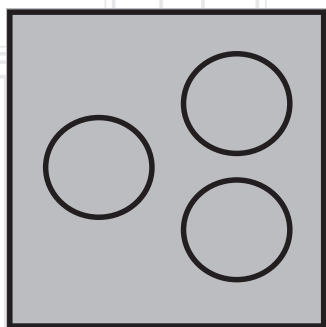


# Built-In Hob

User manual



HISW 63222 50

EN | FR | ES | DE | PT

01M-8869993200-3918-01

**beko**

# Please read this manual first!






Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between the models are explicitly described in the manual.

## Meanings of the Symbols

Following symbols are used in the various section of this manual:

	Important information and useful hints about usage.
	<b>WARNING:</b> Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.
	Warning for electric shock.
	Warning for hot surfaces.
	Warning: Fire risk



This product has been manufactured in environmentally modern facilities.

This appliance conforms to the WEEE regulation.



This product does not contain PCB's

## CONTENTS

---

<b>ENGLISH</b>	<b>04-27</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>28-54</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>55-82</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>83-109</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>110-134</b>

# 1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage.

Failure to follow these instructions shall void any warranty.

## 1.1 General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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.
- If the hob glass plate is broken: Immediately switch off all the burners and electrical heating elements, and disconnect the product from the power supply. Do not touch the surface of the appliance. Do not use the appliance.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

## 1.2 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.
- If you need to use your product with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

# 1

## Important instructions and warnings for safety and environment

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
  - This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
  - The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
  - Using the product intensively for prolonged periods (1 hour and more) may require additional ventilation (e.g. increasing the speed of the aspirator, if present, or opening the windows).
  - Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
  - Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
  - 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 electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
  - Open doors and windows.

# 1

## Important instructions and warnings for safety and environment

- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

### 1.3 Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. The Manufacturer shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

# Important instructions and warnings for safety and environment

- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## 1.4 Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
  - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
  - Keep all ventilation slots clear of obstructions.
  - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
  - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  - Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
  - Do not use or store flammable materials in the vicinity of this appliance while it is in operation.
  - In case of hotplate glass breakage : Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- 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.

# 1

## Important instructions and warnings for safety and environment

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

### 1.5 Intended use

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

### 1.6 Safety for children

- 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.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

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



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

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



# 1

## Important instructions and warnings for safety and environment

### 1.8 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.

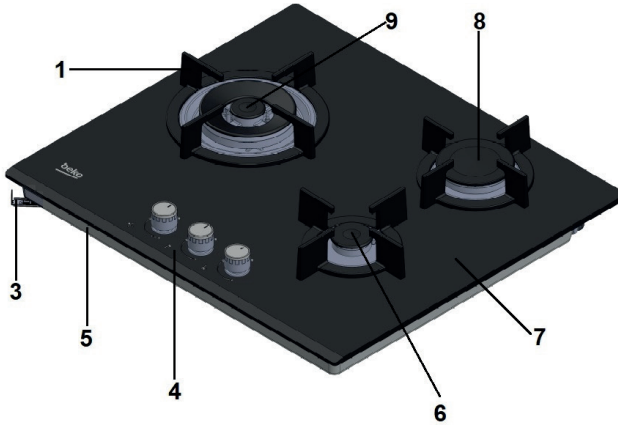
### 1.9 Package information



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

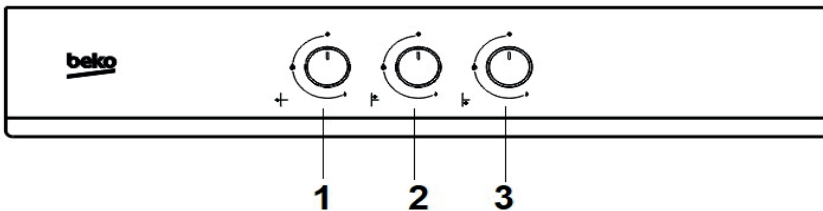
## 2 Your product

### 2.1 Overview



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

### 2.2 Control panel



- |                                 |
|---------------------------------|
| 1. Wok burner middle            |
| 2. Rear right left              |
| 3. Auxiliary burner Front right |

## 2 Your product

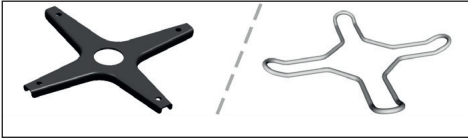
### 2.3 Package contents



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

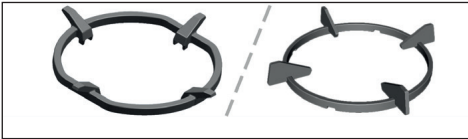
#### 2.3.1 Coffee pot adaptor

Used for coffee pots.



#### 2.3.2 Wok pan adaptor

Used for hosting a wok pan with a round bottom.



## 2 Your product

### 2.4 Technical specifications

	<b>Ceramic glass</b>
	HISW 63222 S0
<b>Burners</b>	3 Gas Burner
<b>Voltage / frequency</b>	220-240 V ~ 50-60Hz
<b>Cable type / section</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Cable length</b>	maks. 1.5 m
<b>Category of gas product</b>	II 2H3+
<b>Gas type / pressure</b>	NG G20/20 mbar
<b>Converting the gas type / pressure- optional</b>	LPG / G30/G31 / 28-30/37mbar
<b>Middle / Wok burner</b>	4 kW
<b>Front right / Auxiliary burner</b>	1 kW
<b>Rear right / Rapid burner</b>	3 kW
<b>Total gas consumption</b>	8 kW
<b>Gas consumption / NG G20/20 mbar</b>	762 l/h
<b>Gas consumption / LPG G30/G31 / 28-30/37mbar</b>	582 g/h
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	99x590x520 mm
<b>Installation dimensions (width / depth)</b>	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.

#### 2.4.1 Injector table

Hob zone	Auxiliary burner 1 kW	Normal burner 1.75 kW	Rapid burner 3 kW	Wok burner (4 kW)
<b>Gas type / Gas pressure</b>				
<b>G 20/20 mbar NG</b>	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,53 mm
<b>G 30/28-30 mbar LPG</b>	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	1,01 mm

## 3 Installation

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



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



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

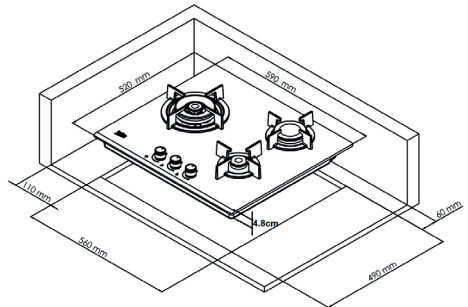


**WARNING:** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

### 3.1 Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left GLASS 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' instructions 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 horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



### 3.2 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 room ventilation is essential for safe operation of your appliance.

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

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

## 3 Installation

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

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

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>. Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

### 3.2.3 Installation and connection

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

### 3.3 Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected 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.

The Manufacturer shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



**WARNING:** 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.



**WARNING:** 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!

## 3 Installation

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



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



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

Plug the power cable into the socket.

### 3.4 Gas connection



**WARNING:** 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 unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



**WARNING:** Before starting any work on the gas installation, 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.

### 3.4.1 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 bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection 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 Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

### 3.4.2 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 leakage 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.
- Then, slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.



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

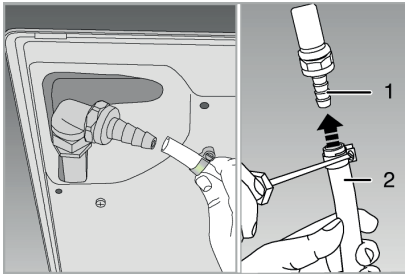
## 3 Installation

- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connection.
- Never forget to make the gas leakage control.



**WARNING:** 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 Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



1. LPG hose tip
2. Plastic hose

### 3.5 Leakage control at the connection point

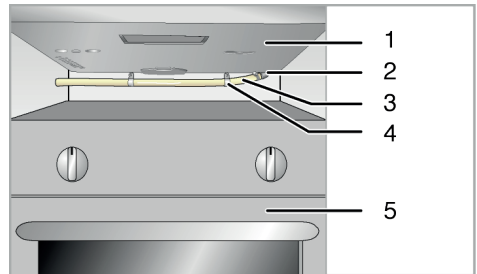
- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again



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

### 3.5.1 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



## 3 Installation

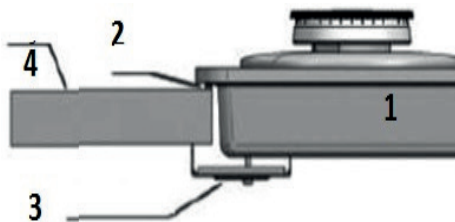
### 3.6 Installing the product

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.



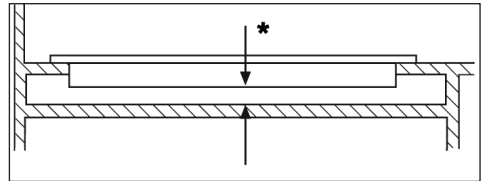
1. Hob
2. Putty
3. Installation clamp
4. Counter

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 builtunder oven.

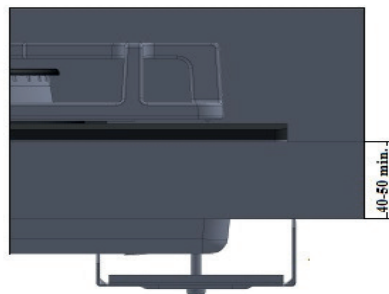
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



min. 25 mm

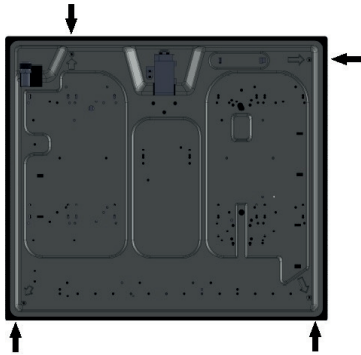
For counters with a thickness of 40-50 mm, install the clamps as shown below.

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 cm<sup>2</sup> at least".



## 3 Installation

### 3.6.1 Rear view (connection holes)



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

### 3.7 Gas conversion



**WARNING:** Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

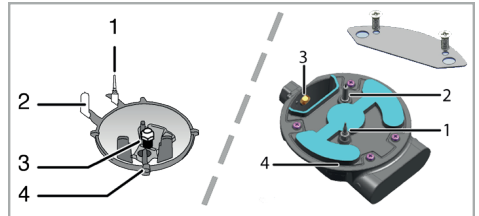


New injectors have their position marked on their packing or injector table on Injector table, page 12 can be referred to.

(Varies depending on the product model.)



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



1. Flame failure device (model dependant)
2. Spark plug
3. Injector
4. Burner



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

### 3.7.1 Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

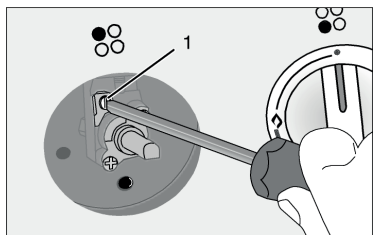
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise.

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

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

## 3 Installation

- For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
- Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



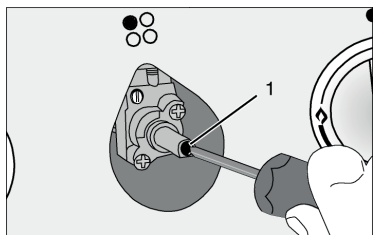
- Flow rate adjustment screw



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



**WARNING:** 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.



- Flow rate adjustment screw



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

### 3.8 Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

### 3.9 Final check

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



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

## 4 Preparation

### 4.1 Tips for saving energy

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

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### 4.2 Initial use

#### 4.2.1 First cleaning of the appliance



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

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

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

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

## 5 Using the hob

### 5.1 General information about cooking



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

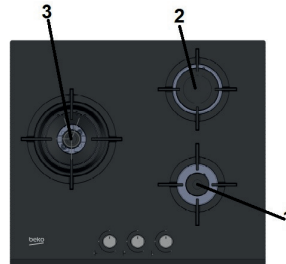
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

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

#### 5.1.1 Gas cooking

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

### 5.2 Using the hobs



1. Auxiliary burner 12-16 cm
2. Rapid burner 18-24 cm
3. 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.

#### 5.2.1 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.

## 5 Using the hob

### 5.2.2 Turning off the gas burners

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

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



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

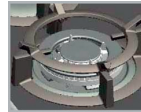
1. Gas shut off safety

- 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.



**WARNING:** 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!

### 5.2.4 Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook

minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

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

You can use wok burner for regular saucepans as well.

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

## 6 Maintenance and care

### 6.1 General information

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



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!

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

## 6 Maintenance and care



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



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.



### 6.2 Cleaning the hob

#### 6.2.1 Cleaning the burner

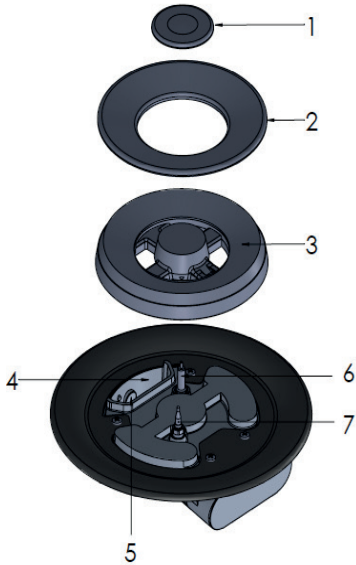
1. Remove the pan supports, burner heads and burner caps and clean them with a soft and damp cloth.
2. Clean the dirt in burner chamber and on injector with a soft and damp cloth and wipe them dry with a dry cloth.
3. Use commercially available potassium stearate (soft soap) for stubborn dust and dirt on the burner heads.
4. Clean the burner plate of the hob.
5. Make sure that the burner heads are installed on their correct places and seated tightly. Incorrect installation will result with gas leakage, misfire or irregular burning.
6. When fitting the pan supports, pay attention to place the pan support feet so that the burners are centered.



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.

## 6 Maintenance and care

### 6.2.2 Assembling the Wok burner parts

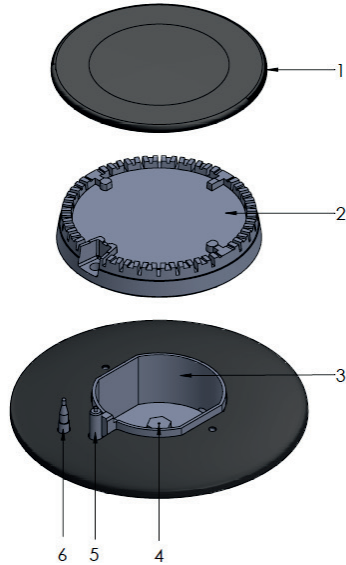


1. Inner burner cap
2. Outer burner cap
3. Burner head
4. Burner chamber
5. Injector
6. Plug (in products with igniter)
7. Thermic element (in products with thermic element)

Assemble all parts in order after cleaning the burner.

1. Place the burner head on the burner chamber such that it passes through the plug (6) hole.
2. Place the burner caps on the burner heads

### 6.2.3 Assembling the burner parts



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

Assemble all parts in order after cleaning the burner.

1. Place the burner head on the burner chamber such that it passes through the plug (5) hole.
2. Place the burner cap on the burner head.



## 6 Maintenance and care

### 6.2.4 Glass surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

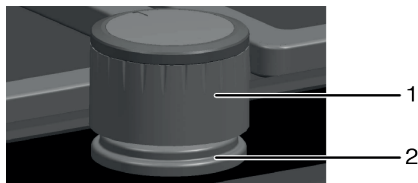
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

### 6.3 Cleaning the control panel

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



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!



1. Knob
2. Sealing element



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

## 7 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 held 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 Troubleshooting

Brand	BEKO			
Hob Type	Built-in Gas Hob			
Model		Inox	Ceramic glass	
		HISW 63222 S0		
	Symbol	Value	Value	Unit
Number of the gas burners		3	3	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner		56,5	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner		-	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner		-	%
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		53,6	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob		55,05	%

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

# Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.






Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit BEKO. Nous espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction. Tous nos produits sont fabriqués dans une usine moderne et ont fait l'objet d'un contrôle de qualité minutieux.

