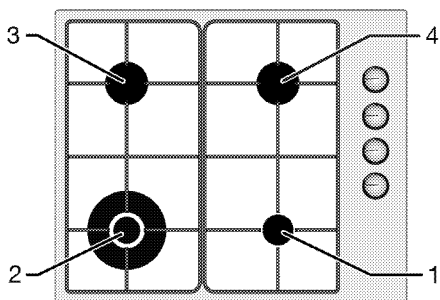
- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.

- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

#### Gaasipliidi kasutamine

- Nõu suurus ja leegi suurus peaksid olema vastavuses. Seadistage gaasileeke nii, et nad ei ulatuks potipõhja servadest kaugemale, ning asetage pott potialuse keskele.

#### Pliidi kasutamine



- 1 Abipõleti 12-18 cm
- 2 Vokipõleti 20-26 cm
- 3 Tavapõleti 18-20 cm
- 4 Tavapõleti 18-20 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



Ärge kasutage ülaltoodud piirnormidest välja jäävate mõõtmetega hautamiskõusid. Suuremate nõude kasutamisel tekib vingugaasimürgituse ning lähedal asuvate pindade ja juhtnuppude ülekuumenemise oht. Väiksemate nõude kasutamisel tekib leegist tingitud põletushaavade oht.



Teie toote osad või komponendid võivad saada kahjustada kõrge kuumuse tõttu küpsetamise ajal sarnaste süte tegemiseks kasutatavate tarvikutega, mida juhendis ei soovitata. Sellisest kasutamisest põhjustatud kahjude eest vastutab kasutaja.

Suur leegisümbol näitab kõige suuremat kuumutusvõimsust, väike leegisümbol näitab kõige väiksemat kuumutusvõimsust. Väljalülitatud (ülemises) asendis ei varustata põlleteid gaasiga.

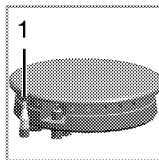
### **Gaasipõletite süütamine**

1. Hoidke põleti nuppu all.
2. Keerake vastupäeva suure leegisümbolini.  
» Gaas süttib tekkivast sädemest.
3. Reguleerige leegi suurust.

### **Gaasipõletite väljalülitamine**

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemises) asendisse.

## **Gaasi blokeerimissüsteem (termoelemendiga mudelitel)**



1. Gaasi blokeerimine

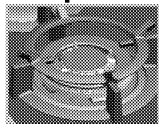
Vastumeetmena leegi kustumisele vedeliku voolamisel põletitele rakendub ohutusmehhanism, mis sulgeb gaasi juurdevoolu.

- Vajutage napp sisse ja keerake seda gaasi süütamiseks vastupäeva.
- Ohutussüsteemi rakendamiseks hoidke nuppu pärast gaasi süttimist veel 3–5 sekundit all.
- Kui gaas nupu vajutamise ja lahtilaskmise järel ei sütti, korrake süütamist, hoides nuppu 15 sekundit all.



Kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süttinud, vabastage napp. Enne uuesti proovimist oodake vähemalt 1 minut. Gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

## **Vokipõleti**



Vokipõletite abil valmib toit kiiremini. Eelkõige Aasia köögis levinud vokk on teatavat liiki sügav ja lameda põhjaga lehtmestallist praepann, mida kasutatakse tükeldatud köögiviljade ja liha lühiajaliseks töötlemiseks suurel kuumusel.

Kuna sellisel pannil, mis juhhib soojust kiiresti ja ühtlaselt, töödeldakse toitu suurel kuumusel ja väga lühikest aega, säilib koostisainete toiteväärtus ja köögiviljad jäävad krõmpsuvaks. Vokipõletit saab kasutada ka tavaliste pottide ja pannidega.

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldteave puhastamise kohta

#### ⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

#### Pliidi jaoks:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võib pliidiplaatidele ja põletite/keeduplaatide komponentidele püsivaid plekke tekitada, puhastage ülevoolanud

vedelikud kohe pärast pliidiplaadi jahutamist, lülitades need välja.

- Kõrgel temperatuuril kasutatavad voki pannid võivad värvi muuta. See on normaalne.
- Kööginõude teiselaldamine võib potihoidikutesse jätta metalljalgi. Ärge libistage panne ja keedupotte üle pinna.
- Kuna põletikaaned puutuvad kokku lahtise tule ja kõrge temperatuuriga, on värvimuutus ja värvikaotus normaalne. See ei tekita pliidiplaadi kasutamisel probleeme.

#### Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

#### Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see

maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahendile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

### **Plastosad ja värvitud pinnad**

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

### **Pliidiplaadi puhastamine**

#### **Gaasipõletite puhastamine**

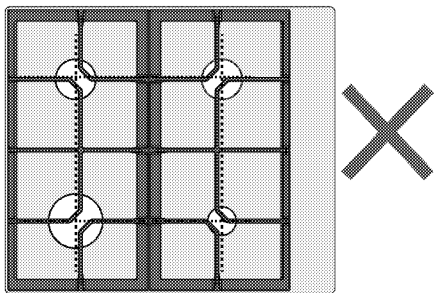
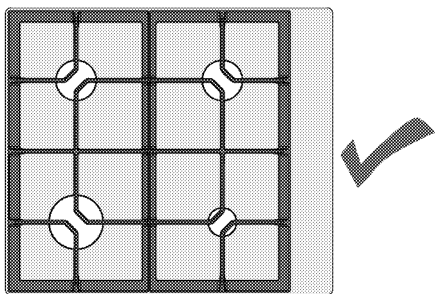
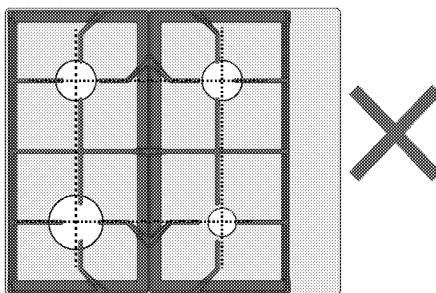
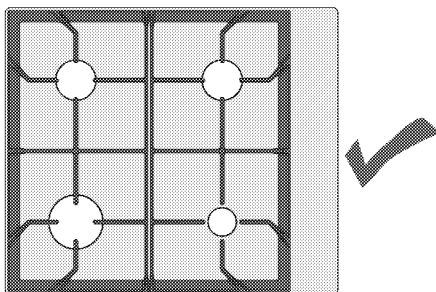
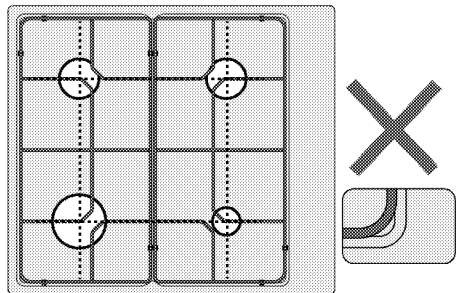
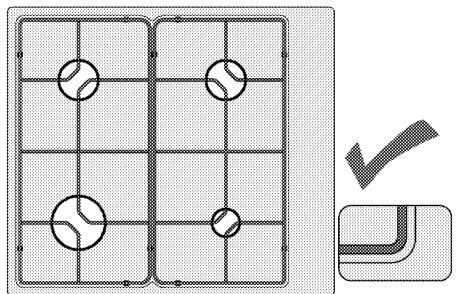
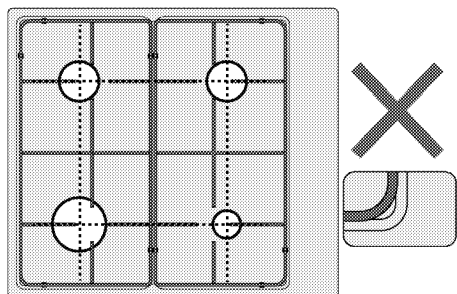
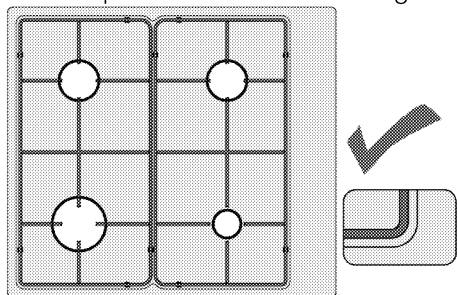
1. Enne pliidiplaadi puhastamist eemaldage pliidilt potihoidikud, põletikaaned ja -pead.
2. Puhastage pliidiplaadi pind vastavalt jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ toodud soovitudele, võttes

