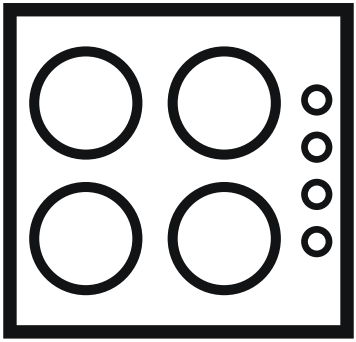
beko

Built-in Hob

User Manual



HIYG 64225 SXO
HIYG 64225 SBO

EN - IT - RO

CE

01M-8770253200-3221-01
01M-8770223200-3221-01

Please read this user manual first!

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

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	Warning for danger of fire.
	Warning for electric shock.
	Protection class against electric shock.

This appliance has been manufactured in environmentally friendly modern plants without giving any harm to the nature.

Complies with the WEEE regulation.

It does not contain PCB.

CONTENTS

ENGLISH	**04-25**
ITALIANO	**26-48**
ROMÂNĂ	**49-71**

1 Important Safety and Environmental Instructions

1.1 General Safety

This section contains safety instruc-tions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabi-lities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concer-ning use of the appliance in a safe way and understand the hazards in-volved.
- Children shall not play with the app-liance. Cleaning and user main-tenance shall not be made by child-ren without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with re-duced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruc-tion.
- Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and ot-her relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Aut-horised Service Agents.

  The manu-facturer shall not be held responsib-le for damages arising from proce-dures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- Safety when working with gas
- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (na-ture of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with cur-rent installation regulations. Particu-lar attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See Before installation, page 12

CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep na-tural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Pro-longed intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods re-commended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 me-ters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.
- What to do when you smell gas
- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electri-cal buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas applian-ces and gas meter at the main control valve, unless it's in a confi-ned space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telepho-ne outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so. Electrical safety
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transfor-mer. Our company shall not be liab-le for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulati-ons.
- Never wash the product by sprea-ding or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!

1 Important Safety and Environmental Instructions

- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by hol-ding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely discon-nected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construc-tion regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified per-sons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is com-patible with the product. Product safety

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously su-pervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impai-red by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol eva-porates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materi-als close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dange-rous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term coo-king process has to be supervised continuously.

WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Prevention against possible fire risk!

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

1 Important Safety and Environmental Instructions

- This product is designed for domes-tic use. Commercial use will void the guarantee.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors. Safety for children

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep child-ren away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

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

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

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life.

Used device must be returned to offical collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was puchased. Each household performs important role

in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.3 Compliance with RoHS Directive

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

1.4 Package Information

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

1.5 Future Transportation

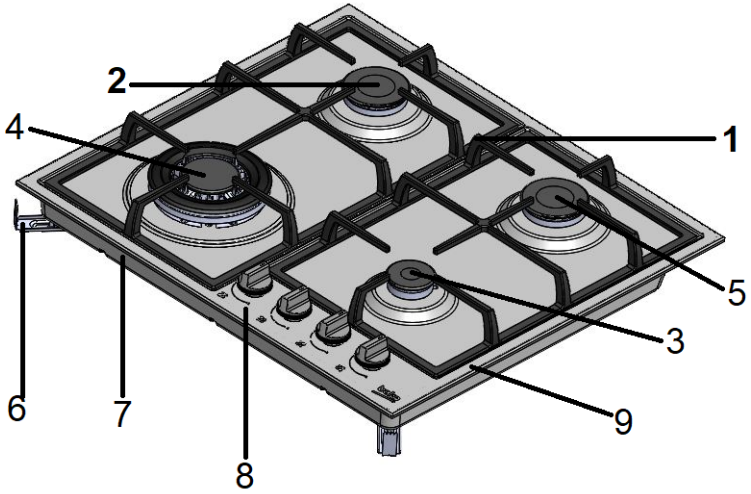
• Keep the product's original carton and transport the product in it. Fol-low the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

• Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

Check the general appearance of your product for any dama-ges that might have occurred during transportation.

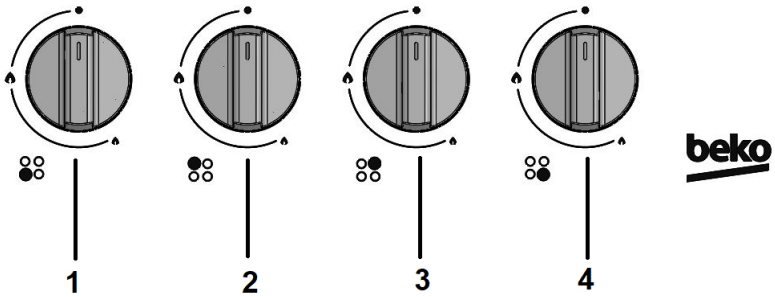
2 Your product

2.1 Overview



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

2.2 Control panel



2 Your product

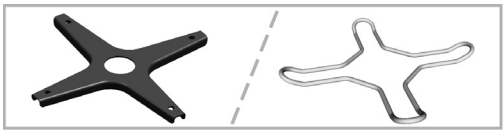
1	Wok burner Middle
2	Normal burner Rear left
3	Normal burner Front left
4	Auxiliary burner Front right

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

1- User Manual

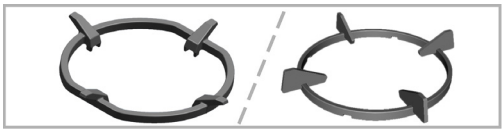
2- Coffee pot adaptor

Used for coffee pots.



3- Wok pan adaptor

Used for hosting a wok pan with a round bottom.



4 Technical Specifications

	Inox	Glass
	HIYG 64225 SXO	**HIYG 64225 SBO**
Burners	4 Gas Burner	4 Gas Burner
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50-60Hz	220-240 V ~ 50-60Hz
Cable type / section	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm2	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm2
Cable length	maks. 1.5 m	maks. 1.5 m
Category of gas product	2H3B/P 2H3+	2H3B/P 2H3+
Gas type / pressure	NG G20/20 mbar	NG G20/20 mbar
Converting the gas type / pressures – optional	LPG G30/28-30 mbar Propane G31/37 mbar NG G20/10 mbar NG G20/13 mbar	LPG G30/28-30 mbar Propane G31/37 mbar NG G20/10 mbar NG G20/13 mbar
Rear left / Normal burner	1,75 kW	1,75 kW
Front left / Normal buner	1,75 kW	1,75 kW
Middle / Wok burner	3,3 kW	3,3 kW
Front right / Auxiliary burner	1 kW	1 kW
Total gas consumption	7.8 kW	7.8 kW
Gas consumption NG G20/20 mbar	744 l/h	744 l/h
Gas consumption LPG G30/28-30mbar Propane G31/37mbar	567 g/h 557 g/h	567 g/h 557 g/h
External dimensions (height / width / depth)	99x580x510 mm	99x590x520 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm	560 mm/490 mm

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

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

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

4.1 Injector table

Hob zone Gas type / Gas pressure	Auxiliary burner 1 kW	Normal burner 1.75 kW	Wok burner (3.3 kW)
G20/20 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,40 mm
G30/28-30 mbar G31/37 mbar	0,50 mm	0,66 mm	0,96 mm
G20/10 mbar	0,90 mm	1,18 mm	1,65 mm
G20/13 mbar	0,84 mm	1,55 mm	

5 Installation

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

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

DANGER:

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

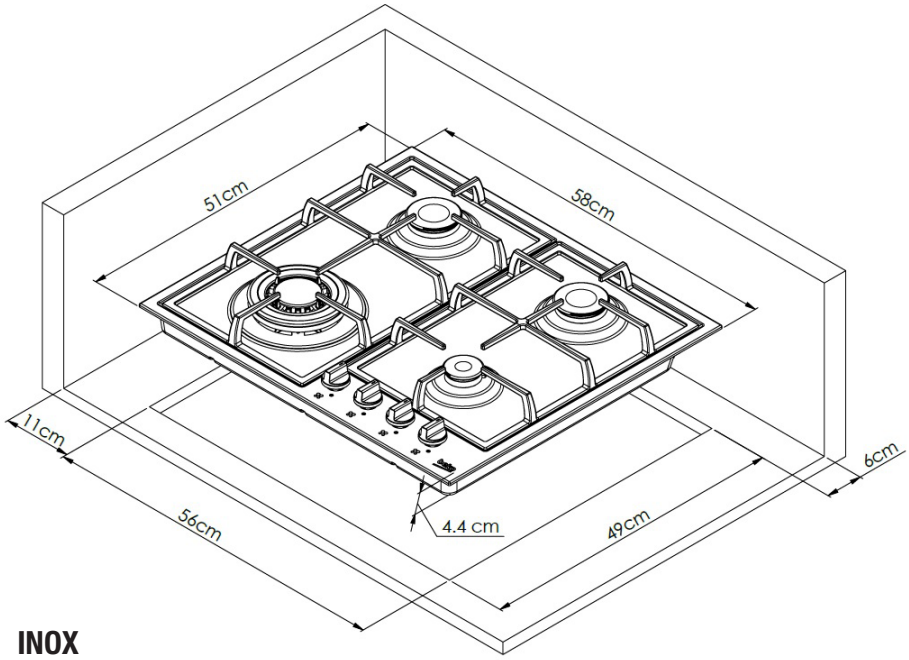
DANGER:

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

5.1 Before installation

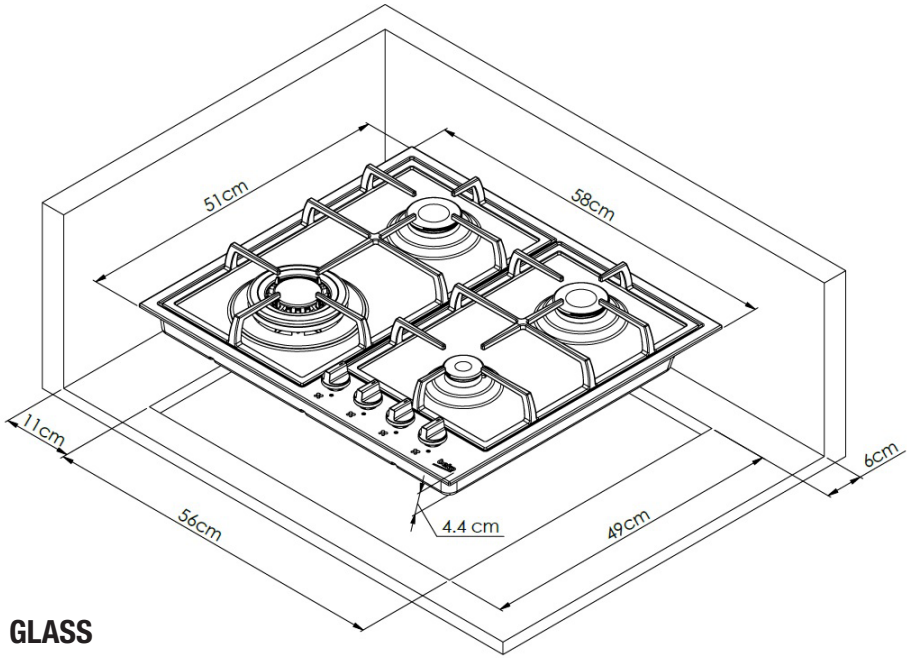
The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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



INOX

5 Installation



GLASS

5.2 Room ventilation

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

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

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

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

5 Installation

5.4 Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer envi-ronment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table.Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

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

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

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protec-ted by a fuse of suitable capacity as stated in the

"Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our com-pany shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installa-tion in accordance with the local regulations.

DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:

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

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

• Connection must comply with national regulati-ons.

• The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.

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

DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

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

Plug the power cable into the socket.

5 Installation

Gas connection

DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.

Risk of explosion or toxication due to unpro-fessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

DANGER:

Before starting any work on the gas installa-tion, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

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

The gas type of your product is stated on type label placed bottom of hob.

Connecting the gas hose For NG

• Natural gas installation must be prepared before installing the product.

• There must be a pipe (Piping advised to be buyed from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the ins-tallation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will re-move the blind plug during connection and con-nect your product by means of a straight connec-tion device (coupling).

• Make sure that the natural gas valve is readily accessible.

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

Connecting the gas hose For LPG

• Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas lea-kage will exist.

• Plastic hose to be used must not be longer than 125 cm.

• Install the clamp to the hose. Soak one end of the hose (15 mm inner diameter) into boiling water for one minute to soften it.

• Than, slip the softened end of the hose comple-tely onto the sharp hose tip of your product. Fi-nally, tighten the clamp completely with a screwdriver.

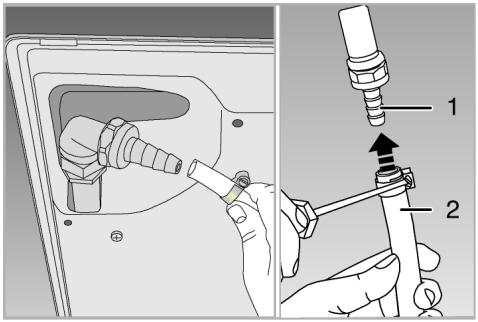
• Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connec-tion.

• Never forget to make the gas leakage control.

DANGER:

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

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



1	LPG hose tip
2	Plastic hose

Leakage control at the connection point

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

• Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.

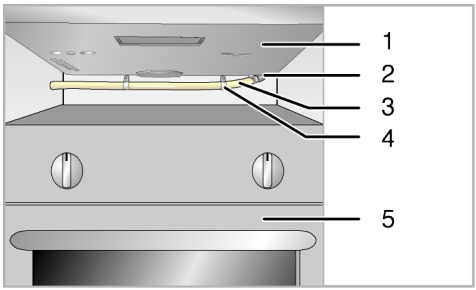
Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

5 Installation

If there is a built-in oven installed under the hob;

• Gas hose must be routed in a way that it will not touch the oven, sharp edges or corners beneath the hob, or will not be kinked or twisted.

If you will make the gas connection from left hand side when viewed from your position, fix the hose with clamps.



1 Bottom view

2 Hose tip

3 Hose

4 Clamp

5 Oven

Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.

2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.

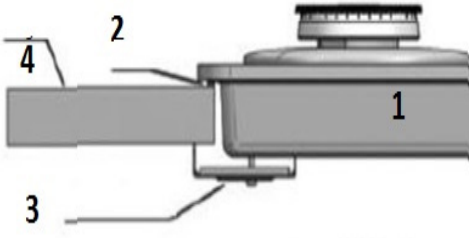
3. In order to avoid the foreign substances and liquids penetrate between the hob and the counter, please apply the putty supplied in the package on the contours of the lower housing of the hob but make sure that the putty does not overlap.

4. Fill the corners by forming bends at the corners as illustrated in the figure. Form as much bend as required to fill the gap in the corners.

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

5. Turning the hob again, align and place it on the counter.

6. You can secure your hob to the counter by using the clamp and the screws supplied.

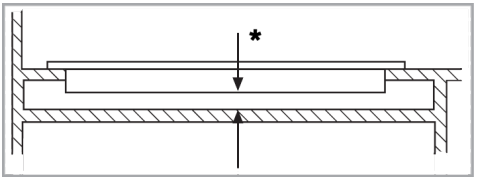


1	Hob
2	Putty
3	Installation clamp
4	Counter

Thickness of the counter must be at least 40 mm.

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

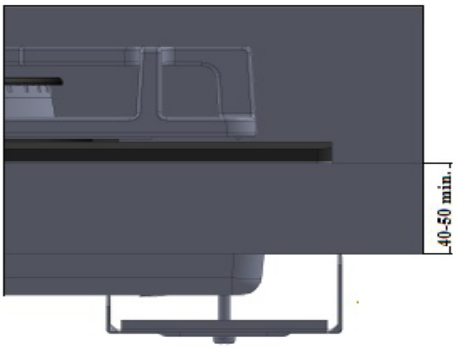
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



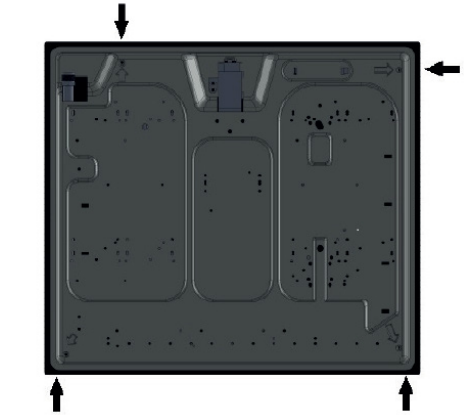
min. 25 mm

For counters with a thickness of 40-50 mm, install the clamps as shown below. You must leave a ventilation opening on the remaining part in order to provide ventilation at the lower part of the hob. In addition to being necessary for component temperatures, this process is also compulsory for the TC burner to take in air from the bottom. It can be “100 cm2 at least”.