A cet effet, veuillez lire en intégralité le présent manuel avant d'utiliser cet appareil, et conservez-le soigneusement pour une utilisation ultérieure. Si vous cédez ce produit à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation également. Veuillez à bien respecter les consignes et les instructions figurants dans le manuel d'utilisation.

## Signification des pictogrammes

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

	Informations importantes et conseils utiles concernant l'utilisation de l'appareil.
	Avertissement à propos des situations dangereuses pour les personnes et les biens.
	Avertissement contre le risque d'électrocution.
	Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.
	Avertissement de risque d'incendie.



Cet produit a été fabriqué dans les usines modernes respectueuses de l'environnement.

# Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

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

## 1.1 Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie.

- Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Si la plaque de verre de la plaque de cuisson est cassée : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

## 1.2 Sécurité lors de travaux impliquant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées, qui sont des installateurs agréés de gaz.
- Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

## Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Veuillez accorder une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation.
- L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans l'endroit où il est situé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une augmentation du niveau de ventilation mécanique lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation intensive du produit pendant des périodes prolongées (1 heure et plus) peut nécessiter une ventilation supplémentaire (par exemple, augmenter la vitesse de l'aspirateur, s'il est présent, ou ouvrir les fenêtres).
- Les appareils et systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur bon fonctionnement. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Assurez-vous que les flammes sont bleues et brûlent uniformément.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait s'échapper. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.

# 1

## Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)
  - N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
  - Ouvrez les portes et fenêtres.
  - Fermez toutes les vannes sur les appareils à gaz ainsi que le compteur de gaz sur la soupape de commande principale, à moins que l'appareil soit placé dans un espace confiné ou une cave.
  - Vérifiez que tous les tubes et raccords sont fermement serrés. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
  - Avertissez les voisins.
  - Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en dehors de votre domicile.
- ### 1.3 Sécurité électrique
- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Cela présente des risques de choc électrique !
  - Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non-mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
  - Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Cela présente des risques de choc électrique !

# Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

- Il est interdit de toucher la prise avec des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement de l'alimentation électrique. La séparation doit être effectuée par un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

## 1.4 Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.



# 1

## Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

Prévention contre les risques éventuels d'incendie !

- Assurez-vous que tous les raccordements électriques sont solides et étanches afin d'éviter tout risque d'arc électrique.
- Évitez d'utiliser des câbles ou des rallonges endommagés.
- Assurez-vous que les liquides ou l'humidité ne rentrent pas en contact avec les points de raccordement électrique.
- Pour éviter les fuites de gaz, assurez-vous que le raccordement au gaz est en bon état.

### 1.5 Utilisation préconisée

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Une utilisation commerciale annulera la garantie.
- Cet appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, le chauffage des pièces.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

## 1.6 Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Par conséquent, tenez-les hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez- leur de jouer avec celui-ci.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient atteindre au-dessus de l'appareil.

## 1.7 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

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



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

## 1.8 Conformité avec la directive LdSD :

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

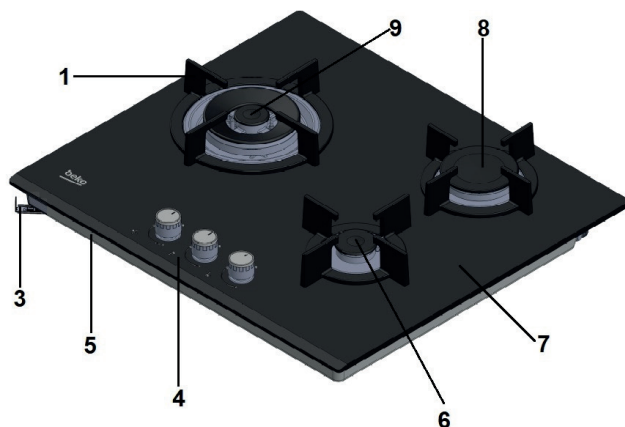
## 1.9 Information sur l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

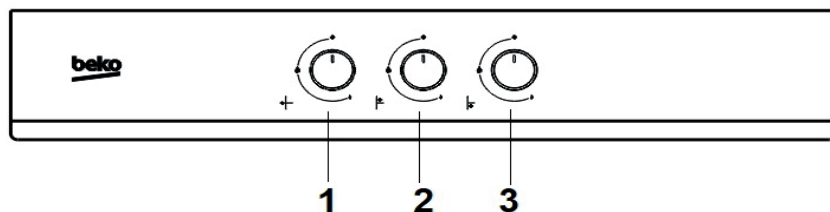
## 2 Votre appareil

### 2.1 Vue d'ensemble



- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| 1. Support de récipient | 6. Brûleur auxiliaire |
| 2. Brûleur normal       | 7. Plaque de brûleur  |
| 3. Bride de montage     | 8. Brûleur rapide     |
| 4. Panneau de commande  | 9. Brûleur à wok      |
| 5. Fond                 |                       |

### 2.2 Panneau de commande



1. Brûleur à wok au centre
2. À l'arrière droit gauche
3. brûleur auxiliaire avant droit

## 2 Votre appareil

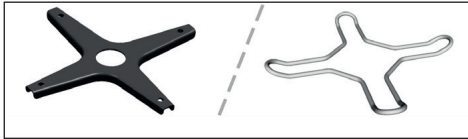
### 2.3 Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent être inexistant dans votre appareil.

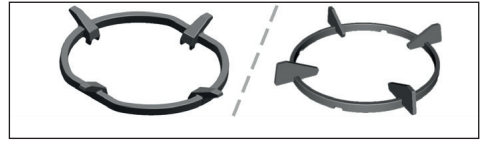
#### 2.3.1 Adaptateur pour cafetière

Utilisé pour les cafetières.



#### 2.3.2 Adaptateur pour wok

Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.



### 2.4 Caractéristiques techniques

	Vitrocéramique
	HISW 63222 S0
<b>Brûleurs</b>	3 Gas Burner
<b>Tension/fréquence</b>	220-240 V ~ 50-60Hz
<b>Type / section de câble</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Longueur de câble</b>	maks. 1.5 m
<b>Catégorie de produit à gaz</b>	II 2H3+
<b>Type / pression de gaz</b>	NG G20/20 mbar
<b>Type / pression de conversion au gaz en option</b>	LPG / G30/G31 / 28-30/37mbar
<b>Brûleur à wok / au centre</b>	4 kW
<b>Brûleur auxiliaire / avant droit</b>	1 kW
<b>Brûleur rapide / arrière droit</b>	3 kW
<b>Consommation totale de gaz</b>	8 kW
<b>Consommation de gaz / NG G20/20 mbar</b>	762 l/h
<b>Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)</b>	582g/h
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	99x590x520mm
<b>Dimensions d'installation (largeur/profondeur)</b>	560 mm/490 mm

## 2 Votre appareil



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



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



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

### 2.4.1 Tableau des injecteurs

Zone de la table de cuisson	Brûleur auxiliaire 1 kW	Brûleur normal 1.75 kW	Brûleur rapide 3 kW	Brûleur à wok (4 kW)
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar NG	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,53 mm
G 30/28-30 mbar LPG	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	1,01 mm

## 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie



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



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



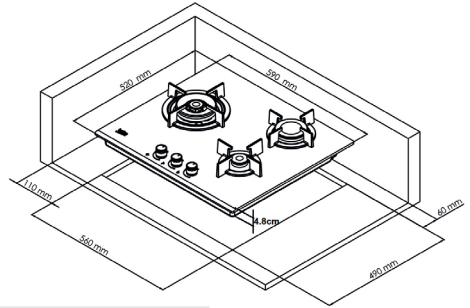
**DANGER:** Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

La table de cuisson est destinée à être installée dans les plans de travail disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface des tables de cuisson.
- (\*) S'il faut encasturer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100°C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.

- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



### 3.2 Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, celle-ci doit absolument disposer d'une ouverture de ventilation fixe. La ventilation fixe doit être non ajustable et sans fermeture.

Les portes ou les fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation aux dimensions spécifiées en fonction de la puissance aéraulique totale de l'appareil (voir ci-dessous). Le tableau cidessous indique la puissance aéraulique et l'ouverture de ventilation correspondantes.

## 3 Installation

### 3.2.1 Pièces avec portes et/ou fenêtres ouvrant directement sur l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres ouvrant directement sur l'extérieur doivent avoir une ouverture d'aération totale avec les dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous. Ces dimensions se fondent sur le débit total de gaz des appareils (celui-ci est indiqué dans le tableau des caractéristiques techniques du mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres n'ont pas d'ouverture d'aération totale correspondant à la consommation totale de gaz des appareils, comme indiquée dans le tableau ci-dessous, il faut absolument ajouter une aération fixe dans la pièce pour s'assurer que les conditions minimales d'aération totale couvrent la consommation totale de gaz des appareils. Les aérations fixes peuvent comprendre des ouvertures pour aérations pré-existantes, le redimensionnement de conduits d'extraction d'air, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Min. Ventilation Ouverture (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### 3.2.2 Pièces sans portes et/ou fenêtres ouvrant directement sur l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé n'a pas de porte et/ou fenêtre ouvrant directement sur l'extérieur, on peut trouver d'autres produits qui permettront une ouverture pour la ventilation, non réglable et non fermable, qui respectera les conditions minimales d'aération totale par rapport à la consommation totale de gaz de l'appareil comme indiquée dans le tableau ci-dessous. Il faut également suivre les conseils et règlements du bâtiment. Lorsqu'une pièce ou un espace intérieur contient plus d'un appareil à gaz, il faut ajouter une zone d'aération aux recommandations données dans le tableau ci-dessous. La taille de la zone d'aération supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz. Assurez-vous de maintenir une distance minimale de 10 mm sur le bord inférieur de la porte - qui s'ouvre à l'intérieur - dans la pièce dans laquelle le produit est installé.

Assurez-vous que les articles tels que les tapis, les revêtements de sol, etc. ne couvrent pas ce espace une fois la porte fermée. Vous pouvez installer votre cuisinière dans la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>. Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

### 3.2.3 Installation et branchement

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

## 3 Installation

### 3.3 Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



**DANGER:** L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



**DANGER:** Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



**DANGER:** Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Cela présente des risques de choc électrique!



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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

### 3.4 Raccordement au gaz



**DANGER:** L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement une personne qualifiée ou un technicien agréé. Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles!

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



**DANGER:** Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz. Vous risqueriez une explosion !

Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)



Le type de gaz de votre produit est indiqué sur la plaque signalétique placée en bas de la plaque de cuisson.



## 3 Installation



**DANGER:** Risque d'explosion et de suffocation !  
Ne gardez pas les bonbonnes LPG à domicile.

### 3.4.1 Raccordement du tuyau à gaz pour le gaz naturel

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un tuyau conforme à la norme locale en matière de gaz (à acheter auprès d'un installateur agréé) doit être fixé à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

### 3.4.2 Raccordement du tuyau à gaz pour GPL

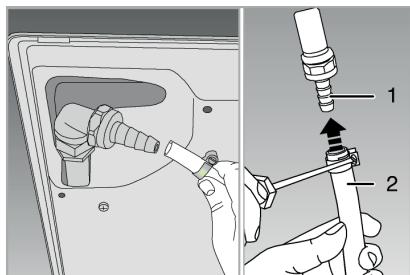
- Branchez votre appareil de manière à ce qu'il soit près du raccordement au gaz et que les fuites soient évitées.
- Le tuyau en plastique utilisé ne doit pas dépasser 125 cm de long.
- Installez le collier de serrage sur le tuyau. Trempez une extrémité du tuyau (15 mm de diamètre intérieur) dans de l'eau bouillante pendant une minute pour l'amollir.
- Puis installez l'extrémité amollie du tuyau sur l'embout dur de l'appareil, en poussant à fond. Enfin, serrez le collier de serrage à fond avec un tournevis.
- Répétez la même procédure pour l'autre extrémité du tuyau et branchez le raccord à la bonbonne de gaz.
- N'oubliez jamais de contrôler les fuites de gaz.



**DANGER:** Risque d'explosion et de suffocation ! Ne gardez pas les bonbonnes LPG à domicile.

- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

## 3 Installation



1. Embout du tuyau LPG
2. Support en plastique

### 3.5 Contrôle des fuites au point de raccordement

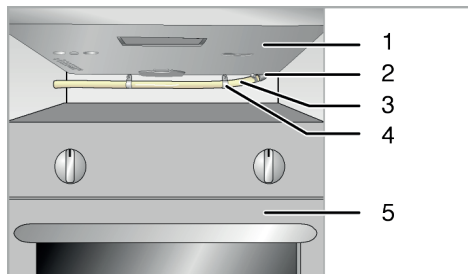
- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.



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

### 3.5.1 Si un four encastré est installé sous la table de cuisson;

- Le tuyau de gaz doit être acheminé de manière à ne pas toucher le four, les rebords ou les coins tranchants sous la table de cuisson, ou de manière à ne pas être tordu ou plié.
- Si vous souhaitez réaliser le raccord de gaz à partir du côté gauche, fixez le tuyau à l'aide des colliers de serrage.



1. Vue de dessous
2. Embout du tuyau
3. Tuyau
4. Collier de serrage
5. Four

## 3 Installation

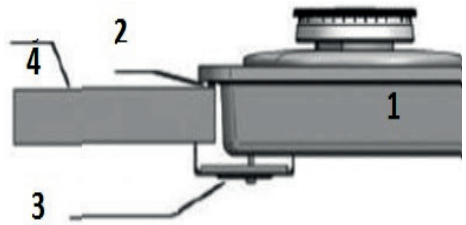
### 3.6 Installation du produit

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Afin d'éviter que des substances étrangères et des liquides pénètrent entre la table de cuisson et le plan de travail, veuillez appliquer le mastic fourni dans l'emballage sur les pourtours du logement inférieur de la table mais assurez-vous que le mastic ne déborde pas.
4. Remplissez les bords en formant des courbes telles qu'illustrées sur le schéma. Formez autant de courbes que possible afin de combler le vide au niveau des bords.



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

5. Tournez à nouveau la table, alignez-la et placez-la sur le plan de travail.
6. Vous pouvez fixer la table de cuisson au plan de travail à l'aide du collier de serrage et des vis fournies.



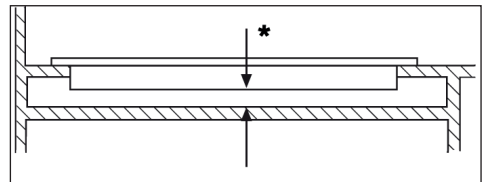
1. Table de cuisson
2. Mastic
3. Colliers de serrage de l'installation
4. Plan de travail

L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 40 mm.



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

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



min. 25 mm

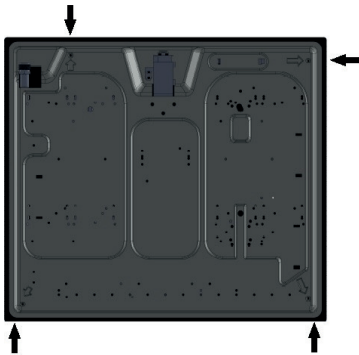
## 3 Installation

Pour les plans de travail de 40 à 50 mm d'épaisseur, installez les colliers de serrage comme illustré ci-dessous.

Vous devez laisser une ouverture de ventilation sur la partie restante afin de fournir une ventilation dans la partie inférieure de la table de cuisson. En plus d'être nécessaire pour les températures des composants, ce processus est également obligatoire pour que le brûleur TC puisse aspirer l'air du fond. Cela peut être « 100 cm<sup>2</sup> au moins ».



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



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

## 3.7 Conversion du gaz



**AVERTISSEMENT :** Avant la moindre intervention sur l'installation, coupez l'alimentation en gaz ! Il y a risque d'explosion !

Afin de changer le type de gaz de votre appareil, remplacez tous les injecteurs et faites des réglages de la flamme pour toutes les valves en position de flux minimal.

Échange de l'injecteur pour les brûleurs

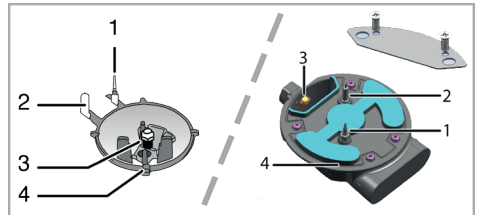
1. Retirez le bouchon et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens antihoraire.
3. Installez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez toutes les connexions pour l'étanchéité et votre sécurité.