arvesse pinna tüüpi (emailitud, klaas, roostevaba jne).

3. Puhastage põletikamber puhastusvahendis leotatud lapiga või mittekriimustava, pehme harjaga. Veenduge, et toidujääke ei jääks järele.
4. Puhastage süüteküünlad ja termoselemendid (süütaja ja termoelemendiga mudelitel) niiskeks pigistatud lapiga. Seejärel pühkige kuivaks puhta lapiga. Pöörake tähelepanu sellele, et süüteküünlal ja termoelement oleksid täielikult kuivad.
5. Iga puhastuse käigus puhastage põletikaaned ja -pead puhastusvahendiga ning seejärel pühkige need kuivaks.
6. Püsivate plekkide korral leotage põletikaasi ja -päid puhastusvahendis või soojas seebivees vähemalt 15 minutit. Puhastage mittemetallist ja mittekriimustava harjaga.
7. Ahju siseseintel ja restidel võite kasutada Quick & Shine'i puhastusvahendeid, mida kasutatakse emailitud pindadel ja mida volitatud teenindus soovib, eriti püsivate plekkide korral emailitud põletikaantel.
8. Ärge laske tugevatel puhastusvahenditel, näiteks ahju siseseinte jaoks mõeldud puhastusvahendil või katlakivieemaldajad, põletikaantega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada värvimuutusi.
9. Iga puhastuse käigus puhastage potihoidikud puhastusvahendi ja mittekriimustava pehme harjaga ning seejärel pühkige need puhtaks.
10. Kui põletikaasi ja potihoidikuid kasutatakse märgana, võivad kuumuse tagajärjel tekkida püsivad lubjaplekid. Enne kasutamist veenduge, et need on kuivad.

11. Paigaldage põletikroovid, -kaaned ja potihoidjad õigesti kohale.

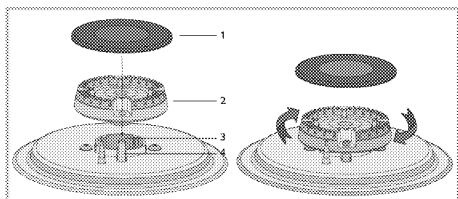
12. Potihoidikuid paigaldades veenduge, et need asuvad põletite suhtes keskel. Kinnitage tihvtmudelites põletiplaadi tihvtid potihoidiku tihvtide avadega.



### Põletite kokkupanek

Pärast põletite puhastamist paigaldage osad kohale nagu joonisel näidatud.





- 1 Põletikaas
- 2 Põletikroon
- 3 Põletikamber
- 4 Süüteküünal (süütajaga mudelitel)

1. Paigaldage põletikroon nii, et see läheks läbi süüteküünla ava (4).

Keerake põletikroon paremale ja vasakule, veendumaks, et see on paigas põletikambris.

2. Paigaldage põletikaas põletikroonile.

## Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga.

Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.

- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märjgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

## 7 Probleemide lahendamine

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> Tegemist ei ole rikkega.

### Puudub süütesäde.

- Vool puudub. >>> Kontrollige elektrikiilbi korke.

### Puudub gaas.

- Gaasikraan on kinni. >>> Avage gaasikraan.
- Gaasitoru on kõver. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

### Põletid ei põle korralikult või üldse mitte.

- Põletid on mustad. >>> Puhastage põletite osad.
- Põletid on märjad. >>> Kuivatage põletite osad.
- Põletid ei põle korralikult paigas. >>> Paigaldage põletid korralikult.
- Gaasikraan on kinni. >>> Avage gaasikraan.
- Gaasiballoon on tühi (vedelgaasi kasutamisel). >>> Vahetage gaasiballoon välja.

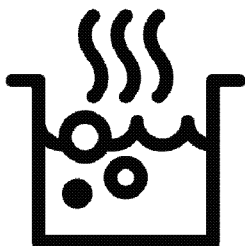


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



# Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

## Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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



Произведено в Турции

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

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

**2 Общие сведения 12**

Обзор	12
Технические характеристики	12
Характеристики горелок	13

**3 Установка 14**

До начала установки	14
Установка и подключение	17

Переход на другой вид газа	21
----------------------------	----

**4 Подготовка к эксплуатации 23**

Рекомендации по экономии электроэнергии	23
Подготовка к эксплуатации	23
Очистка прибора перед началом эксплуатации	23

**5 Правила эксплуатации варочной панели 24**

Общие сведения о приготовлении пищи	24
Эксплуатация варочных панелей	25

**6 Уход и техническое обслуживание 27**

Информация по общей чистке	27
Очистка варочной панели	28
Очистка панели управления	31

**7 Поиск и устранение неисправностей 32**

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

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

Общие правила техники безопасности

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

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

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.

- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
- Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 14*).
- **ОСТОРОЖНО:** Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые

- осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
  - Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
  - Данное изделие должно использоваться в помещении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и

- регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться на расстоянии не более 2 м от изделия.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
  - Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.
- Меры предосторожности при обнаружении запаха газа
- Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например,



выключателем освещения, дверным звонком и т.д.).

Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

Остерегайтесь взрыва и отравления газом!

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

Электробезопасность

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

поражения электрическим током!

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

- влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
  - Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
  - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
  - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
  - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
  - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
  - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных

препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.

- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра,

поскольку это может привести к возгоранию.

Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках. Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается

изделие, отсутствуют жидкость или влага.

- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

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

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при

использовании. Не допускайте к ним детей.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

### Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как

электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

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

### **Утилизация упаковочных материалов**

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и

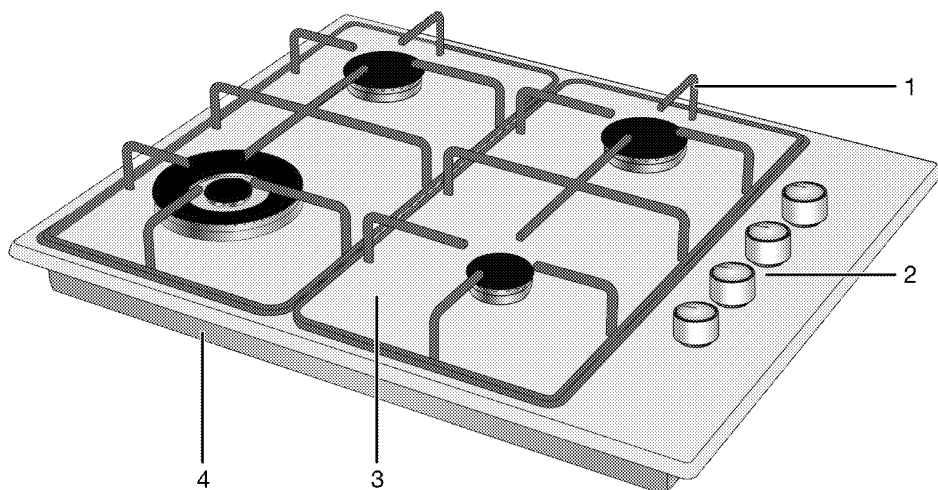
недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

### **Для будущей транспортировки**

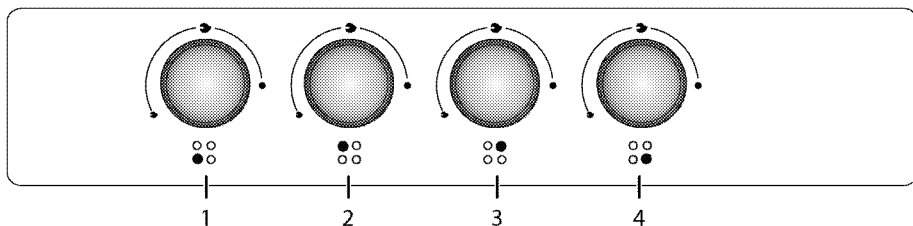
- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
  - Закрепите накладки горелок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

## 2 Общие сведения

### Обзор



- 1 Подставка для посуды
- 2 Ручка регулировки газовой конфорки
- 3 Крышка конфорки
- 4 Основная крышка



- 1 Дополнительная конфорка Передняя правая
- 2 Конфорка для посуды с выпуклым дном Передняя левая
- 3 Нормальная конфорка Задняя левая
- 4 Нормальная конфорка Задняя правая

### Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабеля/сечение	мин.Н05V2V2-F 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Категория газового прибора	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Установленный тип газа / давление продукта	NG 20/20 мбар
Общий расход газа	9 кВт

Переход на тип газа/давление <sup>§</sup> – дополнительно	NG G 2.350/13 мбар LPG G 30/37 мбар - LPG G 30/28-30 мбар - пропан 31 /37 мбар - NG 20/13 мбар
Габариты (высота / ширина / глубина)	44 мм/610 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/480-490 мм
<b>Конфорки</b>	
Передняя правая	<b>Дополнительная конфорка</b>
Мощность	1 кВт
Передняя левая	<b>Конфорка для посуды с выпуклым дном</b>
Мощность	4 кВт
Задняя левая	<b>Нормальная конфорка</b>
Мощность	2 кВт
Задняя правая	<b>Нормальная конфорка</b>
Мощность	2 кВт

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

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

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

## Характеристики горелок


Расположение конфорки Тип газа / давление	1 кВт	4 кВт	2 кВт	2 кВт
	Передняя правая	Передняя левая	Задняя левая	Задняя правая
G 20/13 мбар	84	170	116	116
G 20/20 мбар	72	160	103	103
G 30/28-30 мбар	50	102	72	72
G 30/37 мбар	47	96	66	66
G2.350/13мбар	95	211	131	131
G 31/ 37 мбар	50	102	72	72


Вы можете приобрести форсунки, не вошедшие в комплектацию вашей


модели в авторизованном сервисном центре.

### 3 Установка

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

 Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

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

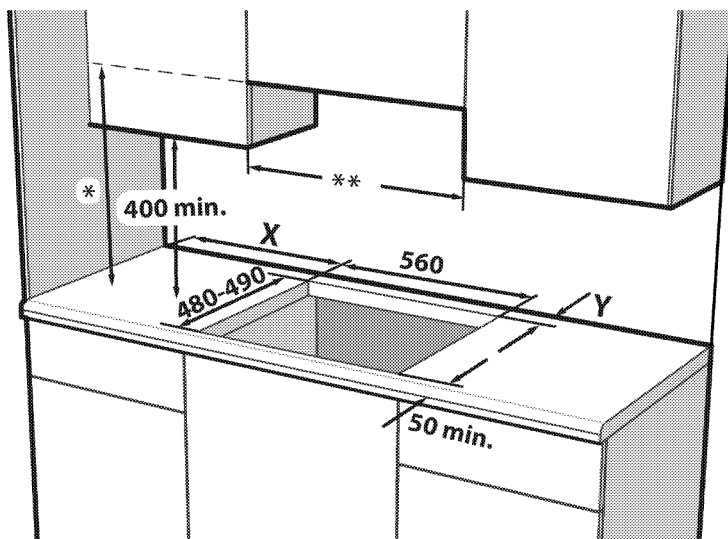
 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

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

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





\* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

\*\* Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

**X** -Минимальное расстояние между вырезом и боковой стенкой.

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

Тип управления варочной панелью	Тип пластины конфорки	Ширина варочной панели (мм) #	X (мм)	Y (мм)
Боковая ручка управления	Металлический	600 / 610	100	50
Боковая ручка управления	Стекло	600 / 650	100	60
Передняя ручка управления	Металл / Стекло	600	170	50 ***
Передняя ручка управления	Металл / Стекло	750	170	70

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

Тип управления варочной панелью	Тип пластины конфорки	Ширина варочной панели (мм) #	X (мм)	Y (мм)
---------------------------------	-----------------------	-------------------------------	--------	--------

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

### Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуется также наличие постоянной вентиляции.

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.

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

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

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

вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см) <sup>2</sup>
0–2	100
2–3	120
3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600
11,5–13	700
13–15,5	800
15,5–17	900
17–19	1000
19–24	1250

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

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, 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. Плиту запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.<sup>3</sup>.

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

### **Установка и подключение**

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

#### **Подключение к электросети**

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

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





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



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

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

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


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

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


Включите шнур питания в розетку.

### Подключение газа

 Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом! Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

 Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа. Это может привести к взрыву!

- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.

 На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.

**!** Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.

### Проверка соединения на утечку газа

- Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга.
- Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга. В этом случае еще раз проверьте подсоединение газового шланга.
- Вместо мыльной пены вы можете использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.

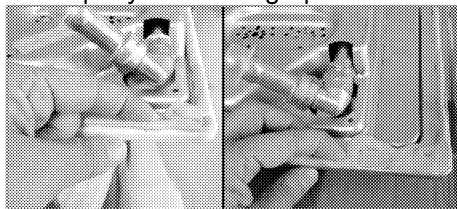
**i** Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

**!** Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался окружающих его движущихся частей и чтобы они не зацепляли шланг при движении.  
(например, выдвижные ящики)  
Кроме того, шланг не должен располагаться в тех местах, где он может быть пережат.