5 Installation



Rear view (connection holes)



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

DANGER:

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

DANGER:

There are gas and electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

Final check

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

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

6 Preparation

Tips for saving energy

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

• Defrost frozen dishes before cooking them.

• Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.

• Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the cor-rect pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use First cleaning of the appliance

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

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

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

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

6 Using the hob

General information about cooking

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

• Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.

• Do not cover the vessel you use when heating oil.

• Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.

• Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.

• Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.

• As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.

• Use flat bottomed saucepans or vessels only.

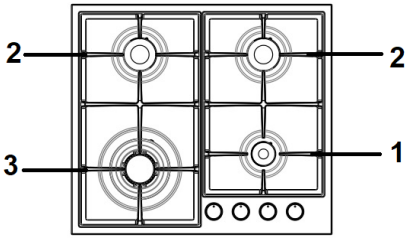
• Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on coo-king zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

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

Using the hobs



1	Auxiliary burner 12-16 cm
2	Normal burner 16-18 cm
3	Normal burner 16-18 cm
4	Wok burner 22-26 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

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

Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.

2. Turn it counter clockwise to large flame symbol. Gas is ignited with the spark created.

3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

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

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

Gas shut off safety

6 Using the hob

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

• Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.

• After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.

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

DANGER:

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

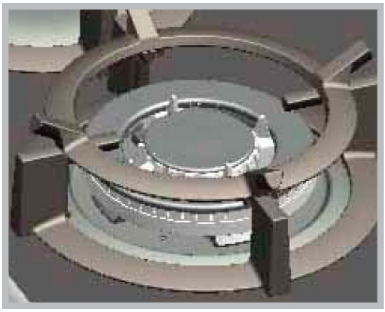
Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner

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

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

You can use wok burner for regular saucepans as well. If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.



7 Maintenance and care

7.1 General warnings

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

• Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.

• The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be preven-ted from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

• Do not use steam cleaning products for cleaning.

• Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, clea-ning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.

• There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.

• Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

• Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob

• Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the cookers and com-ponents of the burners, clean any overflown fluids immediately after cooling down the cooker by tur-ning it off.

• Wok type vessels used at high temperatures may change colour. This is normal.

• Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.

• As burner caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the cooker.

Inox and stainless surfaces

• Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and hand-les.

• Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

• Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, ta-king care to wipe in one direction.

• Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

• When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

• Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

• If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry micro-fiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.

• Under no circumstances should the dried-up resi-due on the glass surface be cleaned off with serra-ted knives, wire wool or similar scratching tools.

• You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

• If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

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

Plastic parts and painted surfaces

• Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

• Do not use hard metal scrapers and abrasive clea-ners. It may damage the surfaces.

• Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.

2. Clean the surface of the hob as per the recommen-dations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).

3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.

7 Maintenance and care

4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.

5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.

6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.

7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled sur-faces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.

8. Do not contact burner caps with aggressive deter-gents such as oven interior cleaning agents, desca-lers while cleaning them, this may cause discolou-ration.

9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.

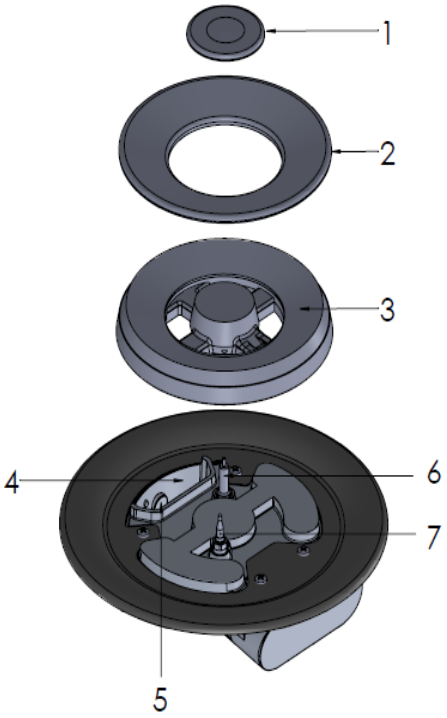
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.

11. Place burner heads, caps and pot holders respec-tively.

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners.

Assembling the burner parts

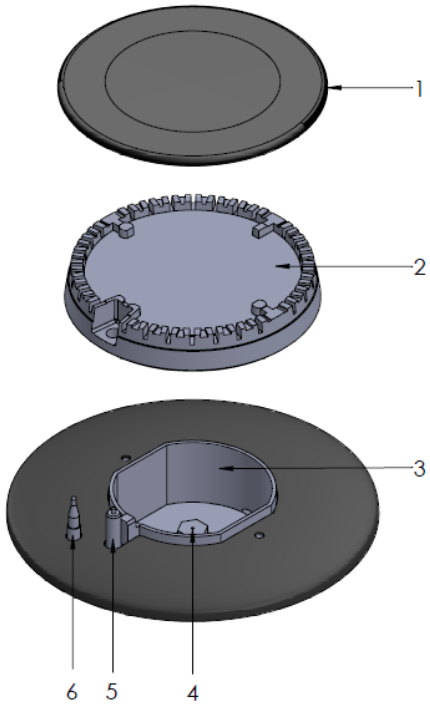
Place the parts as in the figure after cleaning the burners.



1	Inner burner cap
2	Outer burner cap
3	Burner head
4	Burner chamber
5	Injector
6	Spark Plug (in products with igniter)
7	Thermic element (in products with thermic element)

7 Maintenance and care

Assembling the burner parts



1	Burner cap
2	Burner head
3	Burner chamber
4	Injector
5	Spark Plug (in products with igniter)
6	Thermic element (in products with thermic element)

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

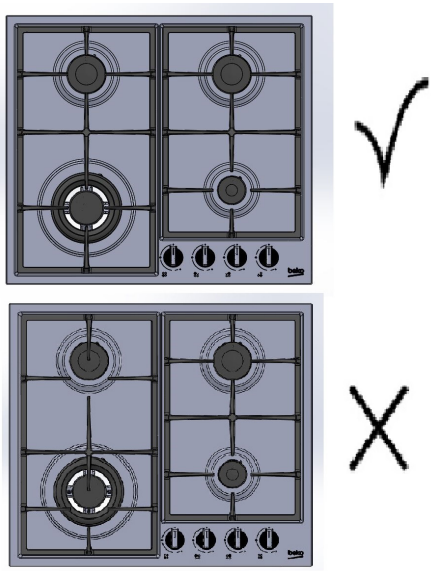
2. Place the burner cap on the burner head.

Cleaning the control panel

• When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.

• While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.

• Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detec-tion may occur on the keys.



In case of any overflow, turn off the burner immediately. Remove the pots and pan supports on it. Clean the overflowed material with a dry and absorbent cloth. Pay attention not to let liquids enter into burners. Clean inside of the burners as well if any liquid has entered. Do not re-operate the hob before cleaning it.

8 Troubleshooting

Clanging is heard while the product is heating and cooling.

• When the metal parts are heated, they may expand and make noise. >>> This is not a failure.

There is no ignition spark.

• Power is cut. >>> Check the fuses in the fuse box.

The product is continuously sparking.

• The effluent fluids may have penetrated into the ignition mechanism under the control knobs. >>> Unplug the product and wait for it to cool.

There is no gas.

• Main gas valve is shut off. >>> Turn on the gas valve.

• The pipe has leaned. >>> Install the gas pipe properly.

Burners are not burning properly or at all.

• Burners are dirty. >>> Clean the burner components.

• Burners are wet. >>> Dry the burner parts.

• Burner cap is not securely positioned. >>> Position the burner cap correctly.

• Main gas valve is shut off. >>> Turn on the gas valve.

• Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace the gas cylinder.

• The burner knob/button has not been hold pressed enough during ignition. >>> Ignite the burner by pressing and holding for at least 3-5 seconds.

Consult the call centre if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product by yourself.

7 Maintenance and care

Brand	BEKO			
Hob Type	Built-in Gas Hob			
Model		Inox	Glass	
		HIYG 640225 SXO	HIYG 64225 SBO	
	Symbol	Value	Value	Unit
Number of the gas burners		4	4	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	63.4	61.7	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front left burner	EE gas-powered burner	58.4	54.8	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	63.4	61.7	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob	61.7	59.4	%

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic hobs.

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations are specified with the standard given below in accordance with the eco-design requirements.

En 30-2

Leggere come prima cosa questo manuale dell'utente!

Gentile Cliente,
grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto Beko. Ci auguriamo tu ottenga i migliori risultati dal tuo apparecchio, che è stato prodotto con standard di alta qualità e tecnologia all'avanguardia. Per questo motivo, preghiamo di leggere attentamente tutto il presente manuale d'uso e tutti gli altri documenti forniti in dotazione prima di utilizzare l'apparecchio e di conservarli come riferimento per l'uso futuro. Se si consegna l'apparecchio a qualcun altro, consegnare anche il manuale d'uso. Seguire le istruzioni prestando attenzione a tutte le informazioni e le avvertenze contenute nel manuale d'uso.

Si prega di ricordare che questo manuale d'uso può essere applicato anche ad altri modelli. Le differenze tra i modelli vengono descritte esplicitamente all'interno del manuale.

Significato dei simboli

I seguenti simboli vengono utilizzati nelle varie sezioni di questo manuale d'uso:

	Informazioni importanti e suggerimenti utili sull'uso.
	AVVERTENZA: Avvertenze relative a situazioni pericolose riguardanti la sicurezza della vita e delle cose.
	Avvertenza - pericolo di incendio.
	Avvertenza scosse elettriche.
	Classe di protezione contro le scosse elettriche..

Questo dispositivo è stato prodotto in impianti moderni e rispettosi dell'ambiente senza arrecare alcun danno alla natura.

Conforme alla normativa WEEE.

CE

Non contiene PCB.

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

1.1 Norme di sicurezza generali

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose. Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà qualsiasi garanzia.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze, se sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- L'apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano vigilati o abbiano ricevuto istruzioni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il prodotto viene consegnato a qualcun altro per uso personale o di seconda mano, si dovrebbe consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e altri documenti e parti rilevanti.
- Le operazioni di installazione e riparazione devono sempre essere eseguite da un servizio di assistenza autorizzato. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate, che potrebbero anche invalidare la garanzia. Prima dell'installazione, leggere attentamente le istruzioni.
- Non utilizzare il prodotto se difettoso o presenti danni visibili.
- Assicurarsi che le manopole delle funzioni del prodotto siano spente dopo ogni utilizzo.
- Sicurezza quando si lavora con gas
- Qualsiasi lavoro su apparecchiature e sistemi a gas potrà essere eseguito solo da persone qualificate autorizzate e registrate alla Gas Safe.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Quest'apparecchio non è collegato a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà essere installato e collegato conformemente alle attuali disposizioni di installazione. Si dovrà prestare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione; Vedere il capitolo Prima dell'installazione a pagina 12

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

CAUTELA: L'uso dell'apparecchio per cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità all'interno della stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una ventilazione supplementare, per esempio aumentando il livello della ventilazione meccanica, se presente.

- Per il loro corretto funzionamento, gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente. Il regolatore, il tubo e il suo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti entro i periodi raccomandati dal suo produttore o quando è necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme dovrebbero essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Questo prodotto dovrebbe essere usato in una stanza che incorpori un sensore di monossido di carbonio correttamente regolato e funzionante. Assicurarsi che il sensore di monossido di carbonio funzioni correttamente e che sia frequentemente sottoposto a manutenzione. Il sensore di monossido di carbonio dovrebbe essere installato al massimo a 2 metri di distanza dal prodotto.
- Negli apparecchi a gas è necessaria una buona combustione. In caso di combustione incompleta, potrebbe svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico, che ha un effetto letale anche in dosi molto piccole.
- In caso di odore di gas, chiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza al proprio fornitore di gas locale.
- Cosa fare quando si sente odore di gas
- Non usare fiamme libere e non fumare. Non azionare alcun pulsante elettrico (ad esempio, il pulsante della luce, il campanello della porta e così via) Non usare telefoni fissi o cellulari. Rischio di esplosione e intossicazione!
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole degli apparecchi a gas e il contatore del gas alla valvola di controllo principale, a meno che non si trovi in uno spazio confinato o in una cantina.
- Controllare la tenuta di tutti i tubi e delle connessioni. Se si sente ancora odore di gas, uscire dall'abitazione.
- Avvertire i vicini.
- Chiamare i vigili del fuoco. Usare un telefono esterno all'abitazione.
- Non rientrare finché non si è ricevuta comunicazione che è sicuro farlo. Sicurezza elettrica

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

- Qualora il prodotto abbia un difetto, non dovrebbe essere usato a meno che non venga riparato da un Agente di Servizio Autorizzato. C'è rischio di scossa elettrica!
- Collegare il prodotto solo a una presa/linea con messa a terra con valori di tensione e protezione come specificati nelle “Specifiche tecniche”. Far eseguire l'installazione di messa a terra da un elettricista qualificato utilizzando il prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non è responsabile di eventuali problemi derivanti dal fatto che il prodotto non è stato collegato a terra in conformità con le norme locali.
- Non lavare mai il prodotto spruzzando o versando acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non toccare mai la spina con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre tenendo la spina.
- Durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, il prodotto deve essere sempre scollegato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare situazioni di pericolo, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata.
- L'apparecchio deve essere installato in modo da poter essere completamente scollegato dalla rete elettrica. Deve essere garantita una separazione da un interruttore incorporato nell'installazione elettrica fissa, secondo le norme di costruzione.
- Qualsiasi lavoro su apparecchiature e sistemi elettrici dovrebbe essere eseguito solo da personale autorizzato e qualificato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete elettrica. Per far questo, spegnere l’interruttore differenziale dell’abitazione.
- Assicurarsi che il valore dell’interruttore differenziale sia compatibile con il prodotto. Sicurezza del prodotto

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando il proprio giudizio o la propria coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Fare attenzione quando si usa alcool nei propri piatti. L'alcool evapora ad temperature elevate e potrebbe prendere fuoco e provocare incendi in caso di contatto con superfici calde.
- Non mettere nessun materiale infiammabile vicino al prodotto, poiché i lati potrebbero diventare caldi durante l'uso.

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

- Mantenere tutte le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.

AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

CAUTELA: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere sempre e comunque supervisionato.

AVVERTENZA: Pericolo di esplosione: Non tenere degli oggetti sui piani di cottura. Prevenzione contro il possibile rischio di incendio!

- Per prevenire il rischio di archi elettrici, assicurarsi che tutte le connessioni elettriche siano sicure e ben strette.
- Non usare cavi o prolunghe danneggiati.
- Assicurarsi che il liquido o l'umidità non accedano al punto di connessione elettrica.
- Per evitare perdite di gas, assicurarsi che la connessione del gas sia efficiente ed adeguata. Uso previsto
- Questo prodotto è stato progettato per l'uso domestico. L'uso commerciale annullerà la garanzia.

CAUTELA: Questo apparecchio è utilizzabile solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi come riscaldare una stanza.

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni causati da un uso improprio o da errori nell'utilizzo stesso. Sicurezza dei bambini

AVVERTENZA: Durante l'uso alcune parti potrebbero riscaldarsi. Tenere lontani i bambini.

- I materiali di imballaggio saranno pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Si prega di smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo le norme ambientali.
- I prodotti elettrici e/o a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dal prodotto quando è in funzione e non permettere loro di giocare con il prodotto.
- Non mettere sopra l'apparecchio nessun oggetto che i bambini possano raggiungere.