La position des nouveaux injecteurs est indiquée sur leur emballage ou vous pouvez consulter le tableau Injecteurs page 12.



(Cela dépend des modèles.)  
Sur certains brûleurs de cuisinière, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Cette pièce métallique doit être retirée pour remplacer l'injecteur.



1. Dispositif de sécurité à l'allumage et à l'extinction (selon le modèle)
2. Bougie d'allumage
3. Injecteur
4. Brûleur

## 3 Installation



Sauf en cas d'anomalie, n'essayez pas de retirer le robinet du brûleur. Vous devez contacter un technicien ou un agent de maintenance habilité s'il est nécessaire de changer les robinets.

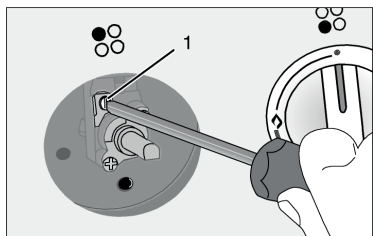
### 3.7.1 Réglage du flux de gaz minimal pour les robinets

1. Enflammez le brûleur devant être ajusté et tournez le bouton vers la position basse.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tourne-vis adapté pour ajuster la vis réglant le flux.

Pour le GPL (Butane - Propane), tournez la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, tournez une fois la vis dans le sens antihoraire.

» La hauteur normale de la flamme en position minimale est de 6 à 7 mm.

4. Si la flamme est plus haute que souhaité, tournez la vis dans le sens horaire. Si elle est trop basse, tournez dans le sens anti horaire.
5. Pour le dernier contrôle, mettez le brûleur au maximum et au minimum et vérifiez s'il y a une flamme ou non.
6. Selon le type de gaz utilisé par votre appareil, la position de la vis d'ajustement peut varier.



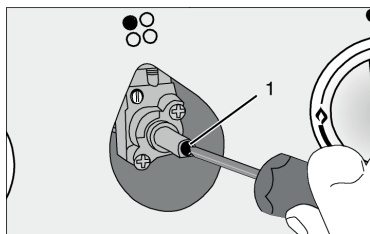
1. Vis d'ajustement du flux



**AVERTISSEMENT :** Pour des raisons de sécurité, ne pas établir de connexions entre les différents trous car cela peut endommager les systèmes de gaz et d'électricité.



**AVERTISSEMENT :** Il y a des composants de gaz et électriques sur les cuisinières. Par conséquent, sur la cuisinière, seul le trou de connexion montré dans ce mode d'emploi doit être fixé à l'unité comme indiqué, en utilisant les fixations et vis fournies. Dans le cas contraire, cela présente un danger mortel et de dommage matériel.



1. Vis d'ajustement du flux



Si le type de gaz est changé, il faut alors également changer la plaque signalétique qui indique le type de gaz de l'appareil.

### 3.8 Transport futur

- Conservez le carton d'origine et transportez le produit dedans. Suivez les instructions sur le carton. Si vous n'avez pas le carton d'origine, emballez le produit dans du papier bulle ou dans un carton épais et scotchez le solidement.
- Sécurisez les bouchons et les grilles-supports avec du papier adhésif.
- Vérifiez l'apparence générale de votre produit car il pourrait avoir été endommagé au cours du transport.

## 3 Installation

### 3.9 Contrôle final

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Vérifiez les installations de gaz pour garantir un raccord et une étanchéité sécuritaires.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est plutôt jaune, contrôler si le capuchon du brûleur est correctement en place ou nettoyer le brûleur.

## 4 Préparation

### 4.1 Conseils pour faire des économies d'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser l'énergie :

- Dégivrez les plats gelés avant de les cuisiner.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

### 4.2.1 Première utilisation Premier nettoyage de l'appareil



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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir à métaux for pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut casser le verre.

Retirez tous les matériaux d'emballage.

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et séchez-les à l'aide d'un tissu.

## 5 Utilisation des tables de cuisson

### 5.1 Généralités sur la cuisson



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

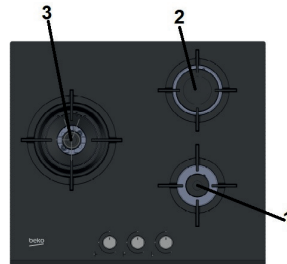
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière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

- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

#### 5.1.1 Cuisson au gaz

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

### 5.2 Utilisation des tables de cuisson



1. Brûleur auxiliaire 12 à 16 cm
2. Brûleur rapide 18 à 24 cm
3. Le brûleur Wok 22-26 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés pour être utilisés sur les brûleurs correspondants.

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

## 5 Utilisation des tables de cuisson

### 5.2.1 Allumage des brûleurs à gaz

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

### 5.2.2 Extinction des brûleurs à gaz

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

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



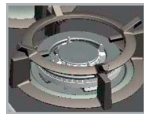
Un mécanisme de sécurité fait office de contremesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

1. Sécurité de coupure du gaz
  - Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire pour allumer le gaz.
  - Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
  - Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.



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

### 5.2.4 Brûleur à wok



Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans

la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.

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

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

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



## 6 Entretien et nettoyage

### 6.1 Généralités

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



**DANGER:** Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Cela présente des risques de choc électrique !



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

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



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



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir à métaux for pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut casser le verre.

### 6.2 Nettoyage de la table de cuisson

#### 6.2.1 Nettoyage du brûleur

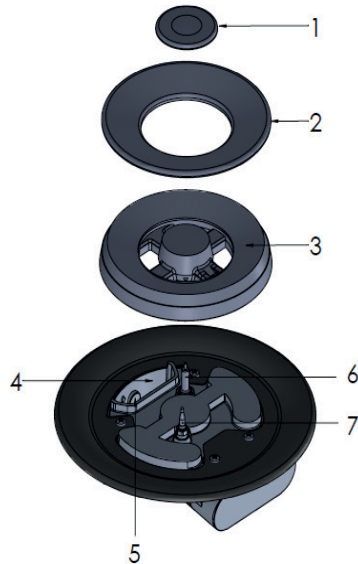
1. Retirez les porte-plateaux, les têtes de brûleur et les couvercles des brûleurs et nettoyez-les avec un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez la saleté dans la chambre du brûleur et sur l'injecteur avec un chiffon doux et humide et essuyez-les avec un chiffon sec.
3. Utilisez le stéarate de potassium (savon doux) disponible sur le marché pour le nettoyage des poussières et de la saleté tenaces sur les têtes des brûleurs.
4. Nettoyez la plaque du brûleur de la table de cuisson.
5. Assurez-vous que les têtes des brûleurs sont placées sur l'endroit adéquat et qu'elles sont bien fixées. Une installation incorrecte entraînera une fuite de gaz, un raté d'allumage ou une combustion irrégulière.
6. Lorsque vous installez les porte-plateaux, veillez à bien les positionner afin de centrer les brûleurs.

## 6 Entretien et nettoyage



En cas de débordement, éteignez le brûleur immédiatement. Enlevez les casseroles et les porte-plateaux dessus. Nettoyez la substance débordante avec un chiffon sec et absorbant. Faites attention à ne pas laisser les liquides entrer dans les brûleurs. Nettoyez également l'intérieur des brûleurs si du liquide a pénétré. Ne réutilisez la table de cuisson qu'après l'avoir nettoyée.

### 6.2.2 Assemblez les pièces du brûleur à wok



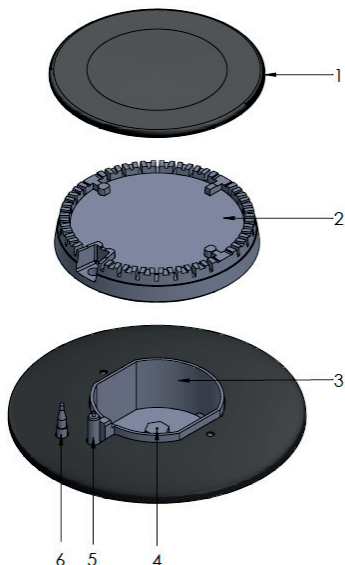
1. Couvercle intérieur du brûleur
  2. Couvercle extérieur du brûleur
  3. Tête du brûleur
  4. Chambre du brûleur
  5. Injecteur
  6. Fiche (produits internes avec allumeur)
  7. Élément thermique (produits internes avec élément thermique)
- Assemble all parts in order after cleaning the burner.

Montez toutes les pièces en ordre après le nettoyage du brûleur.

1. Placez la tête du brûleur sur la chambre du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers le trou de la fiche (6).
2. Placez les couvercles du brûleur sur les têtes du brûleur.

## 6 Entretien et nettoyage

### 6.2.3 Assemblez les pièces du brûleur



1. Couvercle du brûleur
2. Tête du brûleur
3. Chambre du brûleur
4. Injecteur
5. Fiche (produits internes avec allumeur)
6. Élément thermique (produits internes avec élément thermique)

Montez toutes les pièces en ordre après le nettoyage du brûleur.

1. Placez la tête du brûleur sur la chambre du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers le trou de la fiche (5).
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

### 6.2.4 Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson. Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

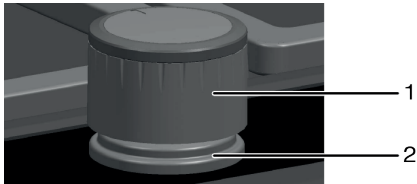
## 6 Entretien et nettoyage

### 6.3 Nettoyage du panneau de commande

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



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !



1. Manette

2. Éléments d'étanchéité



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

## 7 Dépannage

### **Un bruit métallique se fait entendre pendant les phases de chauffage et de refroidissement de l'appareil.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> Ceci n'est pas une panne.

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

- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

### **L'appareil produit continuellement des étincelles.**

- Les fluides effluents peuvent avoir pénétré dans le mécanisme d'allumage sous les boutons de commande. >>> Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

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

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau à gaz est plié. >>> Installez le tuyau du gaz correctement.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.
- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyez les composants des brûleurs.
- Les brûleurs sont humides. >>> Séchez les pièces des brûleurs.
- Le couvercle du brûleur n'est pas placé correctement. >>> Placez le couvercle du brûleur correctement.
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- La bouteille de gaz est vide (si vous utilisez du GPL). >>> Remplacez la bouteille de gaz.
- La molette/bouton du brûleur n'a pas été maintenu appuyé assez longtemps pendant l'allumage. >>> Allumez le brûleur en appuyant sur le bouton et en le maintenant enfoncé pendant au moins 3-5 secondes.



Consultez le centre d'appel si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

## 7 Dépannage

Marque	BEKO			
Type de table de cuisson	Table de cuisson à gaz encastrée			
Modèle		Inox	Vitrocéramique	
		HISW 63222 SO		
	Symbole	Valeur	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		3	3	
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		56,5	%
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		-	%
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		-	%
Efficacité énergétique du brûleur central	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		-	%
Efficacité énergétique du brûleur central avant	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		-	%
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		-	%
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		53,6	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz	Efficacité énergétique du brûleur à gaz		55,05	%

Sur la base de la directive 2009/125/CE relative aux exigences d'écoconception pour les produits liés à l'énergie, les informations sur les produits ci-dessous sont données en parallèle avec le règlement No 66/2014 (UE) de la Commission européenne relatif à l'écoconception Exigences pour les plaques de cuisson domestiques.

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, les mesures et les calculs sont spécifiés avec la norme indiquée cidessous conformément aux exigences d'écoconception. En 30-2

# Bitte zunächst diese Anleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Beko entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und der modernsten Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Produkt verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Produkt an einen Dritten weitergeben, händigen Sie bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie alle Warnhinweise und Informationen in dieser Anleitung.

Bitte denken Sie daran, dass diese Anleitung auch für einige andere Modelle erstellt wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich beschrieben.

## Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Tipps in Bezug auf die Verwendung.
	<b>WARNUNG:</b> Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum
	Warnung vor Stromschlägen.
	Warnung vor heißen Flächen.
	Warnung vor Brandgefahr.



Dieses Produkt wurde in umweltfreundlichen, modernen Einrichtungen ohne schädliche Auswirkungen auf die Natur hergestellt.

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt die Garantie.

## 1.1 Sicherheit allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen benutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, sofern solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der sicheren Verwendung des Gerätes und hinsichtlich möglicher Gefahren unterwiesen wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zum Erlöschen der Garantie führen. Lesen Sie vor der Installation aufmerksam die Anweisungen.

- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Vergessen Sie nicht, die Funktionsknöpfe des Gerätes nach jedem Gebrauch abzuschalten.
- Falls die Glasplatte des Kochfeldes gesprungen ist: Schalten Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ab und trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung. Berühren Sie die Geräteoberfläche nicht. Gerät nicht benutzen.

## 1.2 Sicherheit beim Umgang mit Gas

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten, von Gas Safe registrierten Fachkräften durchgeführt werden.



- Falls Sie Ihr Gerät mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung vom autorisierten Kundendienst durchführen lassen.
  - Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
  - Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen.
  - Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze und Feuchtigkeit im Aufstellungsraum. Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube).
- Eine längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, bspw. durch Erhöhung der Intensität der mechanischen Entlüftung, wo zutreffend.
- Wird das Gerät längere Zeit (1 Stunde oder länger) intensiv genutzt, wird möglicherweise zusätzliche Entlüftung benötigt (bspw. durch Erhöhen der Leistung der Dunstabzugshaube, sofern verfügbar, oder durch Öffnen von Fenstern).
  - Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
  - Reinigen Sie die Gasbrenner regelmäßig. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.

- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, das Gebäude verlassen.
- Nachbarn warnen.
- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie dazu ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

## Verhaltensregeln bei Gasgeruch

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) betätigen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Drehen Sie sämtliche Ventile von Gasgeräten ab, schließen Sie das Hauptventil von Gasmessgeräten, sofern sich diese Geräte nicht in abgeschlossenen Räumen oder im Keller befinden.
- Falls das Gerät einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden.

## 1.3 Elektrische Sicherheit

Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Gerät entstehen.

- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Gerät darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien durch einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten nur von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

## 1.4 Gerätesicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern keine kontinuierliche Beaufsichtigung gewährleistet ist.
- Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden - die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes - es besteht Stromschlaggefahr.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie keinesfalls, ein Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Brandgefahr: Legen Sie nichts auf dem Kochfeld ab.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung von Stromschlaggefahr ab.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.

## Verhinderung möglicher Brandgefahr!

- Stellen Sie zur Vermeidung von Stromfunken sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher und fest sind.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischer Verbindungspunkt eindringen kann.
- Stellen Sie zur Verhinderung von Gaslecks sicher, dass der Gasanschluss korrekt ausgeführt wurde.

## 1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Bei kommerziellem Einsatz erlischt die Garantie.

- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes).
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

## 1.6 Sicherheit von Kindern

- Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder nach Möglichkeit fern.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektro- und/oder Gasprodukte sind für Kinder gefährlich. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, lassen Sie sie nicht daran spielen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, nach denen Kinder greifen können.