**!** Газовый шланг не должен быть сжат, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.  
Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

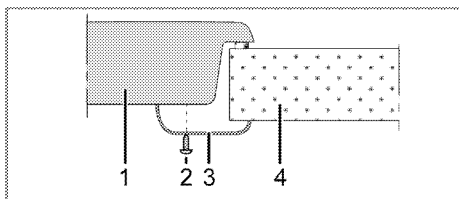
### Инструкция по монтажу

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



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

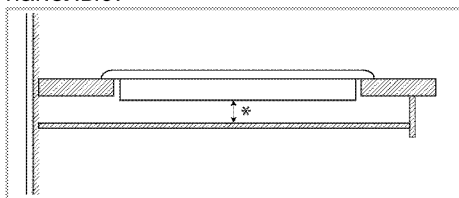
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



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

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

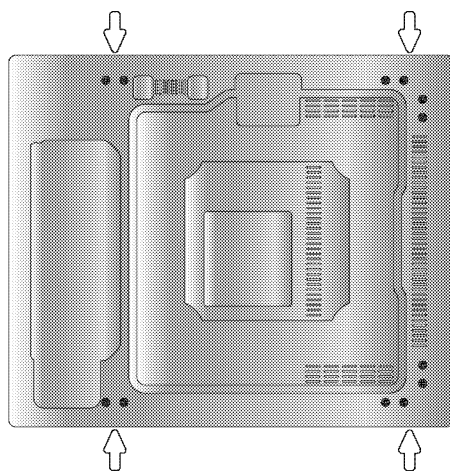
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



\* мин. 15 мм

### Вид сзади (отверстия для подсоединения)

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



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

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

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

### Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.

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

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

## Переход на другой вид газа

**!** Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа. Это может привести к взрыву!

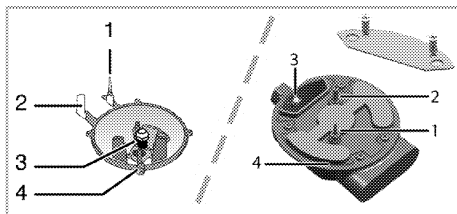
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

### Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

**i** Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 13*.

**i** ((Может отличаться в зависимости от модели изделия.))  
В некоторых моделях конфорок форсунка закрыта металлической крышкой. Для замены форсунки металлическую крышку необходимо снять.



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка

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

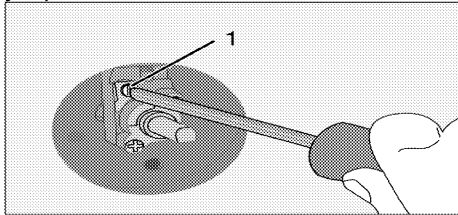
### Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

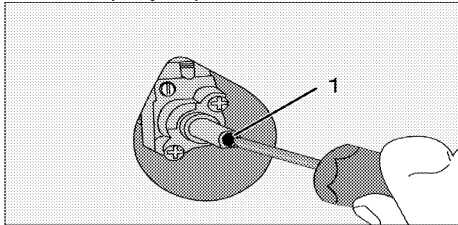
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

- » Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.
4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
  5. В качестве заключительной проверки установите регулятор

конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

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

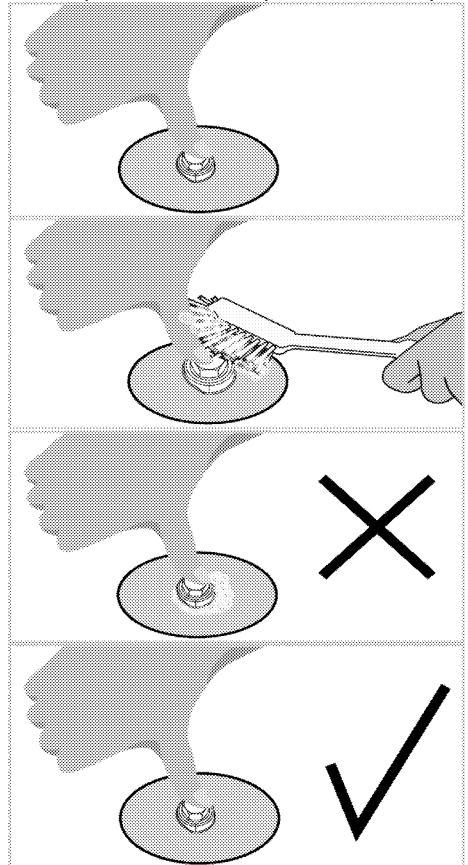
### Проверка форсунок на наличие утечки

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

1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая

ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.

3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.
4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.






## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

### Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

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

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



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

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую

посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

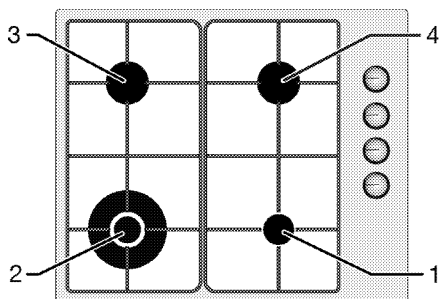
Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Приготовление пищи на газовой конфорке

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

## Эксплуатация варочных панелей



- 1 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 2 Конфорка для посуды с выпуклым дном 20-26 см
- 3 Нормальная конфорка 18-20 см
- 4 Нормальная конфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



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



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

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

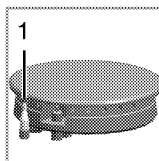
### Розжиг газовых горелок

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

### Выключение газовых горелок

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

### Система предотвращения утечки газа (в моделях с терморпарой)



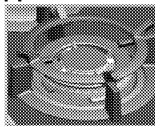
1. Система предотвращения утечки газа

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

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

**!** Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку. Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

## Горелка для посуды с выпуклым дном



Горелки для посуды с выпуклым дном позволяют ускорить процесс приготовления пищи. В кухне стран Азии широко используется посуда с выпуклым дном, в которой быстро готовят мелко нарезанные овощи и мясо на сильном огне. В такой сковороде тепло распределяется быстро и равномерно. Еду в ней готовят короткое время на сильном огне, поэтому продукты не теряют пищевую ценность, а овощи остаются сочными.

Горелку для посуды с выпуклым дном можно также использовать для приготовления пищи в обычной посуде.

## **6 Уход и техническое обслуживание**

### **Информация по общей чистке**

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

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

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### **Для варочной панели:**

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.
- Посуда типа вок, используемая при высоких температурах, могут менять цвет. Это нормальное явление.
- Перемещение посуды может привести к появлению металлических следов на держателях для посуды. Не ставьте сковороды и кастрюли на поверхность.
- Поскольку колпачки конфорок напрямую контактируют с огнем и подвергаются воздействию высоких температур, изменение и потеря цвета со временем является нормальным явлением. Это не вызовет проблем при использовании варочной панели.

#### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.

- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

### **Стекланные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для

удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

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

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

### **Очистка варочной панели**

#### **Очистка газовых конфорок**

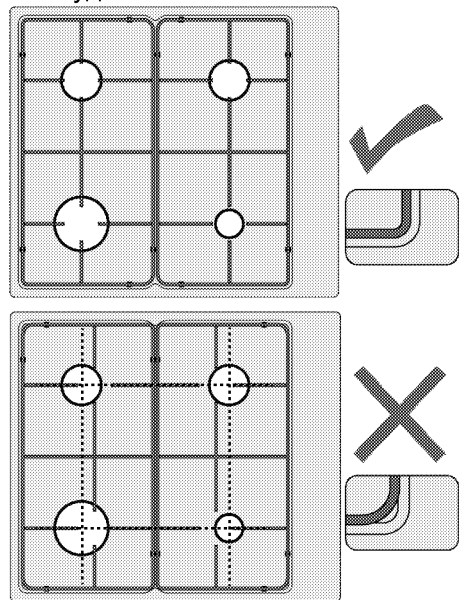
1. Перед очисткой варочной панели снимите с нее держатели для посуды, крышки конфорок и головки.
2. Очистите поверхность варочной панели в соответствии с рекомендациями, содержащимися в общей информации по очистке, в зависимости от типа поверхности (эмалированная, стеклянная, нержавеющая и т.д.).
3. Очистите камеру конфорки тканью, смоченной моющим средством, или мягкой щеткой, не