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

1.2 Conformità alla direttiva WEEE e smaltimento dei rifiuti

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'EU (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per le Apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (WEEE).

Il simbolo indica che, al termine della sua vita utile, questo prodotto non dovrà essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici. Il dispositivo da smaltire deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Per trovare questi punti di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Ogni nucleo familiare svolge un ruolo importante

nel recupero e nel riciclaggio delle apparecchiature vecchie. Uno smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

1.3 Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva EU RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

1.4 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i materiali dell'imballaggio congiuntamente ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti. Portarli presso i punti di raccolta imballaggi indicati dalle autorità locali.

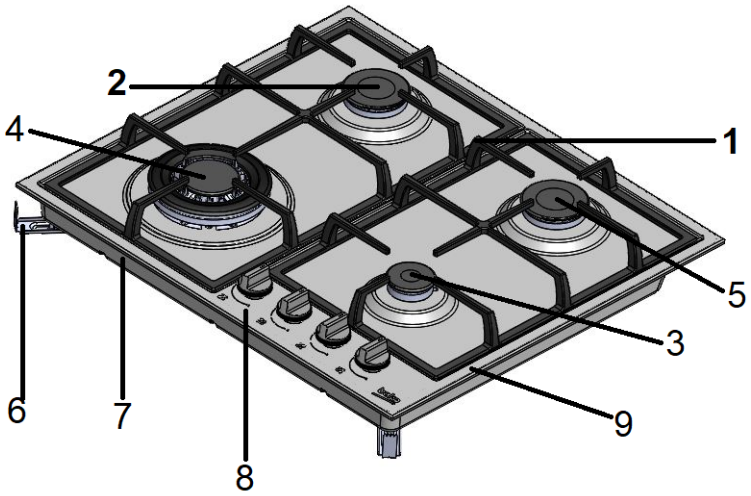
1.5 Trasporto futuro

- Mantenere il contenitore originale del prodotto e trasportare il prodotto con il contenitore. Seguire le istruzioni presenti sul contenitore. Se non si dispone del contenitore originale, imballare il prodotto in pluriball o cartone spesso e fissarlo con del nastro adesivo.
- Fissare i coperchi e i supporti dei piatti con del nastro adesivo.

Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

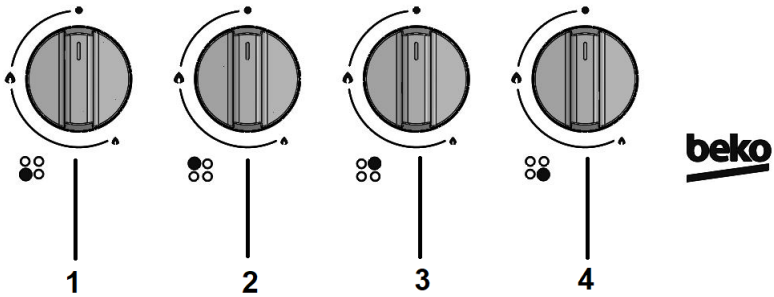
2 Il prodotto

2.1 Panoramica



1	Supporto piatto	6	Morsetto di montaggio
2	Bruciatore normale	7	Coperchio della base
3	Bruciatore ausiliario	8	Pannello di controllo
4	Bruciatore wok	9	Piastra del bruciatore
5	Bruciatore normale		

2.2 Pannello di controllo



2 Il prodotto

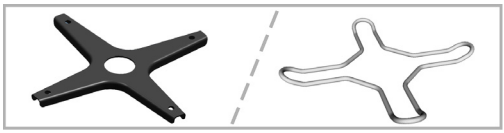
1	Bruciatore wok centrale
2	Bruciatore normale Posteriore sinistro
3	Bruciatore normale Anteriore sinistro
4	Bruciatore ausiliario Anteriore destro

Gli accessori forniti possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero coincidere con quelli presenti sul prodotto acquistato.

1- Manuale dell'utente

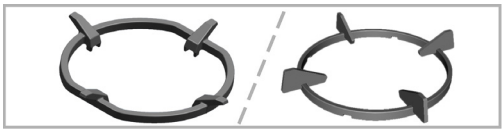
2- Adattatore per caffettiera

Usato per le caffettiere.



3- Adattatore per padella wok

Utilizzato per ospitare un padella wok con un fondo rotondo.



4 Specifiche tecniche

	Inox	Vetro
	HIYG 64225 SXO	**HIYG 64225 SBO**
Fuochi	4 bruciatori a gas	4 bruciatori a gas
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50-60Hz	220-240 V ~ 50-60Hz
Tipo di cavo/sezione	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm2	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm2
Lunghezza del cavo	massima 1,5 m	massima 1,5 m
Categoria del prodotto a gas	2H3B/P 2H3+	2H3B/P 2H3+
Tipo/pressione del gas	GN G20/20 mbar	GN G20/20 mbar
Conversione del tipo di gas/pressione§ - opzionale	GPL G30/28-30 mbar Propano G31/37 mbar GN G20/10 mbar GN G20/13 mbar	GPL G30/28-30 mbar Propano G31/37 mbar GN G20/10 mbar GN G20/13 mbar
Posteriore sinistro/Bruciatore normale	1,75 kW	1,75 kW
Anteriore sinistro/Bruciatore normale	1,75 kW	1,75 kW
Centrale/Bruciatore wok	3,3 kW	3,3 kW
Anteriore destro/Bruciatore ausiliario	1 kW	1 kW
Consumo di gas totale	7,8 kW	7,8 kW
Consumo di gas GN G20/20 mbar	744 l/h	744 l/h
Consumo di gas GPL G30/28-30 mbar Propano G31/37 mbar	567 g/h 557 g/h	567 g/h 557 g/h
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/ profondità)	99 x 580 x 510 mm	99 x 590 x 520 mm
Dimensioni di installazione (larghezza/ profondità)	560 mm / 490 mm	560 mm / 490 mm

Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Le figure in questo manuale utente sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio secondo le norme pertinenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto.

4.1 Tabella iniettore

Area del piano di cottura **Tipo di gas/pressione del gas**	**Bruciatore ausiliario 1 kW**	**Bruciatore normale 1,75 kW**	**Bruciatore wok (3,3 kW)**
G20/20 mbar GN	0,72 mm	0,97 mm	1,40 mm
G30/28-30 mbar G31/37 mbar	0,50 mm	0,66 mm	0,96 mm
G20/10 mbar	0,90 mm	1,18 mm	1,65 mm
G20/13 mbar	0,84 mm	1,55 mm	

5 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo le norme in vigore. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate, che potrebbero anche invalidare la garanzia.

La preparazione del luogo e l'installazione elettrica e del gas per il prodotto è sotto la responsabilità del cliente.

PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato in conformità con tutte le normative locali in materia di gas e/o elettricità.

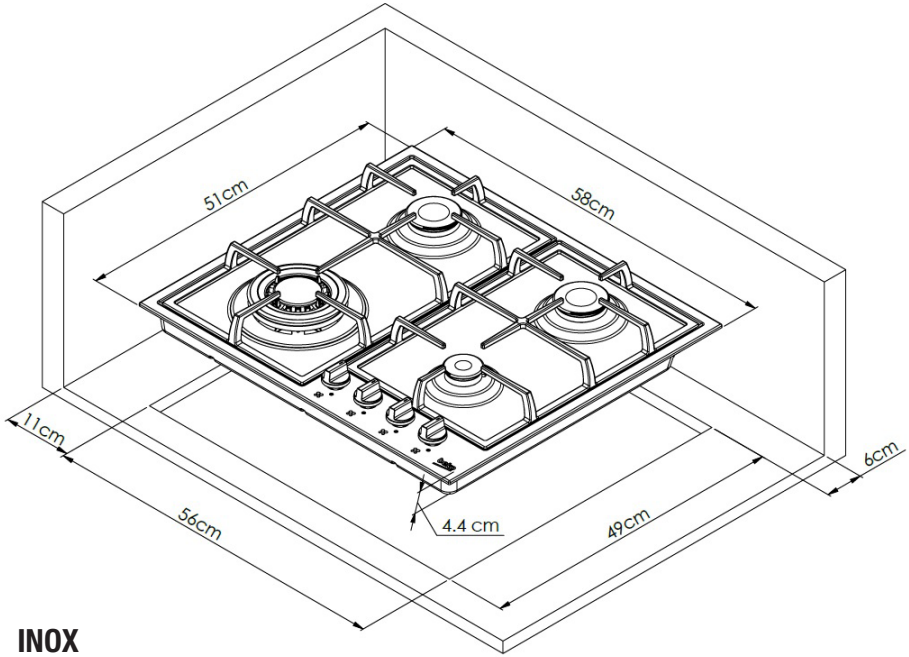
PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente la presenza di eventuali difetti del prodotto. In caso di danni, non procedere alla sua installazione. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

5.1 Prima dell'installazione

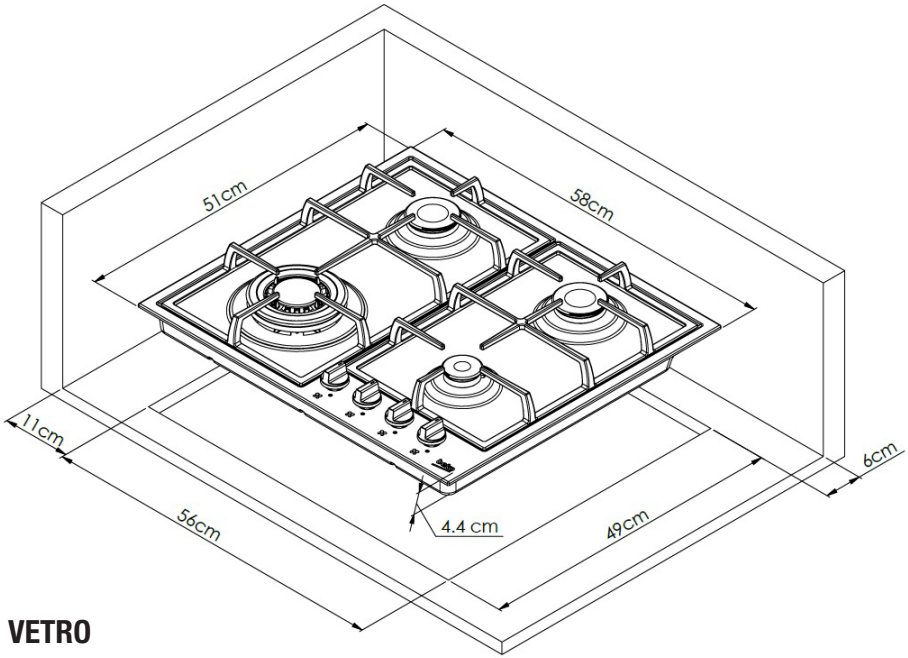
Il piano cottura è progettato per l'installazione in piani di lavoro disponibili in commercio. Lasciare una distanza di sicurezza tra il piano cottura e le pareti e i mobili. Vedere figura (valori in mm).

- Può anche essere usato in una posizione libera. Lasciare una distanza minima di 750 mm sopra la superficie del piano cottura.
- (*) Se sopra il piano cottura deve essere installata una cappa, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda l'altezza di installazione (min 650 mm)
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i lucchetti per il trasporto.
- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano di lavoro deve essere allineato e fissato orizzontalmente.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano di lavoro secondo le dimensioni di installazione.



INOX

5 Installazione



VETRO

5.2 Ventilazione della stanza

Tutte le stanze richiedono una finestra apribile, o equivalente, e alcune stanze richiederanno anche uno sfiato permanente. L'aria necessaria per la combustione viene acquisita dall'aria della stanza e i gas risultanti vengono immessi direttamente nella stanza. Una buona ventilazione della stanza è essenziale per un funzionamento sicuro dell'apparecchio.

5.3 Stanze con porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno

Le porte e/o le finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno devono avere una ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella sottostante che si basa sulla potenza totale del gas dell'apparecchio (il consumo totale di gas dell'apparecchio è indicato nella tabella delle specifiche tecniche di questo manuale d'uso). Se le porte e/o le finestre non hanno un'apertura di ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio come specificato nella tabella qui sotto, allora ci deve essere assolutamente un'apertura di ventilazione fissa aggiuntiva nel locale per garantire il raggiungimento dei requisiti minimi di ventilazione totale per il consumo totale di gas dell'apparecchio. L'apertura di ventilazione fissa può includere le aperture per i mattoni forati esistenti, la dimensione dell'apertura della cappa d'aspirazione, ecc.

Consumo di gas totale (kW)	Apertura di ventilazione min. (cm^2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

5 Installazione

5.4 Stanze che non hanno porte e/o finestre apribili che danno direttamente sull'ambiente esterno

Se la stanza in cui è installato l'apparecchio non ha una porta e/o una finestra che si apre direttamente sull'ambiente esterno, si devono cercare altri sistemi che forniscano sicuramente un'apertura di ventilazione fissa, non regolabile e non richiudibile che soddisfi i requisiti di apertura di ventilazione minima totale per il consumo totale di gas dell'apparecchio come indicato nella tabella precedente.

Se una stanza o uno spazio interno contiene più di un apparecchio a gas, oltre al requisito indicato nella tabella precedente, deve essere fornita un'area di ventilazione supplementare. La dimensione dell'area di ventilazione addizionale dovrà essere appropriata ai regolamenti di altri apparecchi a gas.

Sul bordo inferiore della porta che si apre verso l'ambiente interno della stanza in cui l'apparecchio è installato vi deve essere inoltre uno spazio minimo di 10 mm.È necessario assicurarsi che oggetti come tappeti e altri rivestimenti del pavimento, ecc, non influenzino lo spazio libero quando la porta è chiusa.

Il piano cottura potrà essere collocato in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un salotto, ma non in una stanza che contiene una vasca da bagno o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in una camera da letto di meno di 20 m3.

5.5 Non installare questo apparecchio in una stanza sotto il livello del suolo, a meno che non sia aperto al livello del suolo su almeno un lato

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto a una presa/linea con messa a terra protetta da un fusibile di capacità adeguata, come indicato nella

Tabella delle “Specifiche tecniche”. Far eseguire l'installazione di messa a terra da un elettricista qualificato utilizzando il prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di eventuali danni che deriveranno dall'uso del prodotto senza installazione con messa a terra in conformità con le normative locali.

PERICOLO:

Il prodotto deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione.

Il produttore non verrà ritenuto responsabile degli eventuali danni che potrebbero derivare da procedure eseguite da persone non autorizzate.

PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere bloccato, piegato o intrappolato o entrare in contatto con le parti calde del prodotto.

Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un tecnico elettricista qualificato. In caso contrario, vi sarà il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!

• La connessione deve essere conforme ai regolamenti nazionali.

• I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli specificati sulla targhetta del prodotto. La targhetta si trova nell'alloggiamento posteriore del prodotto.

• Il cavo di alimentazione del prodotto deve essere conforme ai valori della tabella delle “Specifiche tecniche”.

PERICOLO:

Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione.

C'è rischio di scossa elettrica!

La spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano dopo l'installazione (non farla passare sopra il piano cottura).

Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente.

5 Installazione

Collegamento gas

PERICOLO:

Il prodotto può essere collegato alla rete del gas solo da una persona autorizzata e qualificata o da un tecnico con licenza.

Riparazioni non professionali possono provocare esplosione o intossicazione!

Il produttore non verrà ritenuto responsabile degli eventuali danni che potrebbero derivare da procedure eseguite da persone non autorizzate o prive di licenza.

PERICOLO:

Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione del gas.

Si rischiano esplosioni!

• Le condizioni e i valori di regolazione del gas sono indicati sulle etichette (o sull'etichetta del tipo di ione).

Il tipo di gas del prodotto è indicato sulla targhetta posta sul fondo del piano cottura.

Collegamento del tubo del gas per GN

• L'impianto del gas naturale deve essere preparato prima di installare il prodotto.

• All'uscita dell'installazione per il collegamento del gas naturale del prodotto vi deve essere un tubo (si consiglia di acquistare i tubi da un installatore autorizzato), questo deve essere conforme allo standard locale per il gas e la punta di questo tubo deve essere chiusa con un tappo cieco. Il rappresentante dell'assistenza rimuoverà il tappo cieco durante il collegamento e collegherà il prodotto per mezzo di un dispositivo di collegamento diritto (accoppiamento).

• Assicurarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.

• Se si ha bisogno di usare il prodotto successivamente con un tipo di gas diverso, per la relativa procedura di conversione, sarà necessario consultare l'agente di assistenza autorizzato.

Collegamento del tubo del gas per GPL

• Fare in modo che il prodotto sia collegato in modo che sia vicino alla connessione del gas e che non ci siano perdite di gas.

• Il tubo di plastica da utilizzare non deve essere più lungo di 125 cm.

• Installare il morsetto sul tubo. Immergere un'estremità del tubo (15 mm di diametro interno) in acqua bollente per un minuto per ammorbidirlo.

• Poi, far scivolare l'estremità ammorbidita del tubo completamente sulla punta affilata del prodotto. Infine, stringere completamente il morsetto con un cacciavite.

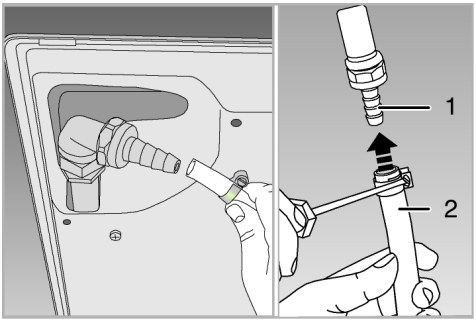
• Ripetere la stessa procedura per l'altra estremità del tubo e completare il collegamento della bombola del gas.

• Non dimenticare mai di effettuare il controllo delle perdite di gas.

PERICOLO:

Rischio di esplosione e soffocamento! Non tenere le bombole di GPL in casa.

• Se si ha bisogno di usare il prodotto successivamente con un tipo di gas diverso, per la relativa procedura di conversione, sarà necessario consultare l'agente di assistenza autorizzato.



1	Punta del tubo GPL
2	Tubo di plastica

5 Installazione

Controllo delle perdite nel punto di connessione

• Assicurarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia aperta. Preparare la schiuma saponata e applicarla sul punto di connessione del tubo per il controllo delle perdite di gas.

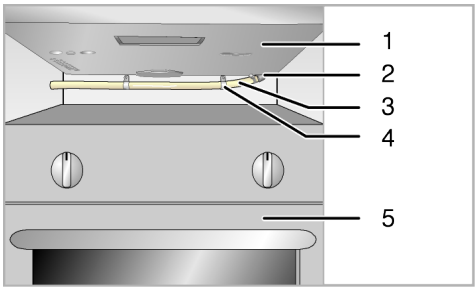
- La parte saponata schiumerà se c'è una perdita di gas. In questo caso, ispezionare ancora una volta la connessione del gas.

Non usare mai un fiammifero o un accendino per eseguire il controllo delle perdite di gas.

Se sotto il piano cottura è installato un forno da incasso;

• Il tubo del gas deve essere posato in modo che non tocchi il forno, i bordi taglienti o gli angoli sotto il piano cottura, o che non si attorcigli o si pieghi.

Se si esegue il collegamento del gas dal lato sinistro visto dalla propria posizione, fissare il tubo con delle fascette.



1 Vista dal basso

2 Punta del tubo

3 Tubo

4 Morsetto

5 Forno

Installazione del prodotto

1. Rimuovere i bruciatori, i coperchi dei bruciatori e le griglie del piano di cottura dal prodotto.

2. Capovolgendo il piano cottura, metterlo su una superficie piana.

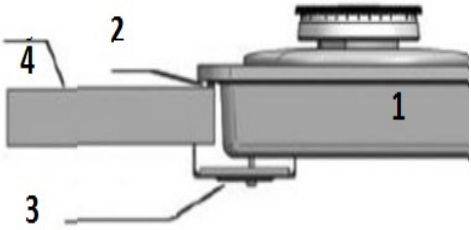
3. Per evitare che sostanze estranee e liquidi penetrino tra il piano cottura e il bancone, applicare lo stucco fornito nella confezione sui contorni dell'alloggiamento inferiore del piano cottura, ma assicurarsi che lo stucco non si sovrapponga.

4. Riempire gli angoli formando delle curve agli angoli come illustrato nella figura. Formare una curva sufficiente, quanta ne serve per riempire lo spazio negli angoli.

Assicurarsi che i battiscopa dell'alloggiamento inferiore del piano cottura siano riempiti di stucco.

5. Girando di nuovo il piano di cottura, allinearlo e metterlo sul bancone.

6. È possibile fissare il piano cottura al bancone utilizzando il morsetto e le viti in dotazione.



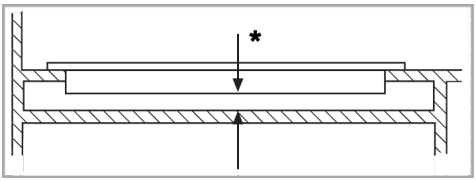
1	Piano cottura
2	Stucco
3	Morsetto di installazione
4	Bancone

Lo spessore del bancone deve essere di almeno 40 mm.

Quando si installa il piano cottura su un mobile, è necessario installare un ripiano per separare il mobile dal piano cottura, come illustrato nella figura precedente. Questo non è necessario quando si installa su un forno da incasso.

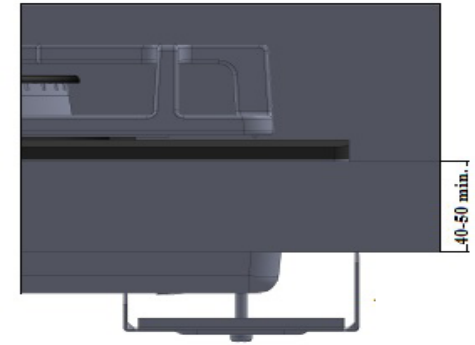
Ad esempio, se può toccare il lato inferiore del prodotto a causa dell'installazione su un cassetto, questa sezione deve essere chiusa con un piatto di legno.

5 Installazione

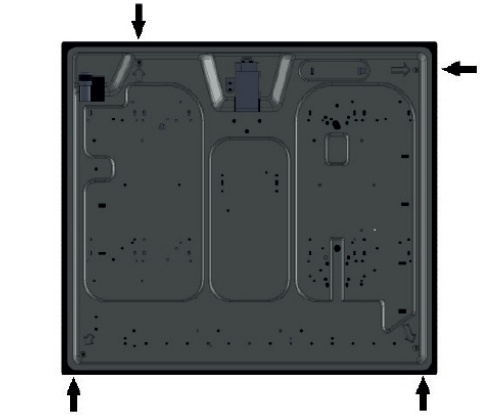


min. 25 mm.

Per i banchi con uno spessore di 40-50 mm, installare i morsetti come mostrato di seguito. Per garantire la ventilazione nella parte inferiore del piano di cottura, sarà necessario lasciare un'apertura di ventilazione sulla parte rimanente. Oltre ad essere necessario per le temperature dei componenti, questo processo è anche obbligatorio perché il bruciatore TC prenda aria dal basso. Può essere almeno “100 cm2”.



Vista posteriore (fori di collegamento)



Dopo l'installazione, riposizionare le piastre dei bruciatori, i coperchi delle piastre dei bruciatori e le griglie nella loro sede.

PERICOLO:

Effettuare connessioni a diversi fori non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché può danneggiare il sistema elettrico e del gas.

PERICOLO:

Sui piani di cottura vi sono componenti a gas ed elettrici. In questo caso, all’unità deve essere fissato solo il foro di collegamento mostrato in questo manuale e utilizzando i dispositivi di fissaggio e le viti in dotazione. La non osservanza di questa buona pratica è pericolosa per la sicurezza delle persone e delle cose.

Controllo finale

1. Aprire l'alimentazione del gas.
2. Controllare che le installazioni del gas siano sicure e a tenuta stagna.
3. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma è giallognola, controllare se il coperchio del bruciatore è fissato bene o pulire il bruciatore.

6 Preparazione

Consigli per risparmiare energia

Le seguenti informazioni aiuteranno a utilizzare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

• Scongelare i piatti congelati prima di cucinarli.

• Per cucinare, usare pentole con coperchio. Senza coperchio, il consumo di energia può aumentare di 4 volte.

• Selezionare il bruciatore adatto alle dimensioni del fondo della pentola da utilizzare. Scegliere sempre la dimensione corretta della pentola per i propri piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.

Uso iniziale Prima pulizia dell'apparecchio

La superficie potrebbe essere danneggiata da alcuni detergenti o materiali pulenti.

Non usare detergenti aggressivi, polveri/creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

1. Togliere tutti i materiali dell'imballaggio.

2. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno o una spugna umida e asciugare sempre con un panno.

6 Utilizzo del piano cottura

Informazioni generali sulla cucina

Non riempire mai la pentola con olio per più di un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito durante il riscaldamento di olio. Gli oli troppo caldi potrebbero causare un incendio. **Non tentare mai di spegnere eventuali fiamme con acqua!** Se l'olio dovesse prendere fuoco, coprirlo con una coperta antincendio o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

• Prima di friggere i cibi, asciugarli sempre bene e metterli delicatamente nell'olio caldo. Prima di friggere, assicurarsi del completo scongelamento dei cibi congelati.

• Non coprire il recipiente usato per riscaldare l'olio.

• Per evitare il riscaldamento dei manici, posizionare le pentole e le padelle in modo che i loro manici non siano sopra il piano di cottura. Non mettere sul piano cottura recipienti sbilanciati e facilmente inclinabili.

• Non mettere recipienti e pentole vuote sulle aree di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.

• Il funzionamento di un'area di cottura senza un recipiente o una pentola su di essa causerà danni al piano cottura. A fine cottura, spegnere le aree di cottura.

• Poiché la superficie del piano cottura può essere calda, non mettere sul piano cottura recipienti di plastica e alluminio. Tali recipienti non dovrebbero nemmeno essere usati per conservare gli alimenti.

• Usare solo padelle o recipienti a fondo piatto.

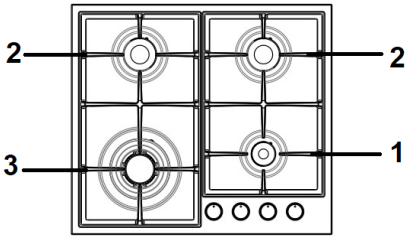
• Nelle pentole e nelle padelle mettere degli alimenti nella giusta quantità. Così, non si dovrà fare nessuna pulizia inutile e si eviterà che i piatti trabocchino. Sulle aree di cottura non posizionare i coperchi di padelle o pentole.

Posizionare le padelle in modo che siano centrate sull'area di cottura. Quando si spostare la padelle su un'altra area di cottura, sollevarla e metterla sull'area di cottura desiderata invece di trascinarla.

Cottura a gas

• Le dimensioni del recipiente e la fiamma devono corrispondere l'una all'altra. Regolare le fiamme del gas in modo che non vadano oltre il fondo del recipiente e centrare il recipiente sul supporto della pentola. Utilizzo del piano cottura

Utilizzo del piano cottura



1	Bruciatore ausiliario 12-16 cm
2	Bruciatore normale 16-18 cm
3	Bruciatore normale 16-18 cm
4	Bruciatore Wok 22-26 cm comprende l'elenco dei diametri consigliati delle pentole da utilizzare sui relativi bruciatori.

Il simbolo della fiamma grande indica la cottura più alta e il simbolo della fiamma piccola indica la cottura più bassa. In posizione spenta (in alto), i bruciatori non ricevono gas.

Accensione dei bruciatori a gas

1. Tenere premuta la manopola del bruciatore.

2. Girare in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande. Il gas si accende contemporaneamente alla produzione di una scintilla.

3. Regolarlo alla potenza di cottura desiderata.

Spegnimento dei bruciatori a gas

Girare la manopola dell'area "keep warm" su spento (in alto).

Sistema di sicurezza di chiusura del gas (nei modelli con componente termica)

Sicurezza della chiusura del gas

6 Utilizzo del piano cottura

Come contromisura rispetto allo scoppio dovuto al traboccamento del fluido nei bruciatori, si attiva un meccanismo di sicurezza che chiude il flusso di gas.

• Premere la manopola verso l'interno e ruotarla in senso antiorario.

• Dopo l'accensione del gas, tenere premuta la manopola per altri 3-5 secondi per attivare il sistema di sicurezza.

• Se dopo aver premuto e rilasciato la manopola il gas non si accende, ripetere la stessa procedura tenendo la manopola premuta per 15 secondi.

PERICOLO:

Rilasciare il pulsante se il bruciatore non si accende entro 15 secondi.

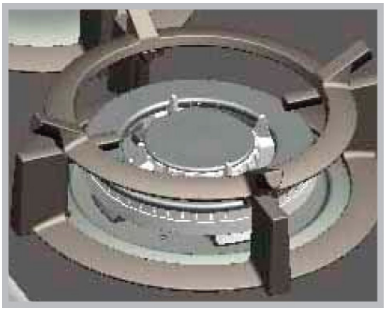
Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. Si rischiano accumulo di gas e esplosioni!

Bruciatore wok

I bruciatori wok aiutano a cucinare più velocemente. Il wok, che è particolarmente usato nella cucina asiatica, è una specie di padella profonda e piatta fatta di lamiera, che è usata per cuocere verdure e carne tritate a fiamma forte in poco tempo.

Poiché in queste padelle che conducono il calore rapidamente e uniformemente i pasti sono cucinati a fiamma forte e in un tempo molto breve, viene conservato il valore nutrizionale del cibo e le verdure rimangono croccanti.

Si può usare il bruciatore wok anche per padelle normali. Se si vuole usare una padella normale sul bruciatore wok, è necessario togliere il supporto della padella wok dal piano di cottura.



7 Manutenzione e cura

7.1 Avvertenze generali

• Aspettare che il piano cottura si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

• Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Potrebbero causare macchie permanenti.

• L'apparecchio deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo si pulirà il piano cottura da residui di cibo e si eviterà che gli stessi bruciano al nuovo utilizzo del piano cottura. Così, si garantirà una durata maggiore del piano cottura e si ridurrà la frequenza di eventuali problemi.

• Per la pulizia non usare un pulitore a vapore

• Alcuni detergenti o pulitori potrebbero danneggiare la superficie. Durante la pulizia, non usare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, decalcificanti o oggetti appuntiti.

• Per la pulizia dopo ogni utilizzo, non c'è bisogno di un detergente speciale. Pulire il piano cottura con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno in microfibra asciutto.

• Assicurarsi di asciugare completamente qualsiasi liquido residuo dopo la pulizia e pulire immediatamente qualsiasi schizzo di cibo durante la cottura.

• Non pulire alcun componente del piano cottura in lavastoviglie.

Per il piano cottura

• Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti dei bruciatori; per questo pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver spento e fatto raffreddare il fornello.

• I recipienti di tipo wok usati ad alte temperature potrebbero cambiare colore. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

• Lo spostamento di alcune pentole potrebbe causare segni di metallo sulle presine. Non far scivolare le pentole e le padelle sulla superficie.

• Poiché i coperchi dei bruciatori sono a contatto diretto con il fuoco ed esposti ad alte temperature, il cambiamento e la perdita di colore nel tempo sono normali. Questo non crea problemi nell'uso del fornello.

Superfici inox e inossidabili

• Non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloro per pulire le superfici e le maniglie in acciaio inossidabile.

• La superficie inossidabile o inox potrebbe cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni operazione, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile o inox.

• Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (non graffiante) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.

• Rimuove immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire se lasciate per lunghi periodi di tempo.

Superfici di vetro

• Quando si puliscono le superfici di vetro, non usare raschietti di metallo duro e materiali di pulizia abrasivi. Possono danneggiare la superficie in vetro.

Pulire il piano cottura con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.

• Se dopo la pulizia c'è un residuo di detergente, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detergente potrebbero danneggiare la superficie del vetro.

• In nessun caso i residui secchi sulla superficie del vetro devono essere puliti con coltelli a serramanico, lana metallica o strumenti simili per graffiare.