## 1.7 Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS-Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## 1.8 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS-Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

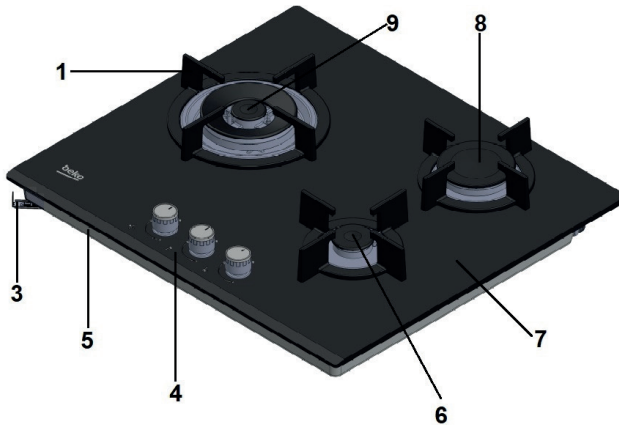
## 1.9 Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

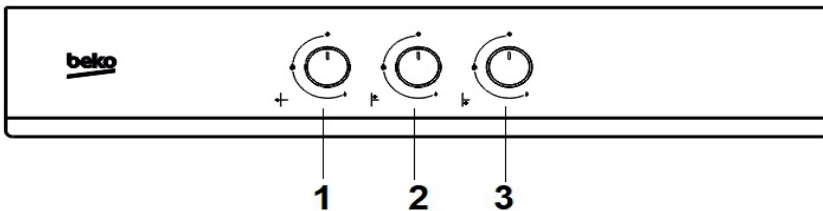
## 2 Ihr neues Gerät

### 2.1 Überblick



- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 1. Geschirrauflage | 6. Nebenbrenner   |
| 2. Normalbrenner   | 7. Brennerplatte  |
| 3. Montageklemme   | 8. Schnellbrenner |
| 4. Bedienfeld      | 9. Wokbrenner     |
| 5. Basisabdeckung  |                   |

### 2.2 Bedienfeld



- |                              |
|------------------------------|
| 1. Wokbrenner Mitte          |
| 2. Hinten rechts links       |
| 3. Nebenbrenner vorne rechts |

## 2 Ihr neues Gerät

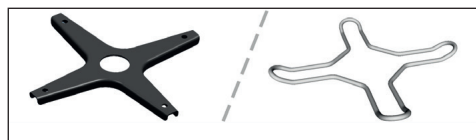
### 2.3 Lieferumfang



Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

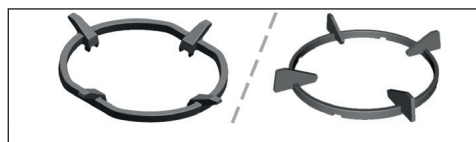
#### 2.3.1 Kaffeekannenadapter

Für Kaffeekannen.



#### 2.3.2 Wok-Adapter

Geeignet zur Aufnahme einer Wok- Pfanne mit rundem Boden.



## 2 Ihr neues Gerät

### 2.4 Technische Daten

	<b>Glaskeramik kochfeld</b>
	HISW 63222 SO
<b>Brenner</b>	3 Gasbrenner
<b>Spannung/Frequenz</b>	220-240 V ~ 50-60Hz
<b>Kabeltyp/Kabelquerschnitt</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Kabellänge</b>	maks. 1,5 m
<b>Gasproduktkategorie</b>	II 2H3+
<b>Gastyp/Gasdruck</b>	NG G20/20 mbar
<b>Umstellung von Gastyp/ Gasdruck, optional</b>	LPG / G30/G31 / 28-30/37mbar
<b>Mitte/Wokbrenner</b>	4 kW
<b>Vorne rechts/Nebenbrenner</b>	1 kW
<b>Hinten rechts/Schnellbrenner</b>	3 kW
<b>Gasverbrauch gesamt</b>	8 kW
<b>Gasverbrauch Erdgas / NG G20/20 mbar</b>	762 l/h
<b>Gasverbrauch Erdgas /LPG G30/G31 / 28-30/37mbar</b>	582g/h
<b>Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)</b>	99x590x520mm
<b>Einbaumaße (Breite/Tiefe)</b>	560 mm/490 mm



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



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



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



## 2 Ihr neues Gerät

### 2.4.1 Injektortabelle

Kochfeldzone	Nebe brenner 1 kW	Normal brenner 1.75 kW	Schnell brenner 3 kW	Wok brenner (4 kW)
Gastyp/Gasdruck				
Erdgas G 20/20 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,53 mm
Propangas G 30/28- 30 mbar	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	1,01 mm

## 3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß den gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zum Erlöschen der Garantie führen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.



### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gasund/ oder Elektroinstallation erfolgen.



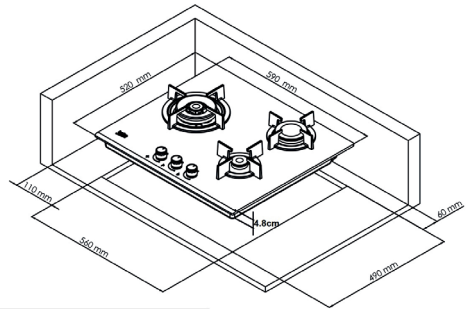
Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### 3.1 Vor der Installation

Das Kochfeld wurde für die Installation in handelsüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Das Gerät kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (\*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



### 3.2 Raumbelüftung

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

## 3 Installation

### 3.2.1 Räume mit Türen und/oder Fenstern mit direkter Öffnung zum Außenbereich

Die Türen und/oder Fenster mit direkter Öffnung zum Außenbereich müssen eine Gesamtbelüftungsöffnung bieten, die basierend auf dem Gesamtgasverbrauch des Gerätes den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Abmessungen entspricht (der Gesamtgasverbrauch des Gerätes ist in der Tabelle mit den technischen Daten dieser Bedienungsanleitung angegeben). Falls die Türen und/oder Fenster keine Gesamtbelüftungsöffnung haben, die dem Gesamtgasverbrauch des Gerätes wie in der nachstehenden Tabelle angegeben entspricht, muss zwingend eine zusätzliche Zwangsbelüftungsöffnung im Raum vorhanden sein, damit die minimalen Gesamtbelüftungsanforderungen für den Gesamtgasverbrauch des Gerätes garantiert erzielt werden. Diese Zwangsbelüftungsöffnung kann auch Öffnungen durch bestehende Hohlblocksteine, Schächte für Dunstabzugshauben usw. umfassen.

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

### 3.2.2 Räume, die keine Türen und/oder Fenster mit dieser Öffnung zum Außenbereich haben oder deren Türen und/oder Fenster sich nicht öffnen lassen

Falls der Raum, in dem das Gerät installiert ist, nicht über eine Tür und/oder ein Fenster verfügt, das sich direkt nach außen öffnet, müssen andere Maßnahmen ergriffen werden, die auf jeden Fall eine feste, nicht verstellbare und nicht verschließbare Lüftungsöffnung bieten, die die in der obigen Tabelle angegebenen Mindestanforderungen an die Lüftungsöffnung für den gesamten Gasverbrauch des Gerätes erfüllt. Wenn ein Raum oder Innenbereich mehr als ein Gasgerät enthält, muss neben den Anforderungen in der obigen Tabelle ein zusätzlicher Belüftungsbereich bereitgestellt werden. Die Größe des zusätzlichen Belüftungsbereichs muss den Vorschriften für andere Gasgeräte entsprechen. An der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür muss ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Achten Sie darauf, dass diese Öffnung bei geschlossener Tür niemals von Teppichen oder anderen Bodenbelägen verdeckt wird.

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

### 3.2.3 Einbauen und Anschließen

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

## 3 Installation

### 3.3 Elektroanschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



**GEFAHR:** Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



**GEFAHR:** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss alle nationalen Richtlinien erfüllen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten“-Tabelle entsprechend gewählt werden.



**GEFAHR:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!



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

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

### 3.4 Gasanschluss



**GEFAHR:** Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft oder einen lizenzierten Techniker mit der Gasversorgung verbunden werden. Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen! Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter oder nicht lizenzierter Dritter entstehen.



**GEFAHR:** Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen. Es besteht Explosionsgefahr!

Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).



Die Gasart Ihres Gerätes ist am Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes angegeben.

## 3 Installation

### 3.4.1 Gasschlauch für Erdgas anschließen

- Erdgasanschlüsse müssen vor der Installation des Geräts vorbereitet werden.
- Am Auslass der Installation muss ein mit dem örtlichen Gasstandard übereinstimmender Schlauch (Schläuche sollten von einem lizenzierten Installateur gekauft werden) zum Erdgasanschluss Ihres Geräts vorhanden sein, dessen Ende mit einem Blindstopfen verschlossen wird. Beim Anschluss wird der Blindstopfen von einem Kundendienstmitarbeiter entfernt und durch eine Direktverbindung (Kupplung) ersetzt.
- Sorgen Sie dafür, dass die Erdgasarmatur frei zugänglich ist.
- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.

### 3.4.2 Gasschlauch für Propangas anschließen

- Lassen Sie Ihr Gerät so anschließen, dass es sich möglichst nah am Gasanschluss befindet und es nicht zu Gaslecks kommen kann.
- Der verwendete Kunststoffschlauch darf nicht länger als 125 cm sein.
- Gasschläuche sind mit Schlauchklemmen zu sichern. Weichen Sie ein Ende des Schlauches (15 mm Innendurchmesser) in kochendem Wasser eine Minute lang auf.
- Anschließend schieben Sie das aufgeweichte Ende komplett über die Schlauchspitze Ihres Geräts. Zum Schluss ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher vollständig an.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte am anderen Ende des Schlauches, schließen Sie den Gasflaschenanschluss damit ab.
- Vergessen Sie niemals, auf Gaslecks zu prüfen.

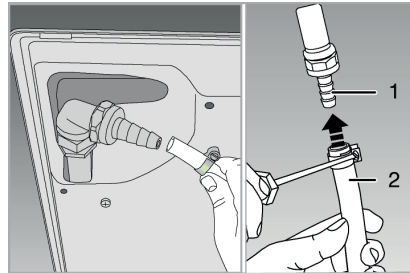


**GEFAHR:** Explosions- und Erstickungsgefahr!  
Lagern Sie keine Propangasflaschen im Haus.



**WARNING:** Do not keep LPG cylinders in home.

- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.



1. Propangas-Schlauchspitze
2. Kunststoffschlauch

### 3.5 Leckprüfung am Verbindungspunkt

- Achten Sie darauf, dass sämtliche Bedienelemente des Gerätes abgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung offen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Verbindungspunkt auf.
- Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. In diesem Fall überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.

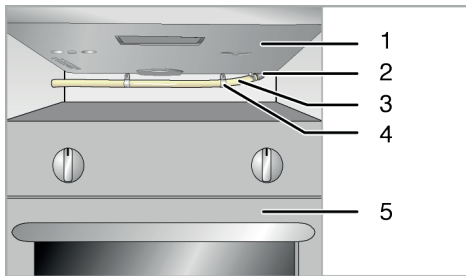


Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

## 3 Installation

### 3.5.1 Falls ein integrierter Ofen unter dem Herd installiert ist;

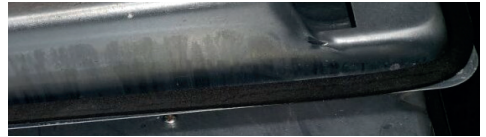
- Der Gasschlauch muss so verlegt werden, dass er weder den Ofen oder die scharfen Kanten und Ecken unterhalb des Kochfeldes berührt noch verknotet oder verdreht wird.
- Wenn Sie den Gasanschluss von der aus Ihrer Sicht linken Seite durchführen, befestigen Sie den Schlauch mit Klemmen.



1. Ansicht von unten
2. Schlauchspitze
3. Schlauch
4. Klemme
5. Ofen

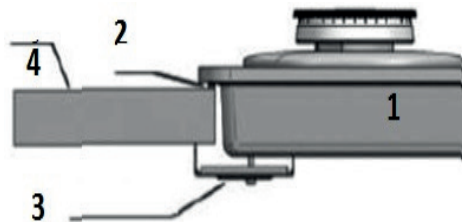
### 3.6 Gerät installieren

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



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

5. Drehen Sie das Kochfeld wieder um; richten Sie es aus und setzen Sie es in die Arbeitsplatte ein.
6. Sie können Ihr Kochfeld mit den mitgelieferten Klemmen und Schrauben in der Arbeitsplatte fixieren.



1. Kochfeld
2. Dichtmasse
3. Montageklemme
4. Arbeitsplatte

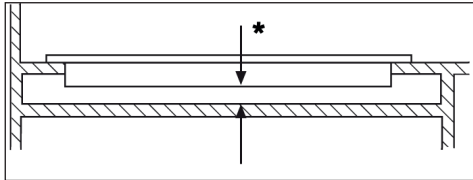
Die Arbeitsplatte muss mindestens 40 mm dick sein.



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

## 3 Installation

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

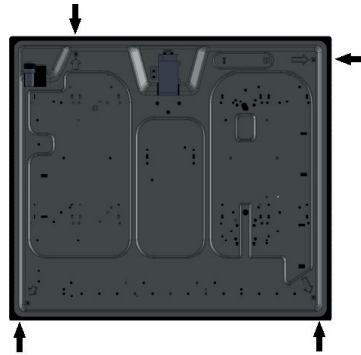


min. 25 mm

Bei Arbeitsplatten mit einer Dicke von 40 bis 50 mm installieren Sie die Klemmen wie nachstehend abgebildet: Sie müssen eine Belüftungsöffnung am verbleibenden Teil lassen, damit der untere Teil des Kochfeldes belüftet wird. Dieser Vorgang ist nicht nur zum Belüften der Komponenten erforderlich, sondern auch damit der TC-Brenner Luft von unten ansaugen kann. Die Fläche kann „mindestens 100 cm<sup>2</sup>“ sein.



### 3.6.1 Rückansicht (Anschlussöffnungen)



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

### 3.7 Gasumstellung

	<b>WARNUNG:</b> Schließen oder trennen Sie vor Beginn jeglicher Arbeiten an der Gasinstallation die Gasversorgung.
	Andernfalls besteht Explosionsgefahr!

Zur Änderung der Gasart Ihres Geräts wechseln Sie alle Injektoren und passen Sie die Flammen aller Ventile bei reduzierter Durchflussposition vor.

Injektor der Brenner austauschen

1. Nehmen Sie Brennerkappe und Brennergehäuse ab.
2. Lösen Sie die Injektoren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
3. Bringen Sie neue Injektoren an.
4. Prüfen Sie alle Verbindungen auf sicheren Sitz und Halt.

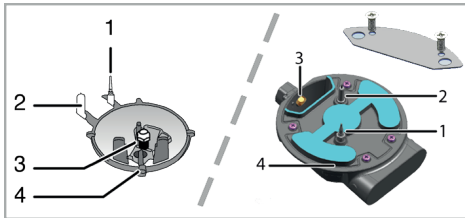
## 3 Installation



Bei neuen Injektoren ist die Position an ihrer Verpackung oder in der Injektortabelle gekennzeichnet. Beachten Sie dazu Seite 12.



(Variiert je nach Produktmodell.) Bei einigen Kochfeldbrennern ist der Injektor mit einem Metallteil bedeckt. Diese Metallabdeckung muss zur Auswechslung des Injektors entfernt werden.



1. Zündsicherung (modellabhängig)
2. Zündkerze
3. Injektor
4. Brenner



Versuchen Sie nicht, die Gasbrennerhähne zu entfernen, sofern kein ungewöhnlicher Zustand vorliegt. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter oder lizenzierten Techniker, falls die Hähne ersetzt werden müssen.

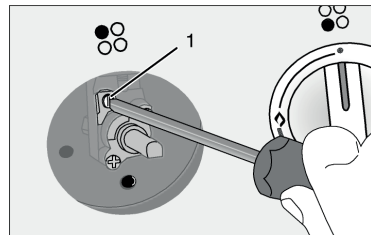
### 3.7.1 Reduzierte Gasflusseinstellung für Kochfeldhähne

1. Zünden Sie den anzupassenden Brenner und drehen Sie den Knopf in die reduzierte Position.
2. Entfernen Sie den Knopf vom Gashahn.
3. Verwenden Sie einen geeigneten Schraubendreher zur Anpassung der Durchfluss-Einstellschraube.

Bei Flüssiggas (Butan, Propan) drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas müssen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn drehen.

» Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6 bis 7 mm betragen.

4. Falls die Flamme höher als die gewünschte Position reicht, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Falls sie kleiner ist, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Bringen Sie den Brenner bei der abschließenden Kontrolle sowohl auf die hohe als auch auf die reduzierte Flammenposition und prüfen Sie, ob die Flamme brennt oder nicht.
6. Je nach Art des in Ihrem Gerät verwendeten Gashahns kann die Position der Einstellschraube variieren.



1. Durchfluss-Einstellschraube



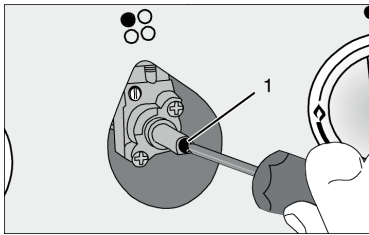
**GEFAHR:** Ein Anschluss an mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



## 3 Installation



**GEFAHR:** Diese Kochfelder verfügen über Gas und Elektrokomponenten. Daher sollte nur das in dieser Anleitung gezeigte Anschlussloch wie in der Anleitung dargestellt über die mitgelieferten Befestiger und Schrauben mit dem Gerät befestigt werden. Andernfalls drohen schwerwiegende Sach- und Personenschäden.