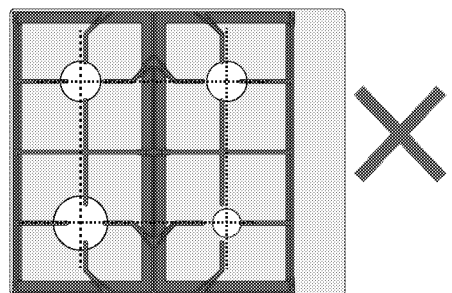
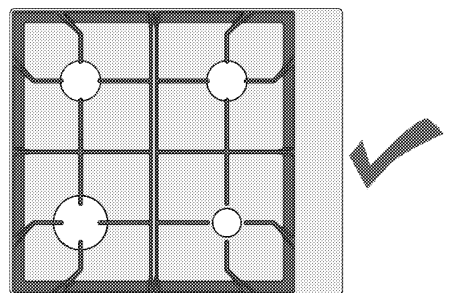
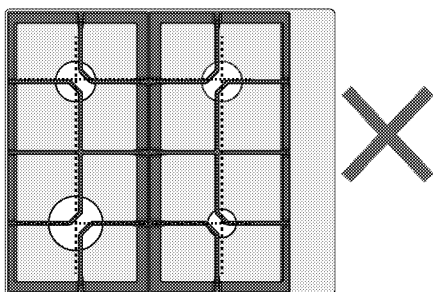
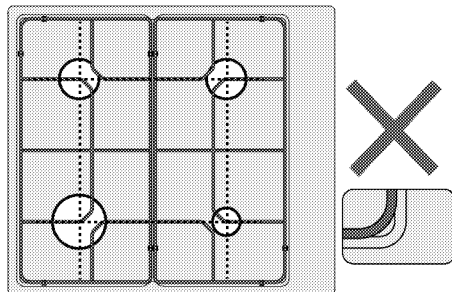
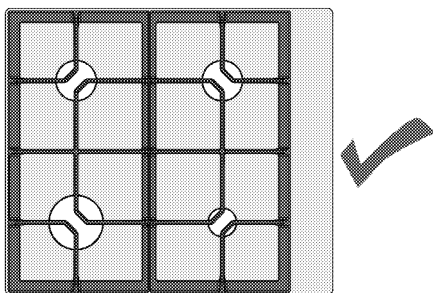
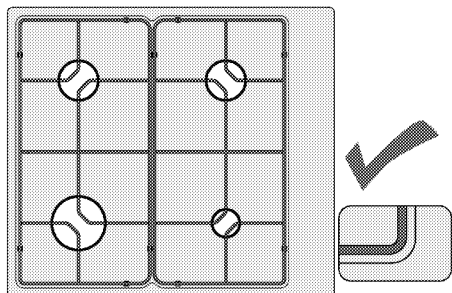
оставляющей царапин. Следите за тем, чтобы не осталось остатков пищи.

4. Свечи зажигания и термоэлементы (в моделях с розжигом и термоэлементом) очищайте хорошо отжатой тканью. Затем вытрите насухо чистой тканью. Обратите внимание на то, чтобы свеча зажигания и термоэлемент были полностью сухими.
5. Очищайте крышки и головки конфорок водой с моющим средством после каждой операции, а затем сушите их.
6. Для стойких пятен держите крышки конфорок и головки в воде с моющим средством или теплой мыльной воде не менее 15 минут. Очистите неметаллической не царапающей щеткой.
7. Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, используемые на эмалированных поверхностях и рекомендованные авторизованным сервисным центром, особенно для стойких пятен на эмалированных крышках конфорок.
8. Не прикасайтесь к крышкам конфорок с агрессивными моющими средствами, такими как средства для чистки внутренней части духовки, средства для удаления накипи во время их чистки, это может вызвать обесцвечивание.
9. Очищайте держатели для посуды водой с моющим средством и мягкой щеткой, не оставляющей царапин, после каждого использования, а затем сушите их.
10. Когда крышки конфорок и держатели для посуды используются влажными, из-за

высокой температуры могут появиться стойкие пятна извести. Перед использованием убедитесь, что они высохли.

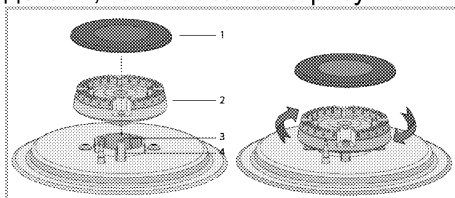
11. Установите соответственно головки конфорок, крышки и держатели для посуды.
12. При размещении держателя для кастрюль, убедитесь, что они установлены в центре конфорки. В моделях со штифтами вставьте штифты на плите конфорки в пазы для штифтов на держателях для посуды.





### Сборка деталей конфорки

После очистки конфорок разместите детали, как показано на рисунке.



- 1 Крышка конфорки
  - 2 Головка конфорки
  - 3 Камера конфорки
  - 4 Свеча зажигания (в моделях с зажиганием)
1. Установите головку конфорки так, чтобы она проходила через свечу зажигания конфорки (4).  
Поверните головку конфорки вправо и влево, чтобы убедиться, что она сидит в камере конфорки.
  2. Наденьте крышку конфорки на головку конфорки.



## **Очистка панели управления**

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

## 7 Поиск и устранение неисправностей

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

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

### При розжиге не вспыхивает искра.

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

### Газ не поступает.

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

### Горелки плохо горят или вообще не горят.

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

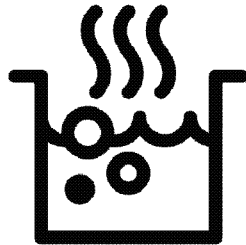


Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.



## Placa empotrada

Manual del usuario



ES



# Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

## Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

## TABLA DE CONTENIDOS

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

Seguridad general .....	4
Seguridad al trabajar con gas.....	5
Seguridad eléctrica.....	6
Seguridad del producto .....	7
Uso previsto .....	8
Seguridad de los niños .....	8
Eliminación del aparato.....	9
Eliminación del material de embalaje.....	9
Eliminación del aparato.....	9

### **2 Información general** **10**

Resumen.....	10
Especificaciones técnicas .....	11
Tabla de inyectores .....	12

### **3 Instalación** **13**

Antes de la instalación .....	13
-------------------------------	----

Instalación y conexión.....	16
Conversión del tipo de gas.....	19

### **4 Preparaciones** **22**

Consejos para ahorrar energía.....	22
Uso por primera vez .....	22
Primera limpieza de la unidad .....	22

### **5 Cómo usar la placa** **23**

Información general sobre la cocción de alimentos.....	23
Uso de las placas .....	23

### **6 Mantenimiento y cuidados** **25**

Información general de limpieza.....	25
Limpieza de placa.....	26
Limpiar el panel de control .....	28

### **7 Resolución de problemas** **29**

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

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

### **Seguridad general**

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

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

## **Seguridad al trabajar con gas**

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación, pág. 13*
- **PRECAUCIÓN:** El uso de una cocina de gas genera

calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra.

Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.

- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un

sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono deber instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.

- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.
- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

### **Qué hacer en caso de oler a gas**

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los

botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.

- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas".



Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse

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

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

### **Seguridad del producto**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus

platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos

sobre las superficies de cocción.