• È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, con un decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

• Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché il detergente possa agire. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

• Discromie e macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

• Pulire le parti in plastica e le superfici verniciate con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.

• Non usare raschietti di metallo duro e detergenti abrasivi. Si potrebbero danneggiare le superfici.

• Assicurarsi che le giunture dei componenti del piano cottura non siano lasciate umide e con detergente. In caso contrario, su queste giunture potrebbe formarsi della ruggine.

7 Manutenzione e cura

7.2 Pulizia del piano cottura
Pulizia dei bruciatori a gas

1. Prima di pulire il piano cottura, rimuovere le presine, i coperchi dei bruciatori e le testine dal piano cottura.

2. Pulire la superficie del piano cottura secondo le raccomandazioni incluse nelle informazioni generali di pulizia in base al tipo di superficie (smaltata, vetro, inox, ecc.).

3. Pulire la camera del bruciatore con un panno imbevuto di detergente o con una spazzola morbida e che non graffi. Assicurarsi che non rimangano residui di cibo.

4. Pulire le candele e gli elementi termici (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno ben strizzato. Quindi asciugare con un panno pulito. Fare attenzione che la candela e l'elemento termico siano completamente asciutti.

5. Pulire i coperchi e le testine dei bruciatori con acqua detergente dopo ogni utilizzo e poi asciugarli.

6. Per le macchie persistenti, tenere i coperchi e le testine dei bruciatori in acqua detergente o in acqua calda e saponata per almeno 15 minuti. Pulire con una spazzola non metallica e che non graffi.

7. Per le parti interne del del forno e le griglie si possono usare i detergenti Quick&Shine, usati sulle superfici smaltate e raccomandati dal servizio autorizzato, specialmente per le macchie persistenti sui coperchi dei bruciatori smaltati.

8. Durante la pulizia, non toccare i coperchi dei bruciatori con detergenti aggressivi come i detergenti per le parti interne del forno e i disincrostanti in quanto questo potrebbe causare il loro scolorimento.

9. Pulire le presine con acqua detergente e una spazzola morbida e non graffiante dopo ogni utilizzo e poi asciugarle.

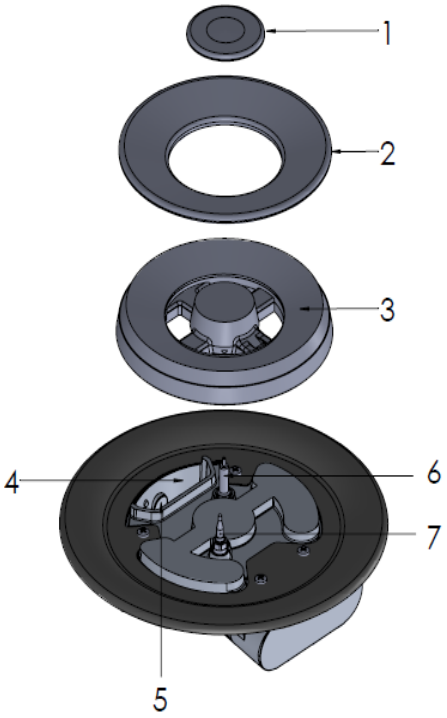
10. Quando i coperchi del bruciatore e le presine sono usati quando sono ancora bagnati, potrebbero verificarsi macchie persistenti di calcare a causa del calore. Assicurarsi che si siano asciugati prima dell'utilizzo.

11. Posizionare nell'ordine le testine dei bruciatori, i coperchi e le presine.

12. Quando si posizionano le presine, assicurarsi che stiano al centro dei bruciatori.

Montaggio delle parti del bruciatore

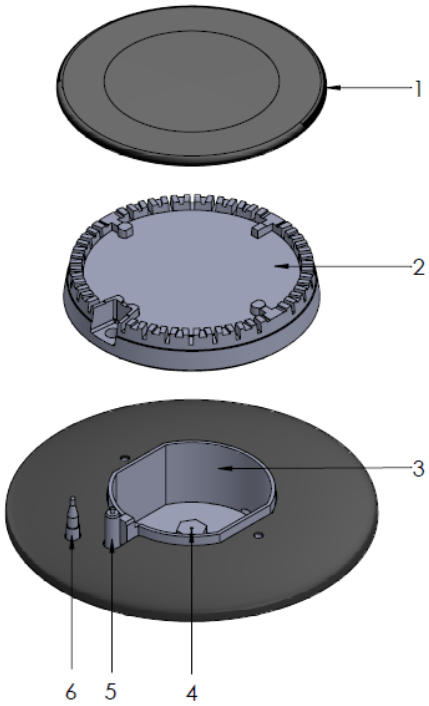
Posizionare le parti come nella figura dopo aver pulito i bruciatori.



1	Coperchio interno del bruciatore
2	Coperchio esterno del bruciatore
3	Testina del bruciatore
4	Camera del bruciatore
5	Iniettore
6	Candela (nei prodotti con accenditore)
7	Elemento termico (nei prodotti con elemento termico)

7 Manutenzione e cura

Montaggio delle parti del bruciatore



1	Coperchio del bruciatore
2	Testina del bruciatore
3	Camera del bruciatore
4	Iniettore
5	Candela (nei prodotti con accenditore)
6	Elemento termico (nei prodotti con elemento termico)

1. Posizionare la testina del bruciatore assicurandosi che passi attraverso la candela del bruciatore (4). Ruotare la testina del bruciatore a destra e a sinistra per assicurarsi che sia posizionata nella camera del bruciatore.

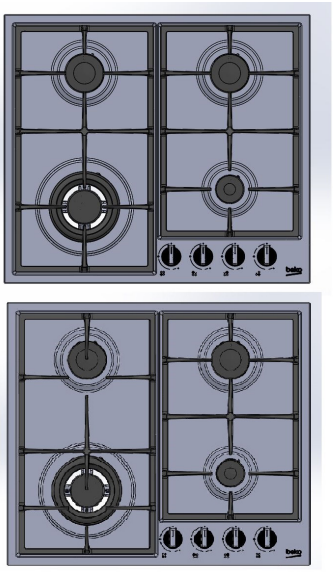
2. Posizionare il coperchio del bruciatore sulla testina del bruciatore.

Pulizia del pannello di controllo

• Quando si puliscono i pannelli con comando a manopola, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero danneggiarsi.

• Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.

• Pulire i pannelli di controllo tattili con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se l'apparecchio ha una funzione di blocco dei tasti, impostare tale funzione prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo. In caso contrario, potrebbe essere inviati comandi non voluti.



In caso di traboccamento, spegnere immediatamente il bruciatore. Rimuovere le pentole e i supporti delle padelle su di esso. Pulire il materiale traboccato con un panno asciutto e assorbente. Fare attenzione a non far entrare liquidi nei bruciatori. Pulire anche l'interno dei bruciatori se è entrato del liquido. Non rimettere in funzione il piano cottura prima di averlo pulito.

8 Risoluzione dei problemi

Mentre il prodotto si riscalda e si raffredda si avverte un suono metallico.

• Quando le parti metalliche sono riscaldate, possono espandersi e fare rumore. >>> Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

Non c'è scintilla di accensione.

• La corrente è stata interrotta. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.

Il prodotto produce continuamente scintille.

• I fluidi versati potrebbero essere penetrati nel meccanismo di accensione sotto le manopole di controllo. >>> Scollegare il prodotto e attendere che si raffreddi.

Non c'è gas.

• La valvola principale del gas è chiusa. >>> Aprire la valvola del gas.

• Il tubo si è inclinato. >>> Installare correttamente il tubo del gas.

I bruciatori non bruciano o non bruciano correttamente.

• I bruciatori sono sporchi. >>> Pulire i componenti del bruciatore.

• I bruciatori sono bagnati. >>> Asciugare i componenti dei bruciatori

• Il coperchio del bruciatore non è posizionato in modo sicuro. >>> Posizionare correttamente il coperchio del bruciatore.

• La valvola principale del gas è chiusa. >>> Aprire la valvola del gas.

• La bombola del gas è vuota (quando si usa il GPL). >>> Sostituire la bombola del gas.

• La manopola/pulsante del bruciatore non è stata tenuta sufficientemente premuta durante l'accensione. >>> Accendere il bruciatore tenendo premuto per almeno 3-5 secondi.

Consultate il call center se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono seguite le istruzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli il prodotto difettoso.

7 Manutenzione e cura

Marca	BEKO			
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso			
Modello		Inox	Vetro	
		HIYG 640225 SXO	HIYG 64225 SBO	
	Simbolo	Valore	Valore	Unità
Numero dei bruciatori a gas		4	4	
Efficienza energetica del bruciatore destro posteriore	Bruciatore alimentato a gas EE	63,4	61,7	%
Efficienza energetica del bruciatore destro anteriore	Bruciatore alimentato a gas EE	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro anteriore	Bruciatore alimentato a gas EE	58,4	54,8	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro posteriore	Bruciatore alimentato a gas EE	63,4	61,7	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	Bruciatore alimentato a gas EE	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	Bruciatore alimentato a gas EE	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	Bruciatore alimentato a gas EE	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	Bruciatore alimentato a gas EE	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	Piano cottura alimentato a gas EE	61,7	59,4	%

Sulla base della Direttiva n. 2009/125/CE sui requisiti per la progettazione eco-compatibile dei prodotti connessi all'energia, le informazioni sul prodotto che seguono sono fornite in conformità al Regolamento della Commissione dell'Unione Europea n. (UE) 66/2014 per quanto riguarda i requisiti per la progettazione eco-compatibile dei piani cottura domestici.

Le misure e i calcoli sono specificati in linea con lo standard indicato di seguito e in conformità con i requisiti di progettazione eco-compatibile e sempre con l'obiettivo di specificare le caratteristiche del prodotto.

EN 30-2

Citiți mai întâi acest manual de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest aparat Beko. Sperăm că veți obține cele mai bune rezultate de la aparatul dumneavoastră, care a fost fabricat cu tehnologie de înaltă calitate și de ultimă generație. Din acest motiv, vă rugăm să studiați cu atenție întregul manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza aparatul și să îl păstrați ca referință pentru o ulterioară utilizare. Dacă predați aparatul altcuiva, oferiți și manualul de utilizare. Urmați instrucțiunile acordând atenție tuturor informațiilor și avertismentelor din manualul de utilizare.

Rețineți că acest manual de utilizare poate fi valabil și pentru alte modele. Diferențele dintre modele sunt descrise în mod explicit în manual.

Semnificațiile simbolurilor

Următoarele simboluri sunt folosite în diferite secțiuni ale prezentului manual de utilizare:

	Informații importante și sugestii utile despre utilizare.
	AVERTIZARE: Avertizări pentru situații periculoase privind siguranța vieții și bunurilor.
	Avertizare pentru pericol de incendiu.
	Avertisment privind pericolul de electrocutare.
	Clasă de protecție împotriva electrocutării.

Acest aparat a fost fabricat în unități de producție moderne, ecologice, fără a provoca daune naturii.

În conformitate cu regulamentul WEEE.

CE

Nu conține PCB.

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediul înconjurător

1.1 Aspecte generale privind siguranța

Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vă vor ajuta să vă protejați de riscul vătămărilor corporale sau al pagubelor materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va avea ca efect anularea garanției.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe numai dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericole care pot apărea.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiunile de întreținere realizate de utilizator nu vor fi realizate de copii nesupravegheați.
- Aparatul nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate ori au fost instruite.
- Copiii ar trebui supravegheați, aceștia nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
- Dacă oferiți produsul unei țerțe persoane pentru utilizare personală sau în scopuri de utilizare ca produs second-hand, trebuie oferite de asemenea atât manualul de utilizare, etichetele, documentațiile relevante cât și părțile produsului.
- Procedurile de instalare și reparare trebuie să fie realizate întotdeauna de către reprezentanții unui service autorizat. Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru pagube rezultate în urma procedurilor realizate de persoane neautorizate, fapt care va avea ca efect pierderea garanției. Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de instalare.
- Nu puneți produsul în funcțiune dacă este defect sau prezintă deteriorări vizibile.
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că butoanele funcțiilor sunt oprite.
- Siguranță în lucrul cu gaz
- Orice intervenții asupra echipamentelor sau sistemelor cu funcționare pe gaz, trebuie întreprinse numai de personal calificat și autorizat, întregistrat pentru operațiuni cu gaz.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de distribuție (tipul și presiunea gazului) și reglarea aparatului sunt compatibile.
- Acest aparat nu este conectat la produse de combustie sau la dispozitive de evacuare. Va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările actuale de instalare. Trebuie acordată o atenție sporită cerințelor relevante în privința ventilării, consultați Înainte de instalare, pagina 12

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediul înconjurător

ATENȚIE: În încăperea în care se utilizează aparate de gătit cu gaz, se va produce căldură și umiditate. Asigurați buna ventilație a bucătăriei, păstrați deschise gurile de ventilare sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă pentru extracție mecanică). Utilizarea intensivă pe termen lung a aparatului, poate necesita ventilație suplimentară, spre exemplu creșterea nivelului de ventilare mecanică unde este posibil.

- Aparatele și sistemele cu funcționare pe gaz trebuie verificate regulat pentru funcționare adecvată. Regulatorul de presiune, furtunul și clemele sale, trebuie verificate regulat și înlocuite în perioadele recomandate de producătorul acestora atunci când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele cu funcționare pe gaz. Flăcările trebuie să fie albastre și trebuie să ardă uniform.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere prevăzută cu senzor pentru monoxid de carbon funcțional și corect reglat. Asigurați-vă că senzorul pentru monoxid de carbon funcționează corect și este întreținut frecvent. Senzorul pentru monoxid de carbon ar trebui instalat la o distanță de maxim 2 metri de produs.
- Aparatele cu funcționare pe gaz trebuie să asigure o combustie bună. În cazul combustiei incomplete, pot apărea emanații de monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor și inodor foarte toxic, cu efect letal chiar și în doze mici.
- Solicitați furnizorului local de gaze informații cu privire la numerele de telefon pentru urgențe cât și măsurile de siguranță pentru cazurile în care simțiți miros de gaz.
- Ce trebuie făcut când simțiți miros de gaz
- Nu utilizați flacără deschisă și nu fumați. Nu operați nici un buton electric (de exemplu întrerupătoare de iluminare, sonerii etc.) nu utilizați telefoane fixe sau mobile. Risc de explozie și intoxicare!
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Opriți toate supapele aparatelor cu funcționare pe gaz, cât și supapa principală de control de la contorul de gaz, cu excepția cazului în care este într-un spațiu limitat sau într-o pivniță.
- Verificați tubulatura și îmbinările să fie strânse. Dacă în continuare simțiți miros de gaz părăsiți proprietatea.
- Avertizați vecinii.
- Apelați unitatea de pompieri. Utilizați telefonul în afara casei.
- Nu intrați din nou în proprietate până când nu vi se spune că este sigur să faceți procedați astfel. Siguranța electrică
- Dacă produsul prezintă o defecțiune, nu trebuie utilizat decât dacă este reparat de un agent de service autorizat. Există risc de electrocutare!

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediul înconjurător

- Conectați produsului numai la o priză/ rețea cu pământare, cu tensiune și protecție așa cum este specificat în „Specificații tehnice”. În timp ce utilizați produsul, instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu pământare cu sau fără transformator, fiind realizată de un electrician calificat. Compania noastră nu va fi responsabilă pentru nicio problemă apărută din pricina faptului că produsul nu este pământat în conform reglementărilor locale.
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu decuplați niciodată trăgând de cablu, trageți întotdeauna ținând de ștecher.
- Produsul trebuie deconectat în timpul procedurilor de instalare, întreținere, curățare și reparare.
- În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul său de service sau persoane cu calificări similare pentru a evita orice pericol.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să poată fi deconectat în totalitate de la rețeaua de alimentare. Separația trebuie asigurată de un comutator încorporat în rețeaua electrică fixă, în conformitate cu reglementările de construcție.
- Orice intervenție asupra sistemelor și echipamentului electric trebuie realizate numai de persoane calificate și autorizate.
- În cazul oricărei deteriorări, opriți produsul și deconectați-l de la alimentare. Pentru a face asta, opriți siguranța din casă.
- Asigurați-vă că tipul siguranței este compatibil cu produsul. Siguranța produsului

AVERTIZARE: Echipamentul și piesele sale accesibile se încălzesc foarte mult în timpul utilizării. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți departe, dacă nu sunt supravegheați continuu.