1. Durchfluss-Einstellschraube



Falls die Gasart des Gerätes geändert wird, muss auch das Typenschild, das die Gasart des Gerätes anzeigt, gewechselt werden.

### 3.8 Künftiger Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton des Produktes auf und verwenden Sie ihn zum Transportieren des Produktes. Befolgen Sie die Anweisungen am Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr haben, verpacken Sie das Produkt in Luftpolsterfolie oder dicker Pappe und sichern Sie es mit Klebeband.
- Sichern Sie die Kappen und Kochgeschirrhalter mit Klebeband.
- Prüfen Sie das Produkt visuell auf Schäden, die während des Transports aufgetreten sein könnten.

### 3.9 Final check

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



Flamme muss blau sein und eine regelmäßige Form aufweisen. Falls die Flamme gelblich ist, prüfen Sie, ob die Brennerkappe richtig sitzt, oder reinigen Sie den Brenner.

## 4 Zubereitung

### 4.1 Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets eine zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.

### 4.2 Erste Inbetriebnahme

#### 4.2.1 Erste Inbetriebnahme



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

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

## 5 Kochfeld verwenden

### 5.1 Allgemeine Hinweise zum Kochen



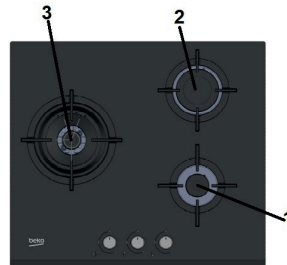
**GEFAHR:** Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken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

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

#### 5.1.1 Mit Gas kochen

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

### 5.2 Kochfeld verwenden



1. Nebenbrenner 12 - 16 cm
2. Schnellbrenner 18 - 24 cm
3. Wokbrenner - der empfohlene Kochgeschirrdurchmesser ist 22 bis 26 cm.

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

## 5 Kochfeld verwenden

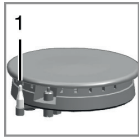
### 5.2.1 Gasbrenner zünden

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

### 5.2.2 Gasbrenner abschalten

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

### 5.2.3 Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermoabschaltung)



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

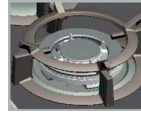
1. Sichere Gasabschaltung
  - Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
  - Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 - 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
  - Falls sich das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



**GEFAHR:** Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet.

Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlung im Raum!

### 5.2.4 Wokbrenner



Mit dem Wokbrenner bereiten Sie Speisen besonders schnell und schonend zu. Der insbesondere in der asiatischen Küche verwendete Wok ist eine Art tiefe, bauchige Bratpfanne aus Stahlblech; er dient der schnellen Zubereitung von geschnittenem Gemüse und Fleisch bei kräftiger Hitze. Da Speisen in derartigen die Hitze schnell und gleichmäßig verteilenden Bratpfannen bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt ihr Nährwert weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig. Sie können den Wok-Brenner auch mit normalem Kochgeschirr verwenden. Wenn Sie normales Kochgeschirr mit dem Wok-Brenner einsetzen möchten, müssen Sie den Wok-Halter von der Kochstelle abnehmen.

## 6 Pflege und Wartung

### 6.1 Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



**GEFAHR:** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten. Es besteht Stromschlaggefahr!



**GEFAHR:** Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches
- Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie beim Reinigen von Edelstahl und Griffen auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.



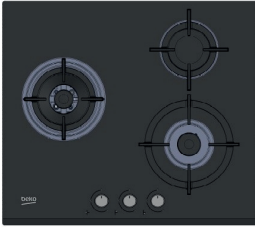
Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes - es besteht Stromschlaggefahr.

### 6.2 Kochfeld reinigen

#### 6.2.1 Brenner reinigen

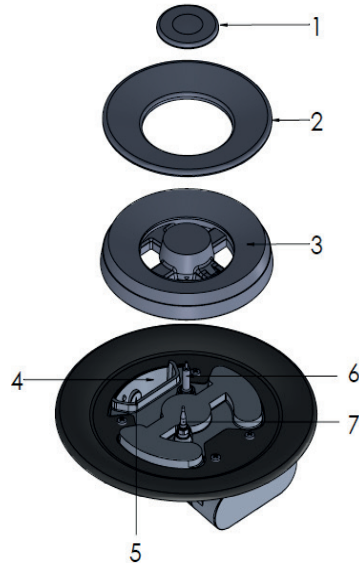
1. Entfernen Sie Kochgeschirrhalter, Brennerköpfe und Brennerkappen und reinigen diese mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.
2. Entfernen Sie Schmutz in der Brennerkammer und am Injektor mit einem weichen, angefeuchteten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch trocknen.
3. Verwenden Sie bei hartnäckigem Staub und Schmutz an den Brennerköpfen Kaliumstearat (weiche Seife).
4. Reinigen Sie die Brennerplatte des Kochfeldes.
5. Stellen Sie sicher, dass die Brennerköpfe an den richtigen Stellen installiert sind und fest sitzen. Falsche Installation führt zu Gaslecks, Fehlzündungen oder unregelmäßigem Brennen.
6. Achten Sie bei der Anbringung der Kochgeschirrhalter darauf, die Halter so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

## 6 Pflege und Wartung



Schalten Sie den Brenner sofort aus, falls etwas überläuft. Entfernen Sie Kochgeschirr und Kochgeschirrhalter. Beseitigen Sie übergelaufene Lebensmittel mit einem trockenen, saugfähigen Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Brenner gelangen. Falls Flüssigkeiten hineingelangt sind, reinigen Sie auch die Innenseite der Brenner. Nehmen Sie das Gerät erst nach der Reinigung wieder in Betrieb.

### 6.2.2 Wokbrennerteile montieren



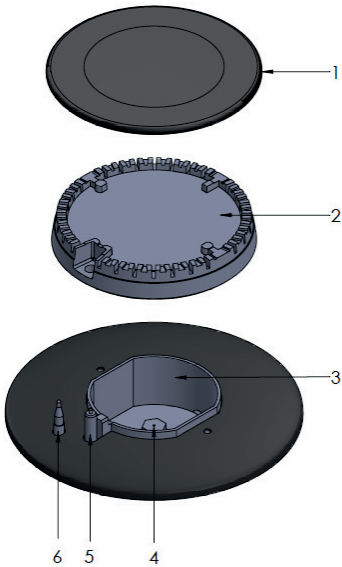
1. Innere Brennerkappe
2. Äußere Brennerkappe
3. Brennerkopf
4. Brennerkammer
5. Injektor
6. Stopfen (bei Geräten mit Zündung)
7. Thermoelement (bei Geräten mit Thermoelement)

Montieren Sie nach der Reinigung des Brenners alle Teile der Reihe nach.

1. Platzieren Sie den Brennerkopf an der Brennerkammer, sodass er durch das Loch des Stopfens (6) passt.
2. Platzieren Sie die Brennerkappen an den Brennerköpfen.

## 6 Pflege und Wartung

### 6.2.3 Brennerteile montieren



1. Brennerkappe
2. Brennerkopf
3. Brennerkammer
4. Injektor
5. Stopfen (bei Geräten mit Zündung)
6. Thermoelement (bei Geräten mit Thermoelement)

Montieren Sie nach der Reinigung des Brenners alle Teile der Reihe nach.

1. Platzieren Sie den Brennerkopf an der Brennerkammer, sodass er durch das Loch des Stopfens (5) passt.
2. Platzieren Sie die Brennerkappe am Brennerkopf.

### 6.2.4 Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

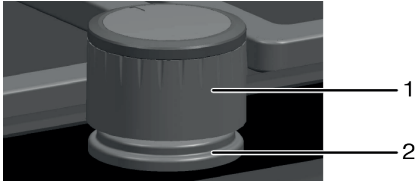
## 6 Pflege und Wartung

### 6.3 Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.



Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!



1. Knopf
2. Dichtelement



Entfernen Sie zum Reinigen nicht die Dichtelemente unter den Knöpfen.



## 7 Problemlösung

### **Beim Erhitzen und Abkühlen des Geräts entstehen Knack-Geräusche.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen - dabei entstehen Geräusche. >>> Dies ist völlig normal.

### **Es entsteht kein Zündfunke.**

- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.

### **Das Produkt zündet kontinuierlich.**

- Möglicherweise sind Flüssigkeiten in den Zündmechanismus unter den Steuerknöpfen gelangt. >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

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

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> Öffnen Sie den Hauptgashahn.
- Der Schlauch ist geknickt. >>> Installieren Sie den Gasschlauch richtig.

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

- Die Brenner sind verschmutzt. >>> Reinigen Sie die Brennerkomponenten.
- Die Brenner sind feucht. >>> Trocknen Sie die Brennerkomponenten.
- Brennerkappe sitzt nicht richtig. >>> Richten Sie die Brennerkappe richtig aus.
- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> Öffnen Sie den Hauptgashahn.
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butan-gas). >>> Ersetzen Sie die Gasflasche.
- Brennerknopf/-taste wurde während der Zündung nicht lange genug gedrückt. >>> Zünden Sie den Brenner, indem Sie die Taste/den Knopf mindestens 3 bis 5 Sekunden gedrückt halten.



Wenden Sie sich an das Callcenter, falls Sie das Problem trotz Befolgung der Anweisungen in diesem Abschnitt nicht beheben können. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

# 7 Problemlösung

Marke	BEKO			
Kochfeldtyp	Einbaugaskochfeld			
Modell		Inox	Glaskeramik kochfeld	
		HISW 63222 SO		
	Symbol	Wert	Wert	Einheit
Anzahl Gasbrenner		3	3	
Energieeffizienz des hinteren rechten Brenners	EE gas-powered burner		56,5	%
Energieeffizienz des vorderen rechten Brenners	EE gas-powered burner		-	%
Energieeffizienz des hinteren linken Brenners	EE gas-powered burner		-	%
Energieeffizienz des mittleren Brenners	EE gas-powered burner		-	%
Energieeffizienz des vorderen mittleren Brenners	EE gas-powered burner		-	%
Energieeffizienz des hinteren mittleren Brenners	EE gas-powered burner		-	%
Energieeffizienz des linken Brenners	EE gas-powered burner		53,6	%
Energieeffizienz bei Gaskochfeld	EE gas-powered hob		55,05	%

Basierend auf den Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte Nr. 2009/125/EG werden die nachstehenden Produktinformationen parallel zur Richtlinie der EU-Kommission Nr. 66/2014 in Bezug auf die Ökodesign-Anforderungen für private Kochfelder angegeben. Zwecks Angabe der Eigenschaften des Produktes werden Messungen und Berechnungen mit dem nachstehend angegebenen Standard in Übereinstimmung mit den Ökodesign-Anforderungen genannt. En 30-2

# ¡Lea este manual antes de utilizar el aparato!

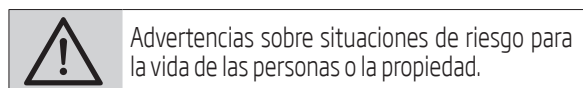
Estimado cliente:

Gracias por elegir un aparato Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de su aparato, ya que ha sido fabricado con gran calidad y con tecnología de última generación. Por esta razón, lea este manual del usuario y todos los demás documentos adjuntos antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia para futuras consultas. Si va a entregar este aparato a otra persona, proporciónese también el manual del usuario. Siga las instrucciones prestando especial atención a toda la información y advertencias incluidas en el manual del usuario.

Recuerde que este manual de funcionamiento también puede servir para otros modelos. En el manual se describen las diferencias entre los modelos explícitamente.

## Significado de los símbolos

Los siguientes símbolos se usan en las diversas secciones del presente manual:



Este producto se ha fabricado en plantas de fabricación modernas y que hacen uso de procesos respetuosos con el medio ambiente.

Este aparato es conforme a la normativa sobre aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos (RAEE).



No contiene PCB.

# Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

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

## 1.1 Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea las instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

## 1.2 Seguridad al trabajar con gas

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Si necesita utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.

# 1

## Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación.
- El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en la estancia en la cual se encuentra. Asegúrese de que la cocina está ventilada debidamente. Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Usar el producto intensamente durante períodos prolongados (1 hora y más) puede requerir ventilación adicional (por ejemplo, aumentar la velocidad del aspirador, si hay, o la apertura de las ventanas).
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.

# Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

Qué hacer en caso de oler a gas

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. ¡Riesgo de explosión e intoxicación!
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos de gas y el contador de gas de la válvula de control principal, a no ser que se encuentre en un espacio cerrado o un sótano.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

## 1.3 Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- ¡Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él! ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- ¡Jamás toque el enchufe con las manos mojadas! Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.

- Es preciso desconectar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red eléctrica. Ello debe ser posible por medio de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

## 1.4 Seguridad del producto

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

# Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los fogones y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

¡Prevenga posibles riesgos de incendio!

- Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén bien seguras y firmes para evitar riesgos de formación de arcos eléctricos.
- No utilice cables dañados ni cables de extensión.

- Asegúrese de que no haya líquido ni humedad que pueda entrar en el punto de conexión eléctrica.
- Asegúrese de que la conexión de gas está asegurada para prevenir fugas.

## 1.5 Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. El uso comercial del aparato anulará la garantía.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo, para caldear una estancia.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de cualquier daño derivado de un uso inadecuado o de errores de manipulación.

## 1.6 Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.



# Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

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

## 1.7 Eliminación del producto viejo Conformidad con la Directiva RAEE relativa a los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos:



Este producto cumple con la Directiva europea RAEE (2012/19/EU). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

(RAEE).

Este producto se ha elaborado con piezas y materiales de alta calidad que pueden reutilizarse y que son aptos para su reciclado. No descarte el producto junto a los residuos domésticos normales u otros desechos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de recolección para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte con sus autoridades locales dónde se encuentran estos centros de recolección.

## 1.8 Conformidad con la Directiva RoHS:

El producto que ha comprado cumple con la Directiva europea RoHS (2011/65/EU). No contiene materiales peligrosos ni nocivos especificados en la Directiva.

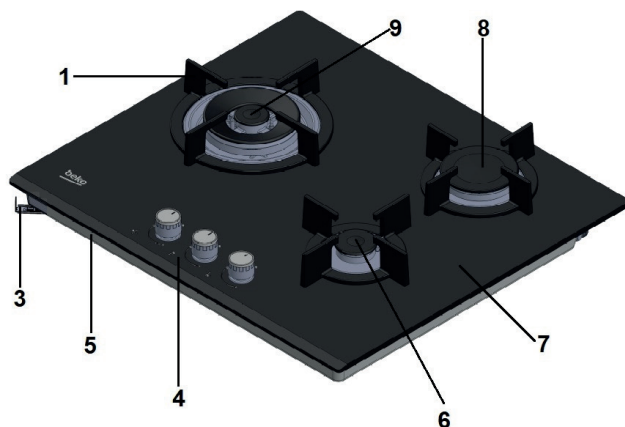
## 1.9 Información de embalaje



Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables de conformidad con nuestras normativas medioambientales nacionales. No descarte los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos u otros desechos. Llévelos a los puntos de recolección de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

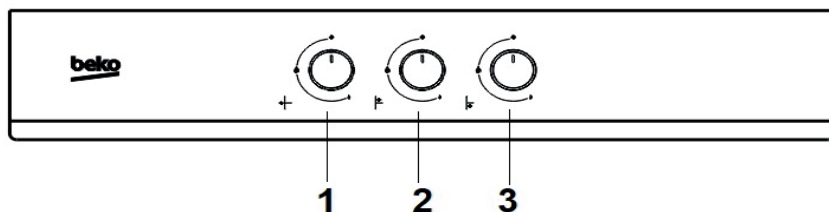
## 2 Su producto

### 2.1 Generalidades



- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Soporte de bandeja    | 6. Quemador auxiliar   |
| 2. Quemador normal       | 7. Plancha de quemador |
| 3. Abrazadera de montaje | 8. Quemador rápido     |
| 4. Panel de control      | 9. Quemador para wok   |
| 5. Cubierta base         |                        |

### 2.2 Panel de control



- |                                     |
|-------------------------------------|
| 1. Quemador para wok medio          |
| 2. Quemador rápido trasero derecho  |
| 3. Quemador auxiliar frontal derech |

## 2 Su producto

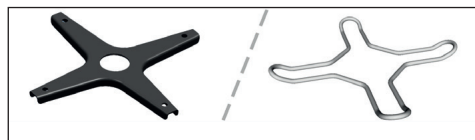
### 2.3 Contenidos del paquete



Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

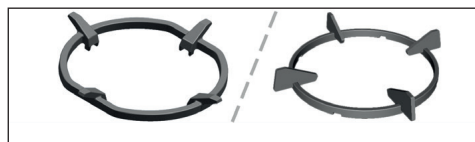
#### 2.3.1 Adaptador para cafetera

Se utiliza con las cafeteras.