Para evitar riesgos de incendio:

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

### Uso previsto

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

### Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas

durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

## **Eliminación del aparato**

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al

final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.


### **Cumplimiento de la directiva RoHS:**

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

### **Eliminación del material de embalaje**

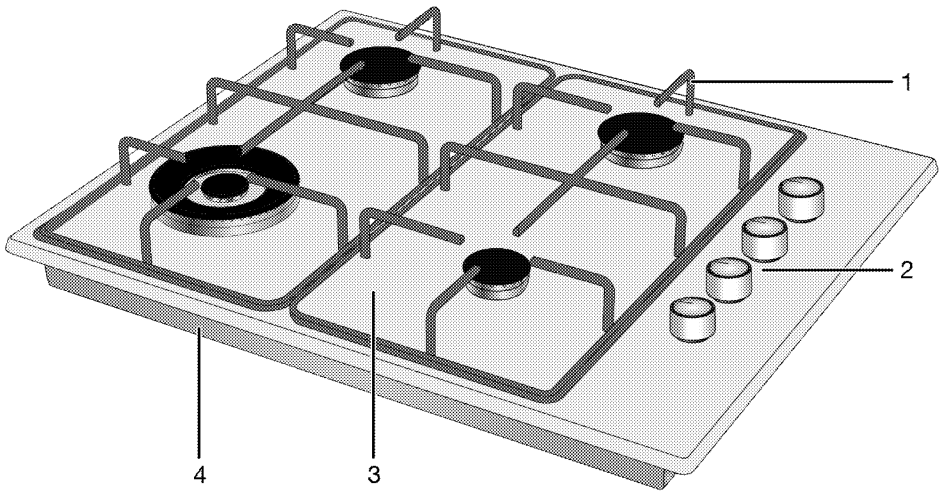
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

### **Eliminación del aparato**

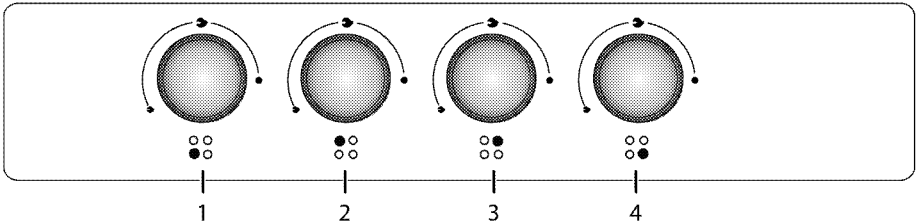
- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Fije con cinta adhesiva las tapas de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

## 2 Información general

### Resumen






- 1 Soporte de bandeja
- 2 Mando de quemadores de gas
- 3 Plancha de quemador
- 4 Cubierta base



- 1 Quemador auxiliar Frontal derecha
- 2 Quemador para wok Frontal izquierda
- 3 Quemador normal Trasera izquierda
- 4 Quemador normal Trasera derecha

## Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V~; 50 Hz
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Categoría de producto de gas	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Tipo de gas instalado / presión del producto	NG 20/20 mbar
Consumo total de gas	9 kW
Conversión del tipo/presión de gas <sup>s</sup> – opcional	NG G 2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - Propano 31 /37 mbar - NG 20/13 mbar
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	44 mm/610 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 mm/480-490 mm
<b>Quemadores</b>	
Frontal derecha	<b>Quemador auxiliar</b>
Potencia	1 kW
Frontal izquierda	<b>Quemador para wok</b>
Potencia	4 kW
Trasera izquierda	<b>Quemador normal</b>
Potencia	2 kW
Trasera derecha	<b>Quemador normal</b>
Potencia	2 kW

-  Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.
-  Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.
-  Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.


## Tabla de inyectores


Zona de posición del quemador	1 kW Frontal derecha	4 kW Frontal izquierda	2 kW Trasera izquierda	2 kW Trasera derecha
Tipo de gas / presión del gas				
G 20/13 mbar	84	170	116	116
G 20/20 mbar	72	160	103	103
G 30/28-30 mbar	50	102	72	72
G 30/37 mbar	47	96	66	66
G2.350/13mbar	95	211	131	131
G 31/ 37 mbar	50	102	72	72


Puede obtener los inyectores que no fueron provistos con su producto, del proveedor de servicio autorizado.

### 3 Instalación

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

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

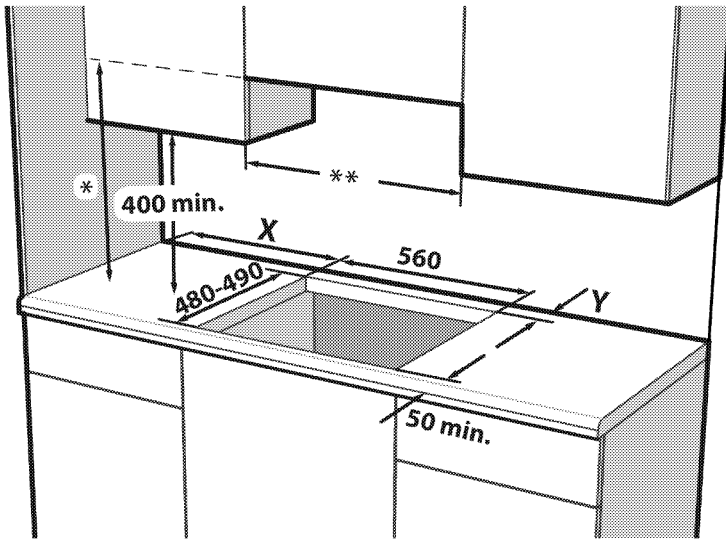
 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

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

### Antes de la instalación

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

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana, esta altura debe ser de al menos 650 mm.
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



\* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor. Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min. 650 mm.

\*\* La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa  
**X** -Distancia mínima entre el recorte y la pared lateral.  
**Y** -Distancia mínima entre el borde trasero del recorte y la pared trasera.

Tipo de Control de Placa	Tipo de Placa de Quemador	Anchura de Placa (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Control de perilla lateral	Metal	600 / 610	100	50
Control de perilla lateral	Vidrio	600 / 650	100	60
Control de perilla delantera	Metal / Vidrio	600	170	50 ***
Control de perilla delantera	Metal / Vidrio	750	170	70

\*\*\* En los modelos que utilizan llaves de gas de 9 etapas, este tamaño será de 60 mm.

# Vea la dimensión de anchura que figura en la sección de la tabla técnica del manual de usuario.



## Ventilación de la estancia

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

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

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

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm <sup>2</sup> )
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada. El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El

aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m<sup>3</sup>.

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

## **Instalación y conexión**

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

### **Conexión eléctrica**

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



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



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

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



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



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

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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

### **Conexión al suministro de gas**

**!** Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas. Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

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

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

**i** Su aparato está preparado para gas natural (GN).

- Antes de proceder a instalar el aparato, es preciso que prepare la instalación del gas natural.

- La salida de la conexión de gas natural de su aparato debe disponer de un tubo flexible cuyo extremo debe cerrarse con un tapón ciego. El técnico de asistencia retirará el tapón ciego durante la instalación y conectará su aparato por medio de un dispositivo de conexión recta (acoplamiento).
- Asegúrese de que la válvula del gas natural se encuentre realmente accesible.