- Nu utilizați niciodată produsul dacă vă sunt afectate judecata și coordonarea în urma consumului de alcool și /sau medicamente.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se va evapora la temperaturi ridicate și poate lua foc din moment ce se poate aprinde dacă intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu așezați materiale inflamabile în apropierea produsului, părțile sale laterale devenite fierbinți în timpul utilizării.
- Păstrați libere toate fantele de ventilație.
- Nu utilizați curățitoare cu abur pentru curățarea aparatului, se pot produce electorcutări.

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediul înconjurător

AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat cu grăsimi sau ulei pe o plită poate fi periculos și poate conduce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă, însă opriți echipamentul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură pentru foc.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Procesul de gătire cu durată scurtă trebuie supravegheat în permanență.

AVERTIZARE: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit. Prevenție împotriva posibilelor riscuri de incendiu!

- Asigurați toate conexiunile electrice strângeți-le și securizați-le împotriva riscului de arc electric.
- Nu utilizați cabluri sau prelungitoare defecte.
- Asigurați-vă că în punctele de conectare electrică nu ajung lichide sau umiditate.
- Pentru a preveni scurgerile de gaz, asigurați-vă că conexiunea la gaz este solidă. Utilizare destinată
- Acest produs este conceput pentru uz casnic. Utilizarea comercială va avea ca rezultat anularea garanției.

ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai pentru gătire. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

- Producătorul nu va fi răspunzător pentru nici un fel de daune cauzate de utilizare necorespunzătoare sau erori de manevrare. Siguranța copiilor

AVERTIZARE: Părțile accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie.

- Materialele de ambalare pot fi periculoase pentru copii. Țineți ambalajele departe de copii. Vă rugăm să eliminați toate părțile de ambalaj în conformitate cu standardele de mediu.
- Produsele cu funcționare pe gaz/ electricitate sunt periculoase pentru copii. Țineți copiii departe în timpul utilizării și nu le permiteți să se joace cu produsul.
- Nu puneți nici un articol pe aparat, la care ar dori copilul să ajungă.

1.2 Conformitatea cu Directiva WEEE și eliminarea produsului uzat:

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Acest produs a fost marcat cu simbolul de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (WEEE).

Acest simbol arată că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul perioadei sale de utilizare. Aparatul uzat trebuie transportat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă rugăm să contactați autoritățile locale sau distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul pentru a afla unde se află aceste puncte de colectare. Fiecare locuință îndeplinește un rol important în valorificarea și reciclarea aparatelor vechi.

Eliminarea corespunzătoare a aparatelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

1.3 Conformitatea cu Directiva RoHS

Produsul pe care l-ați achiziționat este conform cu Directiva RoHS EU (2011/65/EU). Acesta nu conține materiale periculoase și interzise, specificate în această Directivă.

1.4 Informații despre ambalaj

Ambalajele produsului sunt fabricate din materiale reciclabile, conform reglementărilor noastre naționale de mediu. Materialele de ambalare nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere sau de alt tip. Transportați-le la punctele de colectare pentru ambalaje, amenajate de autoritățile locale.

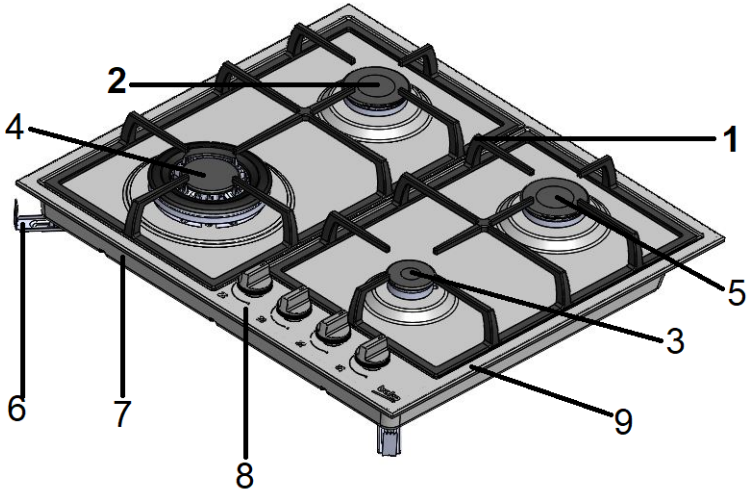
1.5 Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Urmați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, înfășurați produsul în folie cu bule de aer sau în carton gros și lipiți în siguranță.
- Fixați capacele și suporturile pentru tigaie cu bandă adezivă.

Verificați aspectul general al produsului dumneavoastră pentru eventuale daune care ar fi putut apărea în timpul transportului.

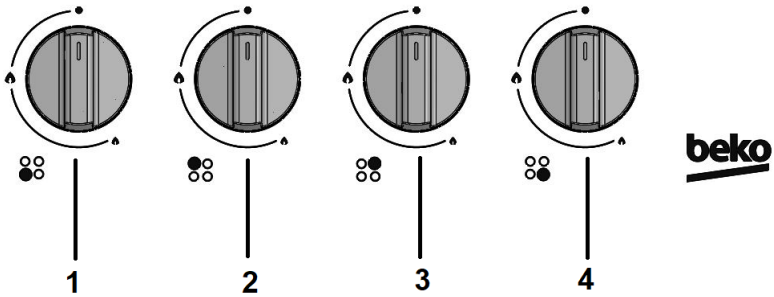
2 Produsul dumneavoastră

2.1 Prezentare generală



1	Suport tigaie	6	Clemă de asamblare
2	Arzător normal	7	Capac pentru bază
3	Arzător auxiliar	8	Panoul de comandă
4	Arzător wok	9	Placă arzător
5	Arzător normal		

2.2 Panoul de comandă



2 Produsul dumneavoastră

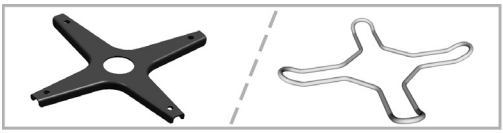
1	Arzător wok mijloc
2	Arzător normal Stânga spate
3	Arzător normal Stânga față
4	Arzător auxiliar Dreapta față

Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare al produsului dumneavoastră.

1- Manual de utilizare

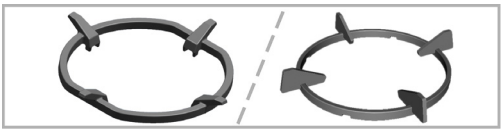
2- Adaptor pentru ibric

Folosit pentru ibrice



3- Adaptor pentru tigaie wok

Utilizat pentru susținerea unei tigăi wok cu bază rotundă.



4 Specificații tehnice

	Inox	Sticlă
	HIYG 64225 SXO	**HIYG 64225 SBO**
Arzătoare	4 Arzătoare pe gaz	4 Arzătoare pe gaz
Tensiune/ frecvență	220-240 V ~ 50-60Hz	220-240 V ~ 50-60Hz
Tipul/ secțiunea cablului	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm2	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm2
Lungimea cablului	maxim 1,5 m	maxim 1,5 m
Categoria produsului pe gaz	2H3B/P 2H3+	2H3B/P 2H3+
Tip/ presiune gaz	NG G20/20 mbari	NG G20/20 mbari
Convertor de gaz tip / presiune§ – opțional	GPL G30/28-30 mbari Propan G31/37 mbari NG G20/10 mbari NG G20/13 mbari	GPL G30/28-30 mbari Propan G31/37 mbari NG G20/10 mbari NG G20/13 mbari
Stânga spate/ Arzător normal	1,75 kW	1,75 kW
Stânga față/ Arzător normal	1,75 kW	1,75 kW
Mijloc / arzător wok	3,3 kW	3,3 kW
Dreapta față / arzător auxiliar	1 kW	1 kW
Consum total de gaz	7,8 kW	7,8 kW
Consum de gaz NG G20/20 mbari	744 l/h	744 l/h
Consum de gaz GPL G30/28-30mbarl Propan G31/37 mbari	567 g/h 557 g/h	567 g/h 557 g/h
Dimensiuni exterioare (înălțime/ lățime/ adâncime)	99x580x510 mm	99x590x520 mm
Dimensiuni de instalare (înălțime/ lățime/ adâncime)	560 mm/ 490 mm	560 mm/ 490 mm

Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.

Valorile specificate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile de mediu și operare a produsului, aceste valori pot varia.

4.1 Tabel cu injectoare

Zona plitei **Tip de gaz/ presiune gaz**	**Arzător auxiliar 1 kW**	**Arzător normal 1,75 kW**	**Arzător wok (3,3 kW)**
G20/20 mbari NG	0,72 mm	0,97 mm	1,40 mm
G30/28-30 mbari G31/37 mbari	0,50 mm	0,66 mm	0,96 mm
G20/ 10 mbari	0,90 mm	1,18 mm	1,65 mm
G20/ 13 mbari	0,84 mm	1,55 mm	

5 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată în conformitate cu reglementările în vigoare. Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru pagube rezultate în urma procedurilor realizate de persoane neautorizate, fapt care va avea ca efect pierderea garanției.

Pregătirea locului, instalației electrice și de gaz pentru punerea produsului în funcțiune, este responsabilitatea clientului.

PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale pentru gaz și/sau electricitate.

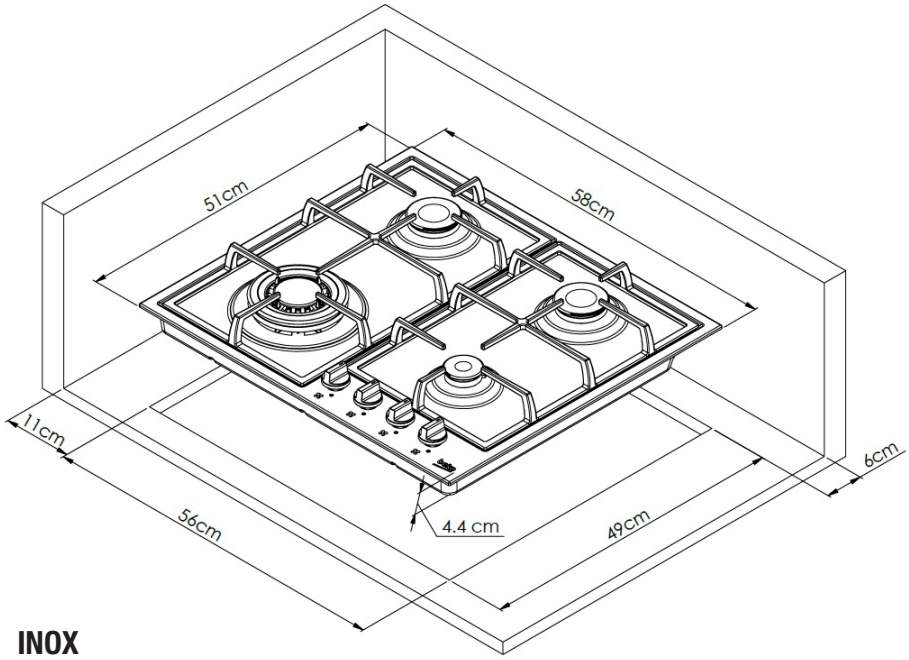
PERICOL:

Înaintea instalării, verificați vizual dacă produsul prezintă defecte. Dacă prezintă defecte, nu instalați produsul. Produsele avariate provoacă riscuri pentru siguranța dumneavoastră.

5.1 Înainte de instalare

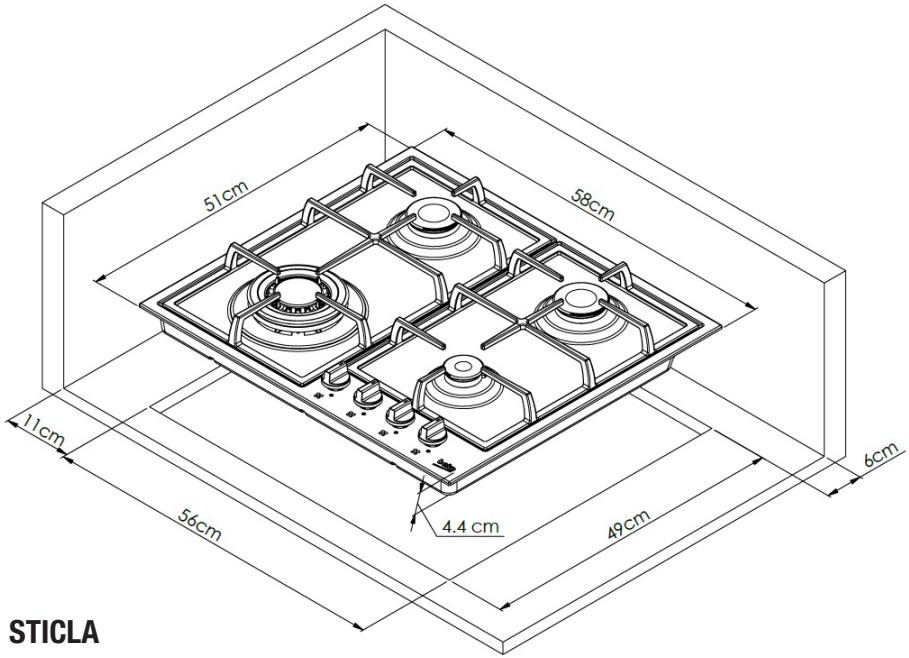
Plita este proiectată pentru instalarea pe blaturi de lucru disponibile în comerț. Între aparat, pereții și mobilierul bucătăriei trebuie lăsată o distanță de siguranță. Consultați imaginea (valori în mm).

- De asemenea poate fi folosită și în poziție liberă. Permiteți o distanță minimă de 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă trebuie instalată o hotă deasupra aragazului, consultați instrucțiunile producătorului hotei privitor la înălțimea de instalare (minim 650 mm)
- Îndepărtați materialele de ambalare și încuietorile de transport.
- Suprafețele, materialele laminate sintetice și adezivii care se utilizează trebuie să fie rezistente la căldură (cel puțin 100 °C).
- Blatul de lucru trebuie aliniat și fixat orizontal.
- Decupați în blatul de lucru deschiderea pentru plită conform dimensiunilor pentru instalare.



INOX

5 Instalare



STICLA

5.2 Ventilarea încăperii

Toate încăperile necesită o fereastră ce poate fi deschisă, sau similar, în aceeași măsură în care unele încăperi necesită ventilare permanentă. Aerul necesar pentru ardere este obținut din aerul din încăpere și gazele rezultate sunt emanate direct în încăpere. Buna ventilație este esențială pentru utilizarea în siguranță a produsului dumneavoastră.

5.3 Încăperi cu uși și/ sau ferestre care se deschid direct direct spre mediul exterior.

Ușile și/ sau ferestrele care se deschid direct spre mediul exterior trebuie să fie asigure o deschidere totală de ventilație conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazat pe volumul total de gaz cu care este alimentat aparatul (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul cu specificațiile tehnice din acest manual de utilizare). Dacă ușile și/sau ferestrele nu sunt prevăzute cu o deschidere totală de ventilație corespunzătoare consumului total de gaz a aparatului așa cum este specificat în tabelul de mai jos, prin urmare cu siguranță în încăpere trebuie să existe o deschidere fixă suplimentară pentru ventilație, pentru a asigura întrunirea cerințelor minime de ventilație pentru consumul total de gaz al aparatului Deschiderea fixă pentru ventilație poate include deschideri ale cărămizilor cu goluri existente, dimensiunea deschiderii conductei hotei pentru extracție etc.

Consum total de gaz (kW)	Deschidere minimă pentru ventilație (cm^2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

5.4 Încăperi neprevăzute cu uși și/ sau ferestre ce pot fi deschise direct spre mediul exterior.

Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu este prevăzută cu ușă și/ sau fereastră care se deschide direct spre mediul exterior, trebuie căutate alte produse care să asigure cu certitudine o deschidere fixă, neajustabilă și care nu poate fi închisă pentru ventilație, care să întrunească cerințele totale minime ale deschiderilor de ventilație, pentru consumul total de gaz a aparatului așa cum este indicat în tabelul de mai sus. Totodată trebuie urmate și reglementările corespunzătoare în construcții.