#### 2.3.2 Adaptador de bandeja para wok

Se utiliza para colocar una sartén tipo wok con fondo redondo.



## 2 Su producto

### 2.4 Especificaciones técnicas

	Vitrocerámica
	HISW 63222 SO
Quemadores	3 Quemador de gas
Voltaje / frecuencia	220-240 V ~ 50-60Hz
Tipo de cable / sección	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Longitud del cable	maks. 1,5 m
Categoría de producto de gas	II 2H3+
Tipo/presión del gas	NG G20/20 mbar
Conversión del tipo/presión de gas <sup>S</sup> - opcional	LPG / G30/G31 / 28-30/37mbar
Medio / Quemador para wok	4 kW
Frontal derecha / Quemador auxiliar	1 kW
Trasera derecha / Quemador rápido	3 kW
Consumo total de gas	8 kW
Consumo de gas NG G20/20 mbar	762 l/h
Consumo de gas LPG G30/G31 28-30/37mbar	582g/h
Dimensiones externas (altura / anchura / profundidad)	99x590x520mm
Dimensiones de instalación (anchura / profundidad)	560 mm/490 mm



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

## 2 Su producto

### 2.4.1 Tabla de inyectores

Área del quemador	Quegador auxiliar 1 kW	Quegador normal 1,75 kW	Quegador rápido 3 kW	Quegador para wok (4 kW)
Tipo de gas / presión del gas				
G 20/20 mbar NG	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,53 mm
G 30/28-30 mbar LPG	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	1,01 mm

## 3 Instalación

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



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



#### PELIGRO:

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

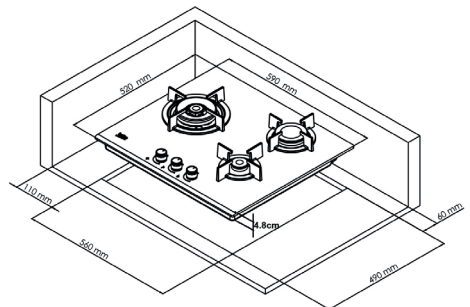


**PELIGRO:** Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

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

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm)
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



### 3.2 Ventilación de la estancia

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

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

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

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada.

## 3 Instalación

El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m<sup>3</sup>.

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

### 3.2.3 Instalación y conexión

El producto debe instalarse en conformidad con todas las normativas locales en materia de gas y electricidad.

### 3.3 Conexión eléctrica

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



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



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

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



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



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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

## 3 Instalación

### 3.4 Conexión al suministro de gas



**PELIGRO:** Solo un técnico cualificado o una persona autorizada puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas.

¡Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones!

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



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

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



El tipo de gas de su producto se indica en la etiqueta de tipo colocada en la parte inferior de la vitrocerámica.

#### 3.4.1 Conexión del conducto de gas para GN

- Antes de proceder a instalar el aparato, es preciso que prepare la instalación del gas natural.
- Tiene que haber una tubería (Se aconseja comprar la tubería desde un instalador autorizado), debe cumplir con el estándar local de gas, a la salida de la instalación de la conexión de gas natural de su producto y la punta de este tubo debe cerrarse con un tapón ciego. El técnico de asistencia retirará el tapón ciego durante la instalación y conectará su aparato por medio de un dispositivo de conexión recta (acoplamiento).
- Asegúrese de que la válvula del gas natural se encuentre realmente accesible.

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

#### 3.4.2 Conexión del conducto de gas para GPL

- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.
- El tubo de plástico que utilice no debe superar los 125 cm.
- Coloque la abrazadera en el tubo. Sumerja uno de los extremos del tubo (diámetro interior 15 mm) en agua hirviendo durante un minuto para reblandecerlo.
- A continuación, deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera con un destornillador.
- Repita el mismo procedimiento con el otro extremo del tubo y complete la conexión a la bomba de gas.
- No olvide llevar a cabo un control de fugas de gas.

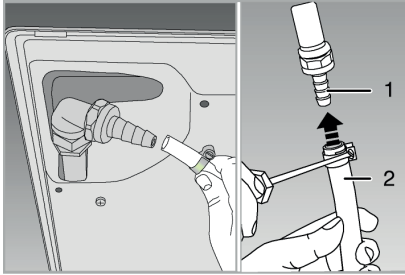


**PELIGRO:** ¡Riesgo de explosión y asfixia!  
No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.

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



## 3 Instalación



1. Extremo del tubo de GLP
2. Tubo de plástico

### 3.5 Control de fugas en el punto de conexión

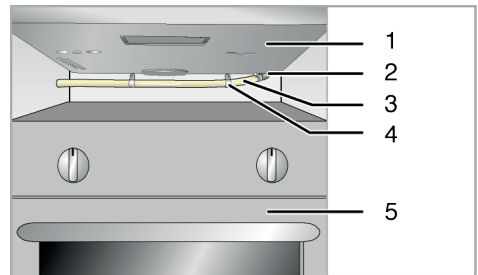
- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.



Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

### 3.5.1 Si hay un horno empotrado instalado bajo la placa;

- El conducto de gas debe disponerse de manera que no entre en contacto con el horno, con los bordes vivos ni las esquinas situadas debajo de la placa y que no quede retorcido o pinzado.
- Si va a hacer la conexión del gas desde el lado izquierdo (visto desde su posición), fije el conducto mediante abrazaderas.



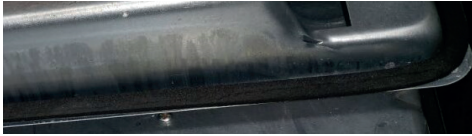
1. Vista inferior
2. Extremo de tubo
3. Manguera
4. Abrazadera
5. Horno

### 3.6 Instalación del producto

1. Retire de la placa los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Con el fin de evitar que sustancias extrañas y líquidos penetren entre la placa y la encimera, aplique la masilla que se suministra junto con el aparato al contorno del alojamiento inferior de la encimera, asegurándose de que no rebose.

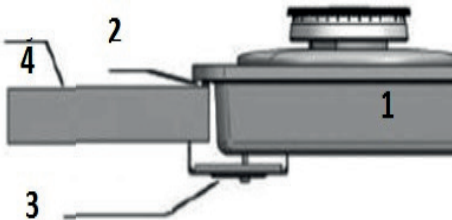
## 3 Instalación

4. Llene las esquinas formando dobleces en ellas tal como se muestra en la ilustración. Haga todos los dobleces que sea necesario para llenar la separación en las esquinas.



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

5. Vuelva a girar la placa, alinéela y colóquela en la encimera.  
6. Puede fijar la placa a la encimera mediante la abrazadera y los tornillos suministrados.



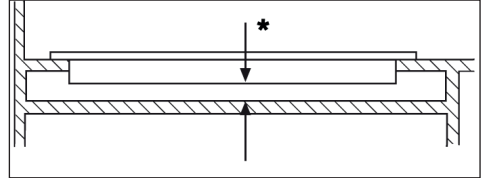
1. Placa
2. Masilla
3. Abrazadera de instalación
4. Encimera

El espesor de la encimera debe ser de al menos 40 mm.



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

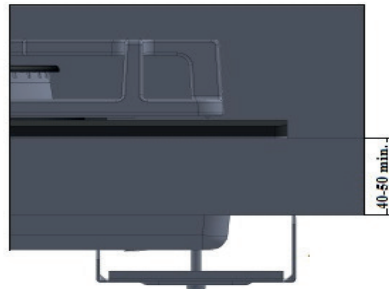
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



min. 25 mm

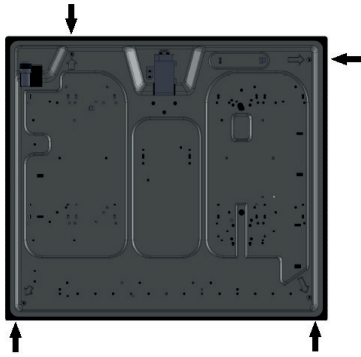
Para encimeras con un grosor de 40-50 mm, coloque las abrazaderas de la forma que se muestra a continuación.

Debe dejar una abertura de ventilación en la parte restante con el fin de proporcionar la ventilación en la parte inferior de la encimera. Además de ser necesaria para la temperatura de los componentes, este proceso es también obligatorio para que el quemador de TC tome aire de la parte inferior. Puede ser de por lo menos "100 cm<sup>2</sup>".



## 3 Instalación

### 3.6.1 Vista trasera (orificios de conexión)



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

### 3.7 Conversión del tipo de gas



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

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

Sustitución de los inyectores de los quemadores

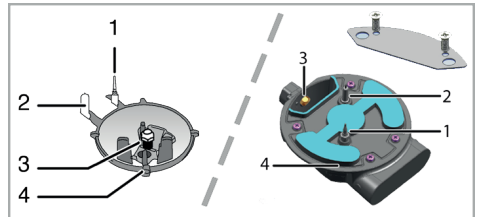
1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque los nuevos inyectores.
4. Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.



Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o Tabla de inyectores, pág. 13 en la tabla de inyectores.



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



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



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

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

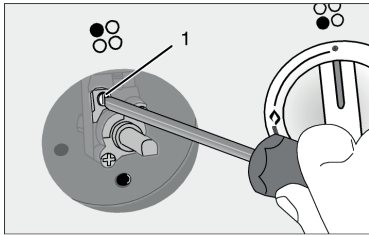
1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
2. Retire el mando de la espita del gas.
3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

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

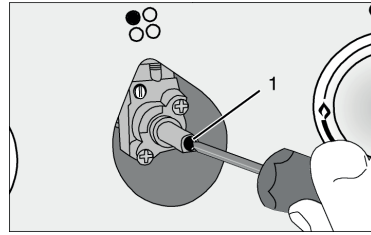
## 3 Instalación

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

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.
6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



1. Tornillo de ajuste del caudal



1. Tornillo de ajuste del caudal



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

### 3.9 Transporte en el futuro

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

### 3.10 Comprobación final

1. Abra el suministro de gas.
2. Revise las instalaciones de gas para asegurarse de que estén bien instaladas y selladas.
3. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si la llama es amarillenta, compruebe si la tapa del quemador está bien encajada o limpie el quemador.



**ATENCIÓN:** Realizar conexiones en diferentes orificios no es una buena práctica en términos de seguridad, ya que puede dañar el gas y el sistema eléctrico.



**ATENCIÓN:** Hay componentes de gas y eléctricos en las placas. Por lo tanto, sólo el orificio de conexión que se muestra en este manual debe fijarse a la unidad como se muestra en el manual con los tornillos y sujeciones suministrados. De lo contrario, resulta peligroso para la vida y la seguridad de la propiedad.

## 4 Preparación

### 4.1 Consejos para ahorrar energía

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

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

### 4.2 Uso por primera vez

#### 4.2.1 Primera limpieza del aparato



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

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

No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies del aparato y seque con otro paño.

## 5 Uso de los mandos

### 5.1 Información general sobre la cocción de alimentos



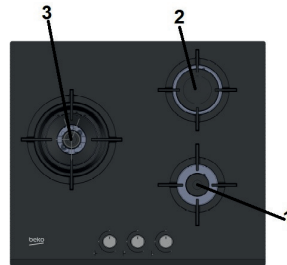
**PELIGRO:** Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. ¡Nunca trate de extinguir un incendio con agua! Si el aceite prende, cubra el recipiente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

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
  - No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
  - Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
  - No coloque recipientes vacíos y cacerolas en las zonas de cocción activas. Ya que podrían dañarse.
  - Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
  - Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.
  - No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
  - Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
  - Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

#### 5.1.1 Cocción con gas

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

### 5.2 Uso de las placas



1. Quemador auxiliar 12-16 cm
2. Quemador rápido 18-24 cm
3. El quemador para Wok 22-26 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

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

## 5 Using the hob

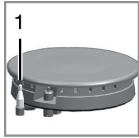
### 5.2.1 Encendido de los quemadores de gas

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

### 5.2.2 Apagado de los quemadores de gas

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

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



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

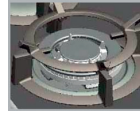
1. Corte de seguridad del suministro de gas
  - Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
  - Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
  - Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento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



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

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

### 5.2.4 Quemador para wok



Los quemadores para wok le permiten cocinar más rápido. El wok, un utensilio particularmente utilizado en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana de hojalata, que se utiliza para cocinar verduras troceadas y carne a fuego vivo durante poco tiempo.

Su rápida y uniforme conducción del calor permite que los alimentos conserven su valor nutricional y las verduras se mantengan crujientes.

Puede utilizar el quemador para wok con ollas normales también. Si desea utilizar una olla normal en el quemador para wok, deberá retirar el adaptador para wok de la placa.

## 6.1 Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de problemas.



Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzadamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.



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

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

No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.

## 6.2 Limpieza de la placa

### 6.2.1 Limpieza de los quemadores

1. Retire las rejillas, cabezas de los quemadores y las tapas de los quemadores y límpielos con un paño suave y húmedo.
2. Limpie la suciedad en la cámara de combustión y el inyector con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco.
3. Utilice estearato de potasio (jabón suave), para eliminar las manchas difíciles de las cabezas de los quemadores.
4. Limpie el quemador de la placa.
5. Asegúrese de que las cabezas de los quemadores estén colocadas en sus lugares correctos y encajen adecuadamente. La instalación incorrecta dará lugar a una fuga de gas, fallo de encendido o un quemado irregular.
6. Cuando coloque las rejillas, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.



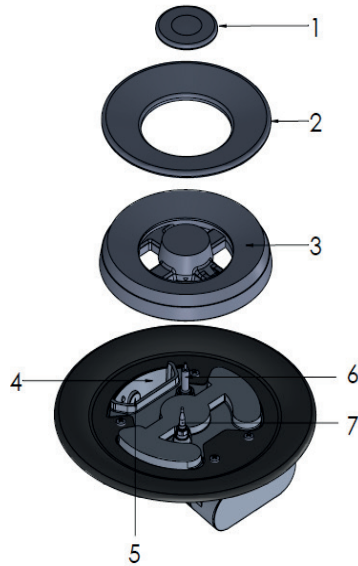
## 6 Mantenimiento y cuidados



En caso de desbordamiento, apague el quemador inmediatamente. Retire las ollas y las rejillas de encima. Limpie el material rebosado con un paño seco y absorbente. Preste atención de no dejar que los líquidos entren en los quemadores. Limpie también el interior de los quemadores, si ha entrado líquido. No use la encimera de nuevo antes de limpiarla.



### 6.2.2 Montaje de las piezas del



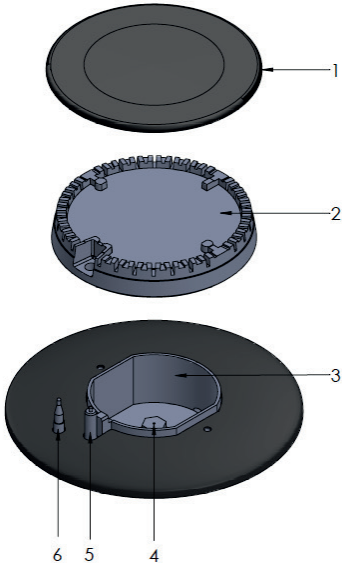
1. Tapa de quemador interna
2. Tapa de quemador externa
3. Cabeza de quemador
4. Cámara del quemador
5. Inyector
6. Bujía (en productos con encendedor)
7. Elemento térmico (en productos con elemento térmico)

Tras limpiar el quemador, monte todas las piezas por orden.

1. Coloque la cabeza del quemador en la cámara del quemador, de forma que pase por el orificio de la bujía (6).
2. Coloque las tapas de quemador en las cabezas de quemador.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### 6.2.3 Montaje de las piezas del quemador



1. Tapa de quemador
2. Cabeza de quemador
3. Cámara del quemador
4. Inyector
5. Bujía (en productos con encendedor)
6. Elemento térmico (en productos con elemento térmico)

Tras limpiar el quemador, monte todas las piezas por orden.