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

### **Comprobación de fugas en el punto de conexión**

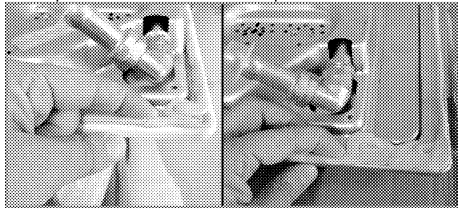
- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
  - La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
  - En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.
- i** Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

**!** La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen. (p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.

**!** El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

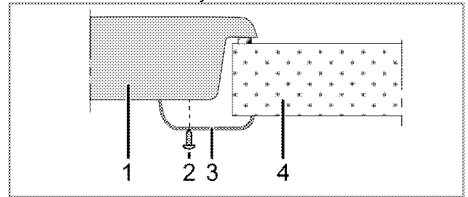
### Instalación del producto

1. Retire de la placa los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Con el fin de evitar que sustancias extrañas y líquidos penetren entre la placa y la encimera, aplique la masilla que se suministra junto con el aparato al contorno del alojamiento inferior de la encimera, asegurándose de que no rebose.
4. Llene las esquinas formando dobleces en ellas tal como se muestra en la ilustración. Haga todos los dobleces que sea necesario para llenar la separación en las esquinas.



**i** Asegúrese de que las secciones del zócalo en el alojamiento inferior de la encimera queden rellenas de masilla.

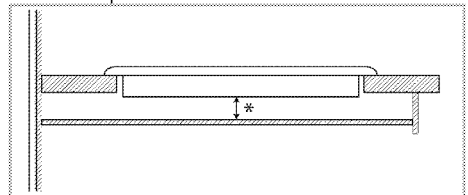
5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.



- 1 Placa
- 2 Tornillo
- 3 Abrazadera de instalación
- 4 Encimera

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

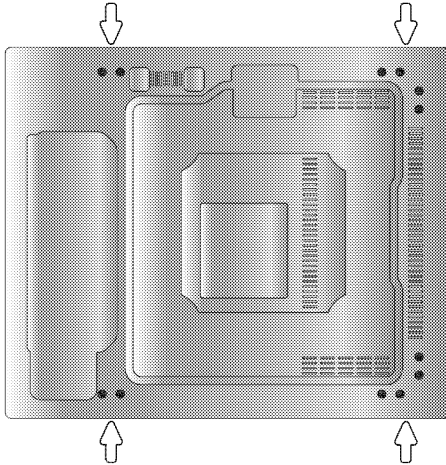
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



\* min. 15 mm

## Vista trasera (orificios de conexión)

**i** La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



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

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

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

## Comprobación final

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

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

## Conversión del tipo de gas

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

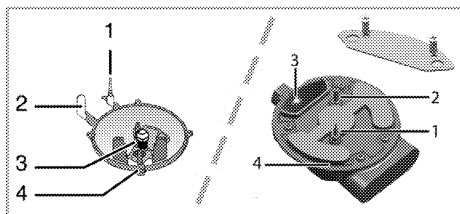
Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

## Sustitución de los inyectores de los quemadores

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

**i** Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores*, pág. 12 en la tabla de inyectores.

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



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

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

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

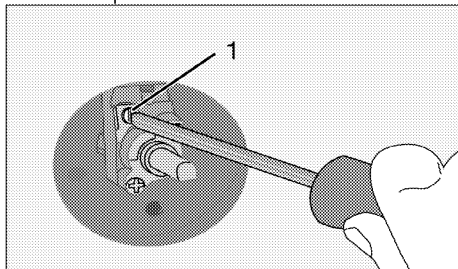
1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
2. Retire el mando de la espita del gas.
3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.

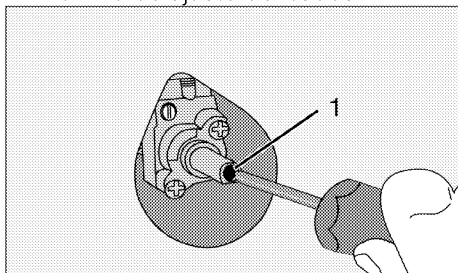
» La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.

6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal

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

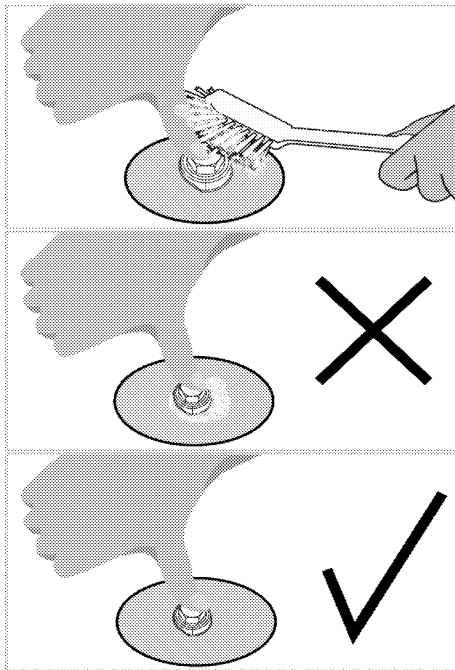
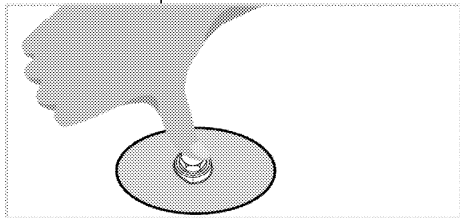
### Comprobación de fugas en los inyectores

Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, cada uno de ellos debe ser revisado por si hay fugas de gas.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo

sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador esté en posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.

3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.
4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.



## 4 Preparaciones


### Consejos para ahorrar energía

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

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

- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto.

### Uso por primera vez Primera limpieza de la unidad

 La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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



## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



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

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

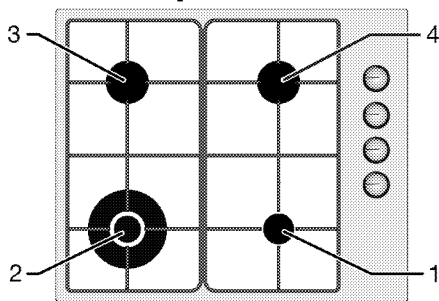
No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Cocción con gas

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

### Uso de las placas



- 1 Quemador auxiliar 12-18 cm
- 2 Quemador para wok 20-26 cm
- 3 Quemador normal 18-20 cm
- 4 Quemador normal 18-20 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

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

**!** Las piezas o componentes de su producto pueden dañarse debido a las altas temperaturas durante la cocción con accesorios similares que se usan para hacer brasas y no se recomiendan en el manual. Los daños causados por dicho uso son responsabilidad del usuario.

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

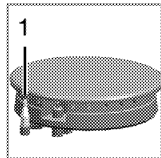
### **Encendido de los quemadores de gas**

1. Pulse el mando del quemador.
2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.  
» El gas prende con la chispa creada.
3. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

### **Apagado de los quemadores de gas**

Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

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



1. Corte de seguridad del suministro de gas

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

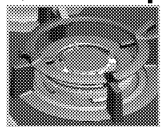
- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15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



Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos.

Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

### **Quemador para wok**



Los quemadores para wok le permiten cocinar más rápido. El wok, un utensilio particularmente utilizado en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana de hojalata, que se utiliza para cocinar verduras troceadas y carne a fuego vivo durante poco tiempo. Su rápida y uniforme conducción del calor permite que los alimentos conserven su valor nutricional y las verduras se mantengan crujientes.