În situația în care într-o încăpere sau spațiu interior sunt prezente mai multe aparate cu funcționare pe gaz, trebuie asigurată o zonă suplimentară de ventilație, prioritar față de cerințele menționate în tabelul de mai sus. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilație trebuie să fie corespunzătoare reglementărilor altor aparate cu funcționare pe gaz.

Totodată trebuie să existe o distanță liberă de minim 10 mm pe marginea inferioară a ușii din camera în care este instalat aparatul și care se deschide spre un mediu interior. Trebuie să vă asigurați că articolele precum covoarele și alte carpete de podea etc. nu afectează distanța liberă când ușa este închisă.

Aragazul poate fi amplasat în bucătărie, bucătărie/ sală de mese sau cameră de zi, dar niciodată într-o încăpere în care există o cadă de îmbăiere sau o cabină de duș. Aragazul nu trebuie instalat într-o cameră de zi cu o suprafață mai mică de 20 m3.

5.5 Nu instalați acest aparat într-o încăpere la subsol decât dacă este deschisă la nivelul solului pe cel puțin o parte.

Conexiunea electrică

Conectați produsul la o priză/ linie cu pământare protejată cu o siguranță de capacitate adecvată conform menționării din

tabelul „Specificații tehnice”. În timp ce utilizați produsul, instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu pământare cu sau fără transformator, fiind realizată de un electrician calificat. Compania noastră nu va fi trasă la răspundere pentru eventuale daune care vor rezulta atunci când produsul este utilizat fără pământarea impusă de reglementările locale.

PERICOL:

Produsul trebuie conectat la sursa de alimentare, numai de către o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe după instalarea corectă.

Producătorul nu va fi făcut responsabil pentru pagube care pot apărea în urma procedurilor efectuate de persoane neautorizate.

PERICOL:

Cablul electric nu trebuie zdrobit, pliat sau ciupit și nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului.

Un cablu de alimentare avariat trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar există riscul de electrocutare, scurt circuit sau incendiu!

- Conectarea trebuie să corespundă reglementărilor naționale.
- Datele sursei de alimentare trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța de identificare a produsului. Plăcuța de identificare se află în partea din spate pe carcasa produsului.
- Cablul de alimentare al produsului dumneavoastră trebuie să respecte valorile indicate în tabelul cu „Specificații tehnice”

PERICOL:

Inaintea oricărei intervenții la instalația electrică, deconectați produsul de la rețeaua de alimentare.

Există risc de electrocutare!

Ștecherul de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl treceți pe deasupra plitei).

Introduceți ștecherul în priză.

5 Instalare

Conexiunea la rețeaua de gaze

PERICOL:

Produsul poate fi conectat la sistemul de alimentare cu gaz, numai de către o persoană calificată și autorizată sau un tehnician cu licență.

Risc de explozie sau intoxicație din pricina reparațiilor neprofesioniste!

Producătorul nu va fi făcut responsabil pentru pagube care pot apărea în urma procedurilor efectuate de persoane neautorizate fără licență.

PERICOL:

Înainte de a începe orice intervenție la instalația de gaz, deconectați de la alimentarea cu gaz.

Există risc de explozie!

• Valorile și condițiile de reglare a gazului sunt specificate pe etichete (sau pe plăcuța metalică de identificare).

Tipul de gaz pentru produsul dumneavoastră este specificat pe eticheta de tip de la baza plitei.

Conectarea furtunului de gaz pentru NG

• Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea produsului.

• Trebuie pusă o conductă (conducta recomandată trebuie achiziționată de la un instalator licențiat), trebuie să respecte standardul local pentru gaz, la instalația de ieșire pentru conectarea la gaze naturale a produsului dumneavoastră iar vârful acestei conducte trebuie închis cu un dop de blindaj. Reprezentantul de service va îndepărta dopul de blindaj în timpul conectării și va conecta produsul dumneavoastră prin intermediul unui dispozitiv de conectare dreaptă (cuplaj).

• Asigurați-vă că supapa pentru gaze naturale este foarte ușor accesibilă.

• Dacă ulterior veți avea nevoie să utilizați produsul cu alt tip de gaz, trebuie să consultați mai întâi agentul de service autorizat privitor la procedura de conversie.

Conectarea furtunului de gaz pentru GPL

• Conectați produsul dumneavoastră astfel încât să fie aproape de racordul de gaz și să nu existe scurgeri de gaz.

• Furtunul din plastic utilizat nu trebuie să depășească o lungime de 125 cm.

• Instalați clema la furtun. Înmuiați unul din capeții furtunului (cu diametru interior de 15mm) în apă clocotită timp de un minut pentru a-l face moale.

• Apoi trageți capătul moale peste vârful ascuțit al furtunului produsului dumneavoastră. În final strângeți complet clema cu o șurubelniță.

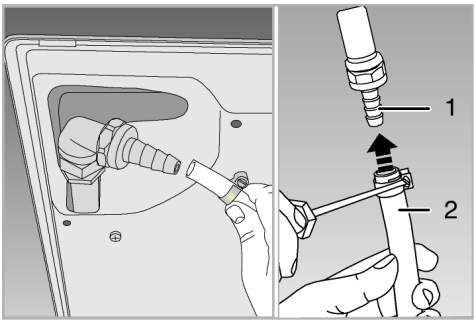
• Repetați aceeași procedură la celălalt capăt al furtunului și finalizați racordarea la butelia de gaz.

• Nu uitați niciodată să efectuați verificarea pentru scurgeri de gaz.

PERICOL:

Risc de explozie și sufocare! Nu depozitați în casă buteliile cu GPL.

• Dacă ulterior veți avea nevoie să utilizați produsul cu alt tip de gaz, trebuie să consultați mai întâi agentul de service autorizat privitor la procedura de conversie.



1	Vârf de furtun GPL
2	Furtun din plastic

Verificarea scurgerilor de gaz în punctele de conectare.

Asigurați-vă că toate butoanele produsului sunt oprite. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este deschisă. Pentru verificarea scurgerilor de gaz, pregătiți o spumă de săpun și aplicați-o pe punctele de conectare.

5 Instalare

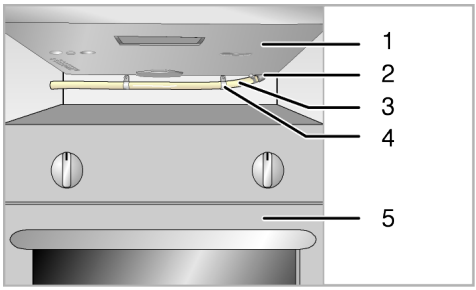
• Pe părțile cu sumă de săpun unde există scurgeri de gaz se vor forma bule. În această situație inspectați din nou conexiunea.

Nu folosiți niciodată chibrite sau aprinzătoare pentru a verifica scurgerile de gaz.

Dacă există instalat un cuptor incorporabil sub plită;

• Furtunul de gaz trebuie direcționat astfel încât să nu atingă cuptorul, marginile ascuțite sau colțurile de dedesubtul plitei, și nu trebuie îndoit sau răsucit.

Dacă veți face conectarea la gaz pe partea stângă atunci când este privit din poziția dumneavoastră, fixați furtunul cu cleme.



1 Vedere de jos

2 Vârf de furtun

3 Furtun

4 Clemă

5 Cuptor

Instalarea produsului

1. Îndepărtați arzătoarele, capacele arzătoarelor, grătarele plitei de pe produs.

2. Întoarceți plita cu susul în jos și așezați-o pe o suprafață dreaptă.

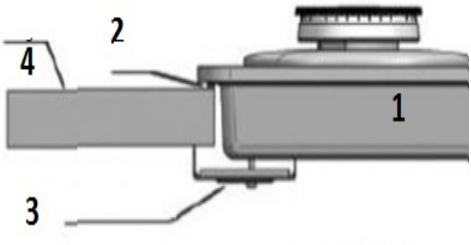
3. Pentru evitarea pătruderii substanțelor și lichidelor străine între plită și blat, vă rugăm aplicați chitul furnizat în pachet pe contururile carcasei inferioare a plitei, dar asigurați-vă că chitul nu se suprapune.

4. Umpleți colțurile formând îndoituri la colțuri așa cum se ilustrează în imagine. Formați suficiente îndoituri după cum este necesar pentru a umple golurile din colțuri.

Asigurați-vă că secțiunile de plinte de pe carcasa inferioară a plitei sunt umplute cu chit.

5. Întoarceți din nou plita, aliniați-o și așezați-o pe blat.

6. Puteți asigura plita dumneavoastră pe blat folosind clemele și șuruburile furnizate.

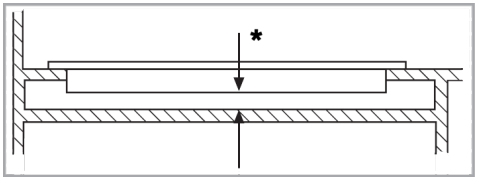


1	Plită
2	Chit
3	Clemă de instalare
4	Blat

Grosimea blatului trebuie să fie de cel puțin 40 mm.

Când instalați plita pe un dulap, trebuie instalat un raft pentru a separa dulapul de plită așa cum este prezentat în imaginea de mai sus Acest lucru nu este necesar când instalați deasupra unui cuptor incorporat.

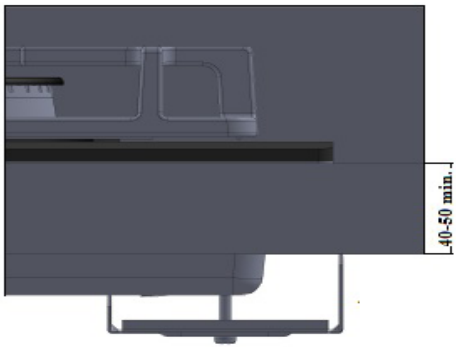
De exemplu, dacă acesta poate atinge partea inferioară a produsului din cauza instalării pe un sertar, această secțiune trebuie acoperită cu o placă din lemn.



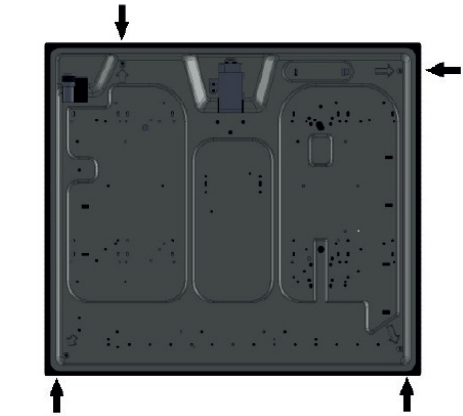
minim 25 mm

5 Instalare

Pentru blaturile cu grosimi între 40-50 mm, instalați clemele așa cum este prezentat mai jos. Trebuie neapărat să lăsați o deschidere de ventilație pe partea rămasă pentru a asigura ventilația în partea inferioară a plitei. Suplimentar pe lângă faptul că este necesar pentru temperaturile componentelor, acest proces este obligatoriu și pentru ca arzătorul TC să preia aer de la bază. Poate fi „cel puțin 100 cm2"



Vedere din spate (orificiile de conectare)



Așezați plăcile arzătoarelor, capacele plăcilor arzătoarelor și grătarele înapoi la locul lor după instalare.

PERICOL:

Din punct de vedere al siguranței, nu este o bună practică să faceți conectări la orificii diferite deoarece poate fi deteriorat sistemul electric sau cel de gaz.

PERICOL:

Pe plite se regăsesc componente pentru gaz și electricitate. Prin urmare, la aragaz, numai orificiul de conectare prezentat în acest manual ar trebui fixat pe unitate, așa cum se arată în manual, folosind elementele de fixare și șuruburile furnizate. În caz contrar, viața poate fi pusă în pericol, la fel și siguranța bunurilor.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.

2. Verificați instațaliile de gaz pentru siguranța fitingurilor și strângere.

3. Aprindeți arzătoarele și verificați apariția flăcărilor.

Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă formă regulată. În situația în care flacăra este gălbuie, verificați dacă capacul arzătorului este așezat în siguranță sau curățați arzătorul.

6 Pregătire

Sfaturi pentru a economisi energie

Următoarele informații vă vor ajuta să utilizați aparatul dumneavoastră în mod ecologic și să economisiți energie.

• Decongelați preparatele congelate înainte de gătire.

• Pentru gătire utilizați oale/tigăi cu capac. Dacă vasele nu sunt acoperite, consumul de energie va crește de 4 ori.

• Selectați arzătorul potrivit pentru dimensiunea bazei oalei folosite. Întotdeauna selectați oala de dimensiune corectă pentru preparatele dumneavoastră. Oalele mai mari necesită mai multă energie.

Utilizarea inițială prima utilizare a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unele tipuri de detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți detergenți agresivi, pulberi de curățat / creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța ușile de sticlă, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.

2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

6 Utilizarea plitei

Informații generale pentru gătire

Niciodată nu umpleți tigaia cu ulei mai mult de o treime din capacitate. Când încălziți ulei, nu lăsați plita nesupravegheată. Uleiul supraîncălzit este un risc de incendiu. **Nu încercați niciodată să stingeți un posibil foc cu apă!** Când uleiul se aprinde, acoperiți-l cu o pătură de foc sau cu o cârpă umezită. Dacă este sigur, opriți plita și apelați pompierii.

• Înainte de a prăji alimente, întotdeauna ștergeți-le de apă și așezați-le ușor în uleiul fierbinte. Asigurați dezghețarea completă a alimentelor înainte de prăjire.

• Nu acoperiți vasul în care încălziți ulei.

• Puneți tigăile și cratițele astfel încât mânerele acestora să nu fie peste plită pentru a preveni încălzirea mânerelor. Nu așezați pe plită vase dezechilibrate sau care se pot răsturna ușor.

• Nu așezați vase sau cratițe goale pe zonele aprinse pentru gătire. Acestea pot fi deteriorate.

• Punerea în funcțiune a unei zone de gătit fără a avea așezată o cratiță sau un vas pe aceasta, va cauza deteriorarea produsului. După ce ați finalizat gătirea, opriți zonele de gătit.

Din moment ce suprafața produsului poate deveni fierbinte, nu puneți vase din plastic sau aluminiu pe plită. Aceste vase nu sunt potrivite nici pentru păstrarea alimentelor.

• Utilizați numai vase sau cratițe cu bază dreaptă.

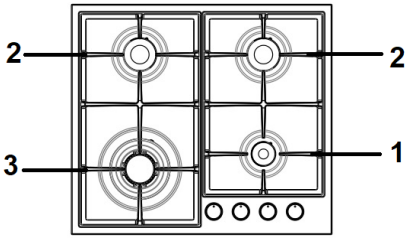
• Puneți cantitatea potrivită de alimente în cratițe și tigăi. Procedând astfel, nu va trebui să faceți nicio curățare inutilă, împiedicând preparatele împotriva revărsării. Nu așezați capacele cratițelor sau tigăilor pe zonele de gătit.

Așezați cratițele astfel încât să fie centrate pe zona de gătit. Dacă doriți să mutați cratița pe altă zonă de gătit, ridicați-o și așezați-o pe zona de gătit dorită, în loc să o glisați.

Gătirea pe gaz

• Dimensiunea vasului și flacăra trebuie să se potrivească între ele. Reglați flăcările de gaz astfel încât acestea să nu depășească baza vasului și centrați vasul pe suportul de cratițe. Utilizarea plitelor

Utilizarea plitelor



1	Arzător auxiliar 12- 16 cm
2	Arzător normal 16-18 cm
3	Arzător normal 16-18 cm
4	Arzător wok 22-26 cm este lista cu diametrul recomandat al oalelor pentru a fi utilizate pe arzătoarele corespondente.

Simbolul flacără mare indică cea mai înaltă putere de gătire iar simbolul flacără mică indică cea mai scăzută putere de gătire. În poziția off (oprit) (în sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

Aprinderea arzătoarelor cu gaz

1. Țineți apăsat butonul arzătorului.

2. Rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic către simbolul flacără mare. Gazul este aprins de scânteile produse.

3. Reglați-l la puterea dorită de gătire.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți în poziția off(oprit) (de sus) butonul zonei pentru păstrare la cald.

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (în cazul modelelor cu componentă termică)

Siguranța pentru oprirea gazului

6 Utilizarea plitei

Ca măsură de combatere împotriva exploziei din pricina revărsărilor de lichid pe arzătoare, mecanismul de siguranță se declanșează și oprește alimentarea cu gaz.

• Pentru a aprinde împingeți butonul în interior și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

• După aprindere, țineți apăsat butonul timp de 3- 5 secunde pentru angrenarea mecanismului de siguranță.

• Dacă aprinderea nu poate fi realizată după ce ați apăsat și eliberat butonul, repetați aceeași procedură menținând apăsat butonul timp de 15 secunde.

PERICOL:

Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în cele 15 secunde.

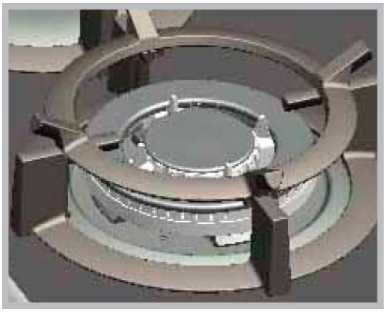
Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Există riscul acumulării de gaze și explozie!

Arzător wok

Arzătoarele wok vă ajută să gătiți mai repede. Wok, utilizat în mod particular în bucătăria asiatică este un model de tigaie adâncă și dreaptă realizată din foi de metal, folosită pentru a găti legume mărunțite și carne la flacără puternică în timp scurt.

Din moment ce alimentele sunt gătite la flacără puternică în timp scurt în astfel de tigăi pentru prăjit care conduc căldura rapid și uniform, valorile nutriționale sunt păstrate iar legumele sunt crocante.

De asemenea puteți utiliza arzătorul wok pentru cratițe obișnuite. Dacă doriți să utilizați o cratiță obișnuită pe arzătorul wok, trebuie să îndepărtați suportul pentru tigaia wok de pe plită.



7 Întreținere și îngrijire

7.1 Avertizări generale

• Înainte de a curăța produsul, așteptați ca acesta să se răcească. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

• Nu puneți detergenți direct pe suprafața fierbinte. Acest fapt va cauza pete permanente.

• După fiecare utilizare, produsul trebuie curățat temeinic și uscat. Prin urmare, resturile alimentare trebuie curățate cu ușurință, trebuie prevenită arderea acestor resturi atunci când aparatul este ulterior utilizat din nou. Prin urmare, durata de viață a aparatului este prelungită iar problemele frecvente sunt reduse.

• Pentru curățare, nu utilizați produse de curățenie pe bază de aburi.

• Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți agresivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

• Pentru curățarea după fiecare utilizare, nu aveți nevoie de agenți speciali de curățare. Curățați aparatul folosind detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și trebuie uscat cu o cârpă uscată din microfibră.

• Asigurați-vă că ați șters complet orice lichid rămas în urma curățării și curățați imediat orice stropi de alimente din jurul plitei în timpul gătitului.

• Nu spălați nicio componentă a produsului dumneavoastră în mașina de spălat vase.

Pentru plită

• Murdăria acidă, precum laptele, pasta de roșii și uleiul, pot cauza pete permanente pe aragazele și componentele arzătoarelor, curățați orice lichid revărsat imediat după răcirea aragazului, oprindu-l.

• Vasele de tip wok utilizate la temperaturi înalte este posibil să își schimbe culoarea. Este un lucru normal.

• Mutarea unor vase de gătit poate cauza urme metalice pe suporturile pentru oale. Nu glisați tigăile și oalele pe suprafață.

• Pentru că capacele arzătorului intră în contact direct cu focul și sunt expuse la temperaturi ridicate, este normală schimbarea și pierderea culorii în timp. Aceasta nu va cauza probleme în timpul utilizării aragazului.

Suprafețe inoxidabile și din inox

• Nu folosiți agenți pentru curățare cu conținut de acid sau clor pentru a curăța mânerele și suprafețele inoxidabile sau din inox.

• Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Este un lucru normal. După fiecare utilizare, curățați cu detergent potrivit pentru suprafețe inoxidabile sau din inox.

• Curățați cu o cârpă moale cu săpun și detergent lichid (fără zgâriere) potrivit pentru suprafețele din inox, cu grijă să ștergeți într-o singură direcție.

• Înlăturați imediat petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele inoxidabile-inox și sticlă fără să așteptați. După perioade lungi de timp, petele pot rugini.

Suprafețele din sticlă

• Când curățați suprafețele din sticlă, nu utilizați raclete dure din metal și materiale abrazive de curățare. Acestea pot distruge suprafața.

• Curățați aparatul folosind detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specială pentru suprafețe din sticlă și uscați cu o cârpă uscată din microfibră.

• Dacă în urma curățării rămân resturi de detergent, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase, pot distruge suprafața de sticlă data următoare.

• În nici o circumstanță, reziduurile uscate de pe suprafața de sticlă nu trebuie curățate cu cuțite zimțate, lână de sârmă sau instrumente similare de zgâriere.

• Puteți îndepărta petele de calciu (pete galbene) de pe suprafața din sticlă cu un agent de decalcifiere disponibil în comerț, cu un agent de decalcifiere precum oțet sau suc de lămâie.

• În cazul în care suprafața este extrem de murdară, aplicați pe pată agentul de curățare cu un burete și așteptați un timp mai lung să funcționeze corespunzător. Apoi curățați suprafața din sticlă cu o cârpă umedă.

• Decolorările și petele de pe suprafața din sticlă sunt normale și nu constituie defecte.

Componentele din plastic și suprafețele vopsite

• Curățați componentele din plastic și suprafețele vopsite folosind detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-le cu o cârpă uscată.

• Nu utilizați raclete din metal dur și soluții de curățare abrazivă. Suprafețele ar putea fi distruse.

7 Întreținere și îngrijire

• Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu sunt lăsate umede și cu detergent. În caz contrar, aceste îmbinări se vor coroda.

7.2 Curățarea plitei

Curățarea arzătoarelor cu funcționare pe gaz

1. Înainte de a curăța plita, îndepărtați suporturile pentru oale, capacele arzătoarelor și capetele de pe plită.

2. Curățați suprafața plitei conform recomandărilor incluse în informațiile generale de curățare conform tipului suprafeței (emailată, sticlă, inox, etc.).

3. Curățați camera de ardere cu o cârpă înmuiată în detergent sau cu o perie moale care nu zgârie. Asigurați-vă că nu au rămas resturi de alimente.

4. Curățați bujia și elementele termice (în cazul modelelor cu aprindere și elemente termice) cu o cârpă bine stoarsă. Apoi uscați cu o cârpă curată. Fiți foarte atent ca bujia și elementele termice să fie complet uscate.

5. Curățați capacele și capetele arzătoarelor cu apă și detergent după fiecare utilizare apoi uscați-le.

6. Pentru petele dificile, țineți capacele și capetele arzătoarelor în apă cu detergent sau apă caldă cu săpun timp de cel puțin 15 minute. Curățați cu o perie non metalică care nu zgârie.

7. Ați putea utiliza agenți de curățare Quick&Shine pentru interiorul cuptoarelor și grătare, utilizat pe suprafețele emailate și recomandat de unitatea autorizată de service, în special pentru pete persistente de pe capacele emailate ale arzătoarelor.

8. Nu atingeți capacele arzătoarelor cu cu detergenți agresivi precum agenți de curățare pentru interiorul cuptorului, substanțe de decalcifiere în timpul curățării acestora, aceasta ar putea cauza decolorarea.

9. După fiecare utilizare, curățați suporturile pentru oale cu apă și detergent și o perie moale care nu zgârie apoi uscați-le.

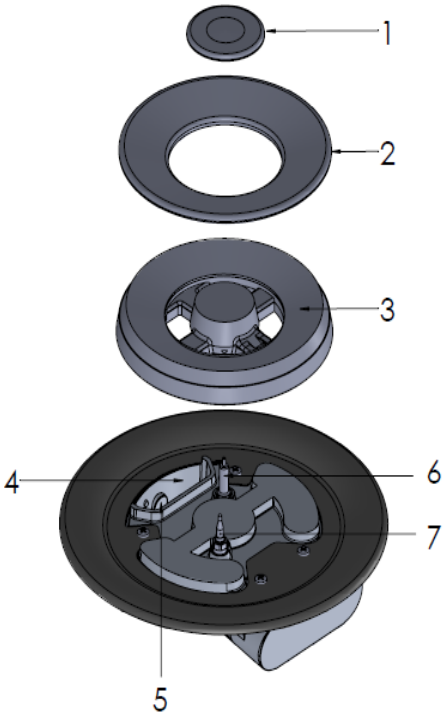
10. Când capacele arzătoarelor și suporturile oalelor sunt utilizate în stare udă, pot apărea pete persistente de calcar ca efect al încălzirii. Înainte de utilizare asigurați-vă că sunt uscate.

11. Așezați în mod corespunzător capetele de ardere, capacele și suporturile pentru oale.

12. La poziționarea suporturilor pentru oale, asigurați-vă că acestea se centrează pe arzătoare.

Asamblarea componentelor arzătorului

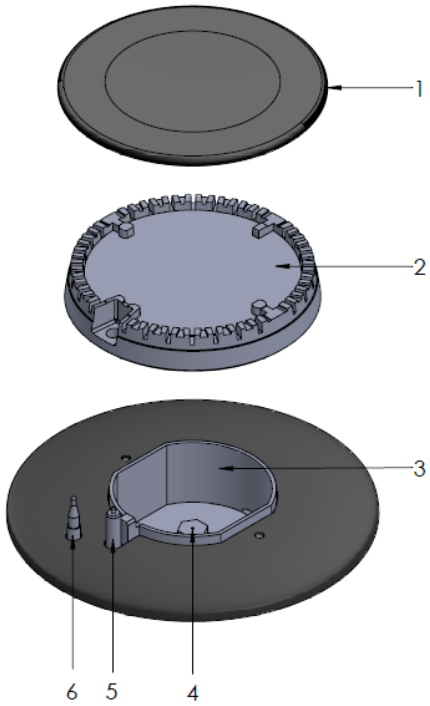
După curățarea arzătoarelor, așezați componentele așa cum este prezentat în imagine.



1	Capacul interior al arzătorului
2	Capacul exterior al arzătorului
3	Capul arzătorului
4	Camera de ardere
5	Injector
6	Bujie (disponibilă în cazul produselor cu aprindere)
7	Element termic (disponibil în cazul produselor cu element termic)

7 Întreținere și îngrijire

Asamblarea componentelor arzătorului



1	Capac arzător
2	Capul arzătorului
3	Camera de ardere
4	Injector
5	Bujie (disponibilă în cazul produselor cu aprindere)
6	Element termic (disponibil în cazul produselor cu element termic)

1. Așezați capul arzătorului asigurându-vă că trece prin bujia arzătorului (4). Rotiți capul arzătorului în dreapta și stânga pentru a vă asigura că este poziționat în camera de ardere.

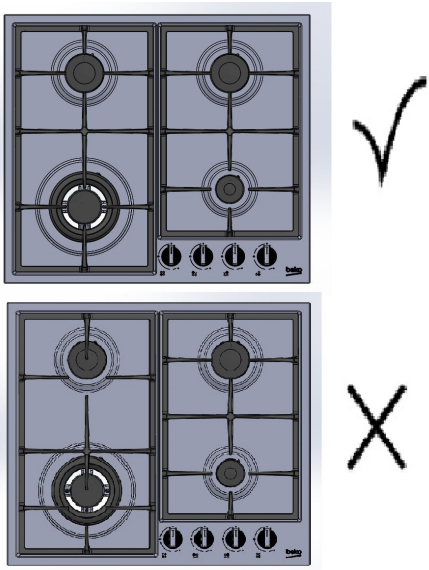
2. Așezați capacul arzătorului pe capul arzătorului.

Curățarea panoului de comandă

• Când curățați panourile cu butoane de comandă, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale și umezită apoi uscați-le cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și Garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi distruse.

• În timp ce curățați panouri din inox cu butoane de comandă, nu utilizați în jurul butoanelor agenți de curățare a suprafețelor din inox. Marcajele din jurul butoanelor pot fi șterse.

• Curățați panourile de comandă prin atingere, cu o cârpă moale și umezită apoi uscați-le cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este dotat cu caracteristica de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de a efectua curățarea panoului de comandă. În caz contrar, tastele pot fi acționate accidental.



În cazul oricărei revărsări, opriți imediat arzătorul. Îndepărtați de pe acesta toate oalele și tigăile. Curățați produsul revărsat cu o cârpă uscată și absorbantă. Aveți grijă să nu lăsați lichide pătrunse în arzător. În cazul în care în interiorul arzătorului au pătruns lichide, curățați interiorul arzătorului. Nu puneți din nou plita în funcțiune dacă nu ați curățat-o.

8 Depanare

Când produsul se încălzește și se răcește se aud pocnituri.

• Când părțile metalice sunt încălzite, acestea se dilată și produs zgomot. >>> Acest lucru nu este o defecțiune.

Nu sunt prezente scântei de aprindere.

• Alimentarea este întreruptă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe.

Produsul declanșează continuu scântei.

• Este foarte probabil că fluidele refulate să fi pătruns în mecanismul de aprindere de sub butoanele de comandă. >>> Decuplați produsul și așteptați ca acesta să se răcească.

Nu este gaz.

• Supapa principală de gaz este oprită. >>> Acționați supapa de gaz.

• Conducta s-a înclinat. >>> Instalați corespunzător conducta de gaz.

Arzătoarele nu ard corespunzător sau chiar deloc.

• Arzătoarele sunt murdare. >>> Curățați componentele arzătorului.

• Arzătoarele sunt ude. >>> Uscați părțile arzătorului.

• Capacul arzătorului nu este poziționat în siguranță. >>> Poziționați corect capacul arzătorului.

• Supapa principală de gaz este oprită. >>> Acționați supapa de gaz.

• Butelia de gaz este goală (când utilizați GPL). >>> Înlocuiți butelia.

• Butonul arzătorului nu a fost ținut apăsat suficient de mult în timpul aprinderii. >>> Aprindeți arzătorul prin apăsarea și menținerea apăsat timp de cel puțin 3-5 secunde.

Apelați centru de asistență telefonică dacă nu puteți rezolva problema, deși ați aplicat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un produs defect.

7 Întreținere și îngrijire

Marcă	BEKO			
Tip plită	Plită incorporabilă cu funcționare pe gaz			
Model		Inox	Sticlă	
		HIYG 640225 SXO	HIYG 64225 SBO	
	Simbol	Valoare	Valoare	Unitate
Număr arzătoare gaz		4	4	
Eficiență energetică pentru arzătorul din dreapta spate	Arzător pe gaz EE	63,4	61,7	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din dreapta față	Arzător pe gaz EE	-	-	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din stânga față	Arzător pe gaz EE	58,4	54,8	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din stânga spate	Arzător pe gaz EE	63,4	61,7	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din centru	Arzător pe gaz EE	-	-	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din centru față	Arzător pe gaz EE	-	-	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din centru spate	Arzător pe gaz EE	-	-	%
Eficiență energetică pentru arzătorul din stânga	Arzător pe gaz EE	-	-	%
Eficiență energetică pentru plita pe gaz	Plită pe gaz EE	61,7	59,4	%

În baza cerințelor de Eco-design (proiectare ecologică) pentru Directiva privind produsele legate de energie nr. 2009/125/CE, informațiile de mai jos despre produs sunt furnizate în paralel cu Regulamentul nr. 66/2014 (UE) al Comisiei Europene cu privire la Eco-design (proiectarea ecologică) Cerințe pentru plite de uz casnic.

În scopul specificării caracteristicilor produsului, măsurătorile și calculele sunt specificate cu standardul de mai jos, în conformitate cu cerințele de Eco-design (proiectare ecologică).

En 30-2

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütlüce / İSTANBUL
www.beko.com