1. Coloque la cabeza de quemador en la cámara del quemador de forma que pase por el orificio de la bujía (5).
2. Coloque la tapa del quemador en la cabeza del quemador.

### 6.2.4 Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillentas) con una pequeña cantidad de una sustancia anti cal como vinagre, zumo de limón, o alguno de los productos disponibles comercialmente.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

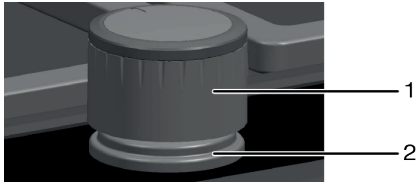
## 6 Mantenimiento y cuidados

### 6.3 Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control.  
Puede dañarse el panel de control.



1. Mando
2. Elemento de sellado



No retire los elementos de sellado de debajo de los mandos cuando realice la limpieza.

## 7 Solución de problemas

### **Se oye un sonido metálico mientras el producto se está calentando y enfriando.**

- Cuando las partes metálicas se calienten, puede que se dilaten y generen ruidos. >>> No se trata de un defecto.

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

- Corte de energía. >>> Compruebe los fusibles de la caja de fusibles.

### **El producto genera constantemente.**

- Los líquidos efluentes pueden haber penetrado en el mecanismo de ignición bajo los mandos de control. >>> Desconecte el producto y espere a que se enfríe.

### **No hay gas.**

- La válvula de gas principal está apagada. >>> Apague la válvula de gas.
- El tubo se ha inclinado. >>> Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.

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

- Los quemadores están sucios. >>> Limpie los componentes del quemador.
- Los quemadores están mojados. >>> Seque los componentes de los quemadores.
- La tapa del quemador no está bien colocada. >>> Coloque la tapa del quemador correctamente.
- La válvula de gas principal está apagada. >>> Apague la válvula de gas.
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> Reemplace el cilindro del gas.
- El botón / mando del quemador no se ha mantenido presionado suficientemente durante el encendido. >>> Encienda el quemador presionando durante al menos 3-5 segundos.



Si una vez implementado el remedio propuesto en esta sección el problema no se soluciona, consulte al servicio técnico autorizado. Nunca trate de reparar un producto defectuoso por sus propios medios.

## 7 Solución de problemas

Marca	BEKO			
Tipo de placa	Placa de gas empotrada			
Modelo		Inox	Vitrocerámica	
		HISW 63222 SO		
	Symbol	Valor	Valor	Unidad
Número de quemadores de gas		3	3	
Eficiencia energética del quemador trasero derecho	Quemador de gas EE		56,5	%
Eficiencia energética del quemador frontal derecho	Quemador de gas EE		-	%
Eficiencia energética del quemador trasero izquierdo	Quemador de gas EE		-	%
Eficiencia energética del quemador central	Quemador de gas EE		-	%
Eficiencia energética del quemador frontal-central	Quemador de gas EE		-	%
Eficiencia energética del quemador trasero-central	Quemador de gas EE		-	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo	Quemador de gas EE		53,6	%
Eficiencia energética de la placa de cocción de gas	Quemador de gas EE		55,05	%

Basado en los requisitos de diseño ecológico para los productos relacionados con la energía, Directiva N° 2009/125/CE, la siguiente información se da en paralelo con el Reglamento de la Unión Europea No. (UE) 66/2014 en relación con los requisitos de diseño ecológico para los trabajos domésticos.

Con el objetivo de especificar las características del producto, las mediciones y cálculos se especifican con la norma dada a continuación de acuerdo con los requisitos de diseño ecológico.

En 30-2

# Por favor, leia primeiro este manual!

Prezado Cliente,

Obrigado por comprar um produto da Beko. Esperamos que obtenha os melhores resultados do seu produto que foi fabricado com tecnologia de ponta e de alta qualidade. Portanto, por favor, leia com atenção todo este manual do utilizador e os outros documentos que o acompanham antes de usar o produto e guarde-o como referência para uso futuro. Se passar o produto para outra pessoa, dê-lhe também este manual. Siga todos os avisos e informações do manual do utilizador.

Lembre-se que este manual do utilizador pode ser também aplicável para diversos outros modelos. As diferenças entre os modelos são explicitamente descritas no manual.

## Significados dos símbolos

Os seguintes símbolos são usados nas várias secções deste manual:



Informações importantes ou dicas úteis sobre a utilização.



**AVISO:** Avisos de situações perigosas referentes à segurança de pessoas e bens.



Aviso de choque elétrico.



Aviso sobre superfícies quentes.



Aviso: Perigo de incêndio



O produto foi fabricado em instalações modernas e amigas do ambiente.

Este aparelho está em conformidade com a regulamentação REEE.



Este produto não contém PCB.

Esta secção contém instruções de segurança que ajudarão a protegê-lo(a) contra ferimentos pessoais ou danos à propriedade.

O não cumprimento destas instruções invalida a garantia concedida.

## 1.1 Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se lhes tiverem sido dadas instruções a respeito da utilização do equipamento de um modo seguro e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem serem supervisionadas.
- A instalação e procedimentos de reparação deverão ser sempre efetuados por Agentes de Serviço Autorizados.
- Não utilize o produto caso este tenha algum defeito ou apresente danos visíveis.
- Certifique-se de que os comandos de controlo são desligados após cada utilização.
- Se a placa de vidro estiver partida: Desligue imediatamente todos os queimadores e elementos elétricos de aquecimento e desligue a corrente elétrica. Não toque na superfície do aparelho. Não utilize o aparelho.
- Se entregar o produto a outra pessoa para utilização pessoal ou para efeitos de utilização em segunda mão, deverá fornecer igualmente as etiquetas do produto e outros documentos e peças relevantes.

## 1.2 Segurança ao trabalhar com gás

- Todas as intervenções em equipamentos e sistemas a gás devem ser exclusivamente efetuadas por pessoas autorizadas devidamente qualificadas e registadas para o efeito pelo Gas Safe (registo oficial de técnicos de gás do Reino Unido).
- Se precisar de utilizar o equipamento com um tipo diferente de gás, deverá consultar o serviço autorizado para o respetivo procedimento de conversão.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com os atuais regulamentos de instalação. Deverá ser dada particular atenção aos requisitos relativos à ventilação.
- A utilização do aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade na divisão em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha abertas as aberturas de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico). A utilização intensiva e prolongada do aparelho poderá requerer ventilação adicional, por exemplo, o aumento do nível de ventilação mecânica, se existente.
- A utilização intensiva do aparelho durante períodos prolongados (1 hora e mais) poderá requerer ventilação adicional (por exemplo, o aumento da velocidade do aspirador, se existente, ou a abertura das janelas).
- Os aparelhos e sistemas a gás deverão ser verificados regularmente com vista a certificar o seu funcionamento adequado. O regulador, tubo flexível e respetiva braçadeira deverão ser verificados regularmente e substituídos nos prazos recomendados pelo fabricante ou sempre que necessário.



# 1

## Instruções importantes sobre a segurança e o ambiente

- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas deverão ser azuis e arder de forma uniforme.
- Os aparelhos a gás necessitam de uma boa combustão. Uma combustão incompleta poderá originar o desenvolvimento de monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que pode ser letal mesmo em doses muito pequenas.
- Obtenha informações sobre o número de telefone de emergências de gás e as medidas de segurança a tomar em caso de odor a gás junto do seu fornecedor de gás local.
- Verifique a estanquidade de todos os tubos e ligações. Se continuar a sentir cheiro a gás, abandone o imóvel.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Utilize um telefone no exterior do imóvel.
- Não volte a entrar no imóvel até ser informado de que é seguro fazê-lo.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não utilize chamas abertas nem fume. Não utilize botões elétricos (por exemplo, interruptor da luz, campainha da porta, etc.) Não utilize telefones ou telemóveis. Risco de explosão e envenenamento!
- Abra as portas e janelas.
- Desligue na válvula de controlo principal todas as válvulas dos aparelhos a gás e o contador de gás, exceto num espaço confinado ou cave.
- Ligue o produto apenas com uma ligação à terra com a tensão e proteção indicadas nas «Especificações Técnicas». A ligação à terra deverá ser feita por um electricista qualificado enquanto o produto é utilizado com ou sem transformador. O Fabricante não será responsável por quaisquer problemas resultantes de o produto não ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.

### 1.3 Segurança elétrica

# 1

## Instruções importantes sobre a segurança e o ambiente

- Nunca lave o produto pulverizando ou vertendo água no mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca desligue o aparelho puxando o cabo. Desligue sempre o aparelho puxando a ficha.
- Durante a instalação, limpeza e reparações, o aparelho deverá ser desligado da corrente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada a fim de evitar qualquer perigo.
- O aparelho deverá ser instalado de forma a poder ser completamente desligado da rede elétrica.  
O seccionamento deverá ser efetuado por um interruptor incorporado na instalação elétrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer intervenção no equipamento e nos sistemas elétricos deverá ser feita exclusivamente por pessoas autorizadas e devidamente qualificadas.
- Em caso de danos, desligue o produto e a corrente elétrica. Para este efeito, desligue o disjuntor em casa.
- Certifique-se de que o calibre do disjuntor é compatível com o produto.

### 1.4 Segurança do produto

- Durante a utilização, o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes. Deverá ter cautela para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Deverá manter o aparelho fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos, a não ser em caso de supervisão contínua das mesmas.
- Nunca utilize o produto quando o seu discernimento ou coordenação motora estiverem afetados devido ao efeito de drogas e/ou álcool.
- Tenha cuidado ao utilizar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas, podendo causar incêndios, pois pode inflamar ao entrar em contacto com superfícies quentes.

## Instruções importantes sobre a segurança e o ambiente

- Não coloque materiais inflamáveis junto ao produto, pois as superfícies laterais poderão ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não utilize sistemas de limpeza a vapor para limpar o aparelho, pois poderá causar choques elétricos.
- Deixar a placa a cozinhar com gordura ou óleo sem vigilância poderá resultar num incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor.
- **ATENÇÃO:** Deverá supervisionar a cozedura. Uma cozedura breve deverá ser supervisionada continuamente.
- Perigo de incêndio: Não guarde artigos nas superfícies de cocção.
- Não utilize nem guarde materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para eliminar o risco de choque elétrico.
- Se o vidro da placa de cozinha se partir: Desligue imediatamente todos os queimadores e elementos elétricos de aquecimento e isole o aparelho da corrente elétrica. Não toque na superfície do aparelho. Não utilize o aparelho.

Prevenção contra possível risco de incêndio!

- Certifique-se de que todas as ligações elétricas estão bem fixas e estanques para prevenir o risco de formação de arco.
- Não utilize cabos danificados nem extensões.
- Certifique-se de que não entra humidade ou líquido no ponto de ligação elétrica.
- Para prevenir a fuga de gás, certifique-se de que a ligação ao gás é segura.

### 1.5 Utilização prevista

- Este produto foi concebido para uso doméstico. A utilização comercial invalida a garantia.
- Este aparelho destina-se apenas a cozedura. Não pode ser utilizado para outras finalidades, por exemplo, aquecimento de divisões.

# Instruções importantes sobre a segurança e o ambiente

- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado pelo uso ou manuseamento indevido.

## 1.6 Segurança das crianças

- As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização do aparelho. Deverá manter o aparelho fora do alcance das crianças pequenas.
- Os materiais de embalagem poderão ser perigosos para as crianças. Mantenha os materiais da embalagem fora do alcance das crianças. Elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos elétricos ou a gás podem ser perigosos para as crianças. Mantenha o produto fora do alcance das crianças quando este está em funcionamento e não permita que brinquem com o produto.
- Não coloque nenhum artigo em cima do aparelho que as crianças possam alcançar.

## 1.7 Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto residual:



Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto traz um símbolo de classificação para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade que podem ser reutilizados e são apropriados para reciclagem. Não elimine o produto juntamente com o lixo doméstico normal no fim da sua vida útil. Leve-o a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Por favor, consulte as suas autoridades locais para saber mais sobre estes centros de recolha.

## 1.8 Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou está em conformidade com a Diretiva EU RoHS (2011/65/EU). Não contém materiais prejudiciais ou proibidos especificados na Diretiva.

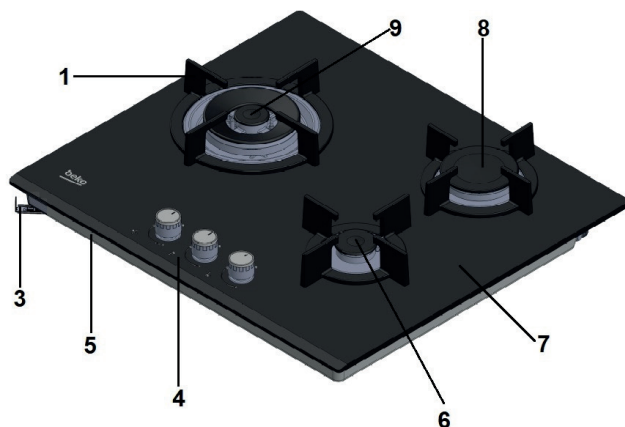
## 1.9 Informação de embalagem



Os materiais da embalagem do produto são feitos de materiais recicláveis, de acordo com a nossa Legislação Nacional sobre o Ambiente. Não elimine os materiais da embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros tipos de resíduos. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.

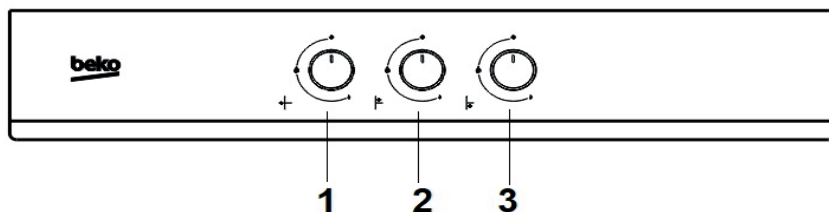
## 2 O seu produto

### 2.1 Visão geral



- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Grelha de suporte  | 6. Queimador auxiliar  |
| 2. Queimador normal   | 7. Superfície da placa |
| 3. Grampo de montagem | 8. Queimador rápido    |
| 4. Painel de controlo | 9. Queimador para wok  |
| 5. Cobertura da base  |                        |

### 2.2 Painel de controlo



1. Queimador para wok centro
2. Traseira direita esquerda
3. Queimador auxiliar Frente direita

## 2 O seu produto

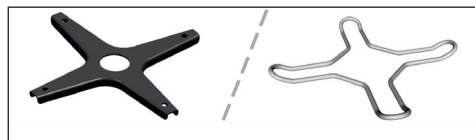
### 2.3 Conteúdos da embalagem



Os acessórios fornecidos variam consoante o modelo do produto. Alguns acessórios descritos no manual do utilizador poderão não se aplicar ao seu produto.

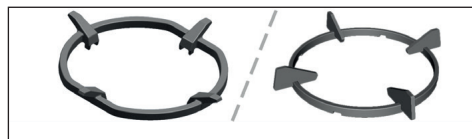
#### 2.3.1 Adaptador para cafeteiras

Utilizado para cafeteiras.



#### 2.3.2 Adaptador para panelas wok

Utilizado para panelas wok de fundo redondo.



### 2.4 Especificações técnicas

	Vidro cerâmico
	HISW 63222 S0
Queimadores	3 queimadores a gás
Tensão/frequência	220-240 V ~ 50-60Hz
Tipo de cabo/secção	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Comprimento do cabo	máx. 1,5 m
Categoria do produto a gás	II 2H3+
Tipo de gás/pressão	NG G20/20 mbar
Conversão do tipo de gás/pressão - opcional	GPL/G30/G31/28-30/37 mbar
Centro/Queimador para Wok	4 kW
Frente direita/Queimador auxiliar	1 kW
Traseira direita/Queimador rápido	3 kW
Consumo total de gás	8 kW
Consumo de gás/GN G20/20 mbar	762 l/h
Consumo de gás/GPL G30/G31/28-30/37mbar	582 g/h
Dimensões externas (altura/ largura/ profundidade)	99x590x520mm
Dimensões de instalação (largura/profundidade)	560 mm/490 mm

## 2 0 seu produto



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens deste manual são esquemáticas e poderão não corresponder de forma exata ao seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições laboratoriais, dentro de padrões relevantes. Estes valores podem mudar de acordo com as condições de utilização e ambiente do produto.