Puede utilizar el quemador para wok con ollas normales también.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### ⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

#### Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.
- Los recipientes tipo wok que se utilizan a altas temperaturas pueden provocar cambios de color. Esto es normal.
- Mover algunos utensilios de cocina podría causar marcas de metal en los soportes de ollas. No deslice las sartenes y ollas en la superficie.
- Puesto que las tapas de los quemadores entran en contacto directo con el fuego y se exponen a altas temperaturas, es normal que se produzcan cambios y pérdida de color con el tiempo. Esto no causa ningún problema durante el uso de la placa.

#### Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas

pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

### **Las superficies de vidrio**

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

### **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente

para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.

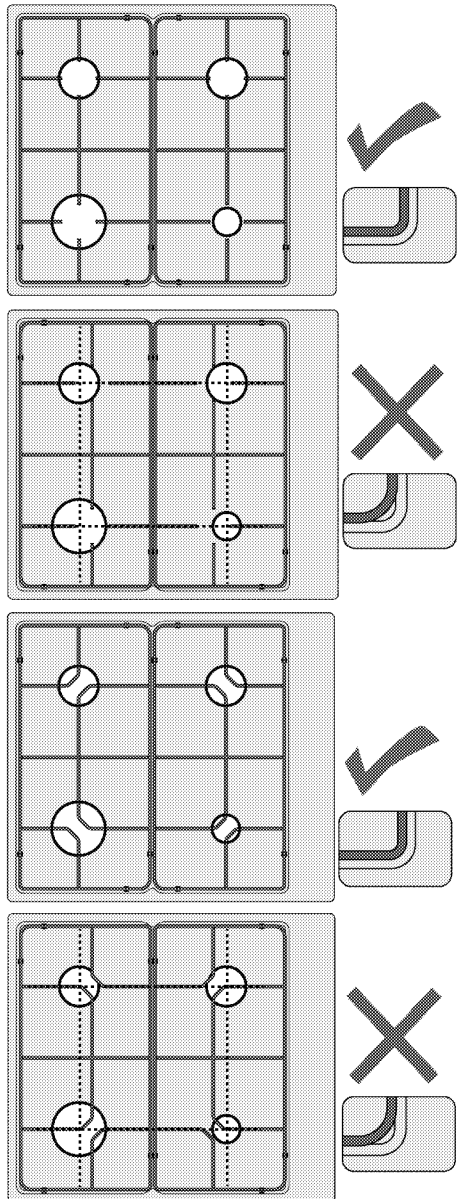
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

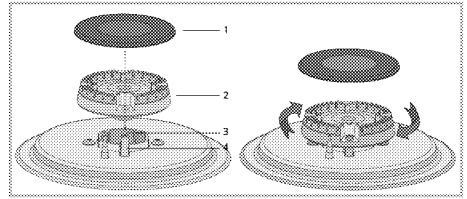
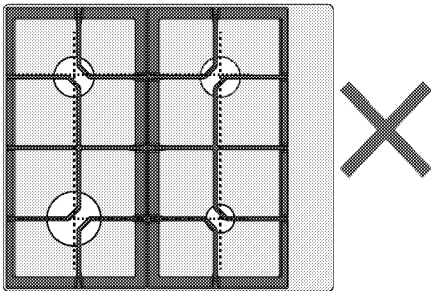
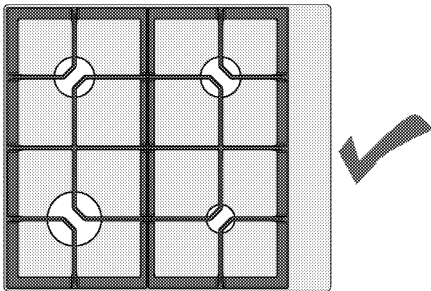
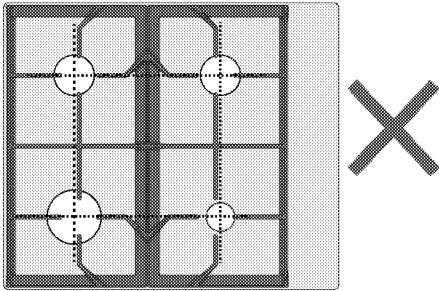
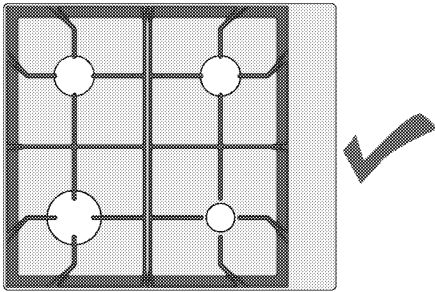
### **Limpieza de placa**

#### **Limpieza de los quemadores de gas**

1. Antes de limpiar la placa, quite los soportes de las ollas, las tapas de los quemadores y las cabezas de la placa.
2. Limpie la superficie de la placa conforme a las recomendaciones incluidas en la información general de limpieza en función del tipo de superficie (esmaltada, vidrio, inox, etc.).
3. Limpie la cámara de quemador utilizando un paño empapado en detergente o con un cepillo suave que no arañe. Asegúrese de que no queden restos de comida.
4. Limpie las bujías de encendido y los elementos térmicos (en los modelos con ignición y elemento térmico) utilizando un paño bien apretado. Luego séquelas utilizando un paño limpio. Asegúrese de que la bujía y el elemento térmico estén completamente secos.
5. Limpie las tapas y cabezales de los quemadores con agua jabonosa después de cada operación y luego séquelas.
6. En caso de manchas persistentes, mantenga las tapas y cabezales de los quemadores en agua detergente o agua jabonosa tibia por lo menos durante 15 minutos. Limpie utilizando un cepillo no metálico que no raye.

7. Puede utilizar los productos de limpieza Quick&Shine para el interior de los hornos y parrillas, utilizados en superficies esmaltadas y recomendados por el servicio autorizado, especialmente para las manchas persistentes en las tapas esmaltadas de los quemadores.
8. Mientras los limpia no permita que las tapas de los quemadores entren en contacto con detergentes agresivos tales como agentes limpiadores para el interior del horno o descalcificadores, esto puede causar decoloración.
9. Limpie los soportes de ollas con agua detergente y sin rascar, cepille suavemente después de cada operación y luego séquelos.
10. Utilizar las tapas de los quemadores y los soportes de las ollas cuando están mojados, puede causar la formación de manchas de cal persistentes como resultado del calor. Antes de la operación asegúrese de que se seca.
11. Ponga las cabezales de los quemadores, las tapas y los soportes de ollas, respectivamente.
12. Al colocar los soportes de ollas, asegúrese de centrar los quemadores. En los modelos con clavijas, coloque las clavijas de la placa del quemador en las ranuras para clavijas de los agarraderas.





- 1 Tapa de quemador
  - 2 Cabezal de quemador
  - 3 Cámara de quemador
  - 4 Bujía de encendido (en modelos con encendido)
1. Ponga la cabezal del quemador asegurándose de que pasa a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire la cabezal del quemador a la derecha y a la izquierda para asegurarse de que está asentada en la cámara del quemador.
  2. Ponga la tapa del quemador en la cabezal del quemador.

### Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

### Ensamblaje de las piezas de los quemadores

Después de limpiar los quemadores, ponga las piezas tal y como aparece en la figura.

## **7 Resolución de problemas**

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

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

### **No hay chispa de encendido.**

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

### **No hay gas.**

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

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

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



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