### 2.4.1 Tabela de injetores

Zona da placa de cozinha	Queimador auxiliar 1 kW	Queimador normal 1,75 kW	Queimador rápido 3 kW	Queimador para wok (4 kW)
Tipo de gás/pressão de gás				
G 20/20 mbar GN	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,53 mm
G 30/28-30 mbar GPL	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	1,01 mm

## 3 Instalação

O produto deverá ser instalado por uma pessoa qualificada nos termos dos regulamentos em vigor. O fabricante não será responsável por danos resultantes de procedimentos executados por pessoas não autorizadas, que poderão igualmente invalidar a garantia concedida.



A preparação do local e a instalação elétrica e de gás do produto são da responsabilidade do cliente.



**AVISO:** O produto deverá ser instalado em conformidade com todos os regulamentos locais sobre gás e/ou eletricidade.

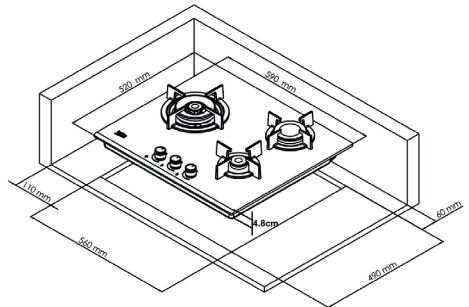


**AVISO:** Antes da instalação, verifique visualmente se o produto tem algum defeito. Se for esse o caso, não o instale. Os produtos danificados podem acarretar riscos para a sua segurança.

### 3.1 Antes da instalação

A placa de cozinha foi concebida para ser instalada nas bancadas de cozinha disponíveis no mercado. Deverá ser mantida uma distância de segurança entre o aparelho e as paredes da cozinha ou a mobília. Ver imagem (valores em mm).

- A placa de cozinha também pode ser instalada de forma livre. Deverá deixar uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (\*) Se instalar um exaustor acima do fogão, consulte o fabricante do exaustor para instruções relativamente à altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e as inserções.
- As superfícies, laminados sintéticos e colas usadas deverão ser resistentes ao calor (100 °C mínimo).
- A bancada deverá estar alinhada e fixa horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa de cozinha de acordo com as dimensões de instalação.



### 3.2 Ventilação da divisão

É sempre necessário dispor de uma janela que se possa abrir, podendo algumas divisões necessitar igualmente de ventilação permanente. O ar para combustão é retirado ao ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para a divisão.

A boa ventilação da divisão é essencial para a utilização segura do seu aparelho

#### 3.2.1 Divisões com portas e/ou janelas que abrem diretamente para o exterior

As portas e/ou janelas que abrem diretamente para o exterior deverão ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo, que se baseia na potência total de gás do aparelho (o consumo total de gás do aparelho é indicado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo, deverá existir uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos mínimos de ventilação total para o consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para tijolos de ventilação, dimensão da abertura para conduta de exaustor, etc.



## 3 Instalação

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### 3.2.2 Divisões sem portas que se possam abrir e/ou janelas que abram diretamente para o exterior

Se a divisão em que o aparelho é instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o exterior, deverão ser obtidos outros produtos que forneçam uma abertura de ventilação fixa que não se possa fechar nem ajustar e cumpra os requisitos de abertura de ventilação total mínima para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima. Deverão ser igualmente seguidos os regulamentos de construção apropriados. Sempre que uma divisão ou espaço interno possua mais de um aparelho a gás, deverá existir uma área de ventilação adicional, além do requisito indicado na tabela acima. O tamanho da área de ventilação deverá ser adequado aos regulamentos dos outros aparelhos a gás. Deverá existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o interior da divisão em que está instalado o aparelho. Deve assegurar-se que artigos como carpetes e outros revestimentos do piso não afetam esta folga quando a porta é fechada.

A placa de cozinha pode ser instalada numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou um estúdio, mas não numa divisão com banheira ou chuveiro. A placa de cozinha não deverá ser instalada em estúdios com menos de 20 m<sup>3</sup>.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se aberta para o nível do solo em pelo menos um dos lados.

### 3.2.3 Instalação e ligação

O produto deverá ser instalado em conformidade com todos os regulamentos locais sobre gás e electricidade.

## 3.3 Ligação elétrica

Ligue o produto à terra com uma proteção de um fusível com a capacidade adequada, conforme indicado na tabela de «Especificações técnicas». A ligação à terra deverá ser feita por um electricista qualificado enquanto o produto é utilizado com ou sem transformador.

O fabricante não será responsável por danos resultantes da utilização do produto sem uma ligação à terra em conformidade com os regulamentos locais.



**AVISO:** A ligação do produto à rede elétrica deverá ser feita exclusivamente por uma pessoa autorizada e devidamente qualificada. O período de garantia do produto tem início apenas após a sua instalação correta.

O fabricante não será responsável por danos resultantes de procedimentos executados por pessoas não autorizadas.

## 3 Instalação



**AVISO:** O cabo de alimentação não deverá ser cortado, dobrado ou entalado nem contactar com as partes quentes do produto.

Os cabos de alimentação danificados deverão ser substituídos por um eletricista devidamente qualificado. Caso contrário, existe risco de choque elétrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deverá cumprir as normas nacionais.
- Os dados de fornecimento elétrico local deverão corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características encontra-se no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do produto deverá estar de acordo com os valores da tabela de «Especificações técnicas».



Antes de iniciar qualquer intervenção na instalação elétrica, desligue o aparelho da rede elétrica. Existe risco de choque elétrico!



A ficha do cabo de alimentação deverá ser facilmente acessível após a instalação (não a encaminhe para cima da placa de cozinha).

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

### 3.4 Ligação ao gás



**AVISO:** A ligação do aparelho ao sistema de fornecimento de gás deve ser apenas efetuada por uma pessoa autorizada e devidamente qualificada ou por um técnico com licença.

Risco de explosão ou envenenamento devido a reparações não profissionais!

O fabricante não será responsável por danos resultantes de procedimentos executados por pessoas não autorizadas ou sem licença.



**AVISO:** Antes de iniciar qualquer intervenção na instalação de gás, desligue o fornecimento de gás. Existe risco de explosão!

As condições e valores de regulação do gás são indicados nas etiquetas (ou na etiqueta de tipo de gás).



O tipo de gás do aparelho é indicado na placa de características localizada na parte inferior da placa de cozinha.



**AVISO:** Risco de explosão e asfixia!  
Não conserve cilindros de GPL em casa.

#### 3.4.1 Ligação do tubo de gás para GN

- A instalação de gás natural deverá ser preparada antes da instalação do produto.
- Deverá existir uma tubagem (aconselha-se a compra junto de um instalador devidamente licenciado), em conformidade com as normas locais sobre as instalações de gás, na saída da ligação ao gás natural do seu aparelho e a extremidade deste tubo deverá estar fechada com um bujão roscado. O agente de serviço retira o bujão roscado durante a ligação e liga o seu aparelho mediante um conetor reto (acoplamento).
- Certifique-se de que a válvula de gás natural é facilmente acessível.
- Se precisar de utilizar o equipamento com um tipo diferente de gás, deverá consultar o agente de serviço autorizado para o respetivo procedimento de conversão.

## 3 Instalação

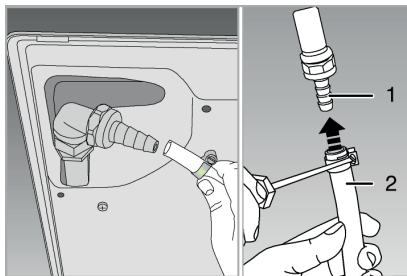
### 3.4.2 Ligação do tubo de gás para GPL

- Ligue o seu produto de forma a que esteja próximo da ligação ao gás e não existam fugas de gás.
- O tubo de plástico usado não deverá ter um comprimento superior a 125 cm.
- Instale a braçadeira no tubo. Mergulhe uma extremidade do tubo (15 mm de diâmetro interior) em água a ferver durante um minuto para o amolecer.
- Depois, enfie a extremidade amolecida do tubo completamente na ranhura afiada para o tubo do seu produto. Por fim, aperte completamente a braçadeira com uma chave de fendas.
- Repita o mesmo procedimento para a outra extremidade do tubo e termine a ligação ao cilindro de gás.
- Nunca se esqueça de verificar as fugas de gás.



**AVISO:** Não conserve cilindros de GPL em casa.

- Se precisar de utilizar o equipamento com um tipo diferente de gás, deverá consultar o agente de serviço autorizado para o respetivo procedimento de conversão.



1. Ponta do tubo de GPL
2. Tubo de plástico

### 3.5 Controlo de fugas no ponto de ligação

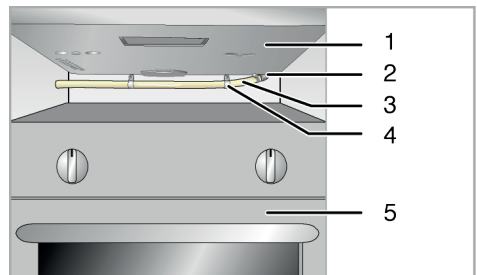
- Certifique-se de que todos os comandos do produto estão desligados. Certifique-se de que a alimentação de gás está aberta. Prepare espuma de sabão e aplique no ponto de ligação do tubo com vista ao controlo de fugas de gás.
- A parte ensaboada congela em caso de fuga de gás. Se isso acontecer, volte a inspecionar a ligação ao gás



Nunca utilize um fósforo ou um isqueiro para efetuar o controlo de fugas de gás.

#### 3.5.1 Se existir um fogão encastrado instalado sob a placa de cozinha;

- O tubo de gás deverá ser encaminhado de forma a não tocar o forno, arestas ou cantos cortantes sob a placa, e não deverá ser torcido ou dobrado.
- Se fizer a ligação ao gás no lado esquerdo a partir da sua posição, fixe o tubo com braçadeiras.



1. Vista de baixo
2. Ponta do tubo
3. Tubo
4. Braçadeira
5. Fogão

## 3 Instalação

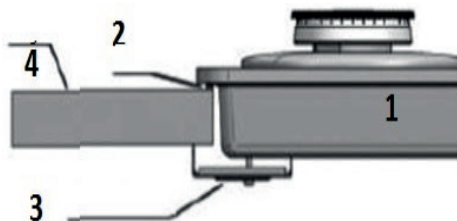
### 3.6 Instalação do produto

1. Retire os queimadores, tampas e grelhas dos queimadores da placa de cozinha.
2. Vire a placa de cozinha ao contrário e coloque-a numa superfície plana.
3. Para evitar que líquidos ou objetos estranhos penetrem entre a placa de cozinha e a bancada, aplique o vedante fornecido na embalagem nos contornos do compartimento inferior da placa de cozinha, mas certifique-se de que o vedante não se sobrepeõe.
4. Preencha os cantos formando curvas conforme ilustrado na figura. Forme tantas curvas quanto as necessárias para preencher os espaços vazios nos cantos.



Certifique-se de que os rodapés do compartimento inferior da placa de cozinha são preenchidos com vedante.

5. Vire de novo a placa de cozinha, alinhe-a e coloque-a na bancada.
6. Pode fixar a placa de cozinha à bancada utilizando o grampo e os parafusos fornecidos.



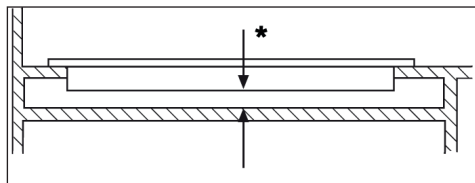
1. Placa de cozinha
2. Vedante
3. Grampo de instalação
4. Bancada

A espessura da bancada deverá ser pelo menos 40 mm.



Ao instalar a placa de cozinha num armário, deverá instalar-se uma divisória de separação entre o armário e a placa de cozinha, conforme ilustrado na figura acima. Isto não é necessário nas instalações com fornos encastrados.

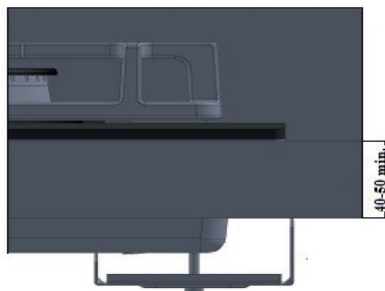
Por exemplo, se for possível tocar na parte inferior da placa de cozinha, estando esta instalada numa prateleira, esta secção deverá ser coberta por uma placa de madeira.



mín. 25 mm

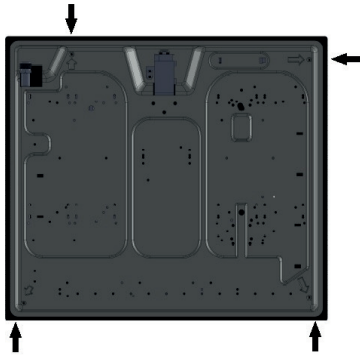
Para bancadas com uma espessura de 40-50 mm, instale os grampos como indicado abaixo.

Deverá deixar uma abertura de ventilação na parte restante com vista à ventilação na parte inferior da placa de cozinha. Além de ser necessário para a temperatura dos componentes, este processo é igualmente necessário para que o queimador seja ventilado na parte inferior. Poderá ser "100 cm<sup>2</sup> no mínimo".



## 3 Instalação

### 3.6.1 Vista traseira (orifícios de ligação)



Coloque as chapas, tampas e grelhas do queimador na sua posição original após a instalação.

### 3.7 Conversão de gás



**AVISO:** Antes de iniciar qualquer intervenção na instalação de gás, desligue o fornecimento de gás. Existe risco de explosão!

Para alterar o tipo de gás do seu aparelho, substitua todos os injetores e regule a chama de todas as válvulas para a posição de baixo débito.

Substituição do injetor para os queimadores

1. Retire a tampa e a coroa do queimador.
2. Desaperte os injetores, girando-os no sentido anti-horário.
3. Coloque novos injetores.
4. Verifique se todas as ligações estão estanques e bem fixas.

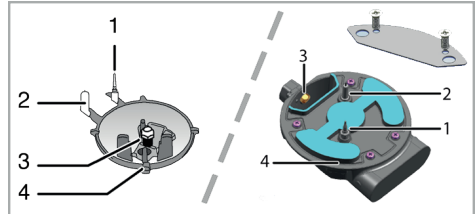


Os novos injetores têm a sua posição marcada na respetiva embalagem ou na tabela de injetores, página 12, que pode consultar.



(Varia consoante o modelo do produto).

Em alguns queimadores da placa de cozinha, o injetor está coberto por uma peça metálica. Precisa de remover esta tampa metálica para substituir o injetor.



1. Dispositivo de segurança (consoante o modelo)
2. Vela de ignição
3. Injetor
4. Queimador



Exceto em condições anormais, não tente remover as torneiras de queimadores de gás. Deverá contactar um agente de serviço autorizado ou um técnico com licença, caso seja necessário substituir as torneiras.

### 3.7.1 Regulação da saída mínima de gás para as torneiras

1. Acenda o queimador que necessita de regular e gire o comando para a posição mínima.
2. Retire o comando da torneira de gás.
3. Utilize uma chave de fendas de tamanho adequado para ajustar o parafuso de regulação da saída de gás.

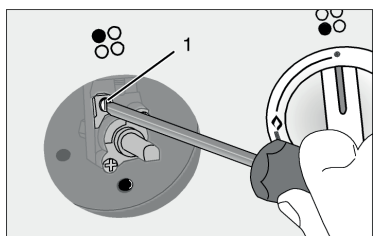
Para GPL (Butano-Propano), gire o parafuso no sentido horário. Para gás natural, gire o parafuso no sentido anti-horário.

» O comprimento normal de uma chama direita na posição reduzida deverá ser de cerca de 6-7 mm.

## 3 Instalação

- Se a chama for mais alta do que a posição pretendida, gire o parafuso no sentido horário. Se for mais pequena, gire o parafuso no sentido anti-horário.
- Como último controlo, coloque o queimador no mínimo e no máximo e verifique se a chama está acesa ou não.

Consoante o tipo de torneira de gás utilizada no seu aparelho, a posição do parafuso de regulação poderá variar.



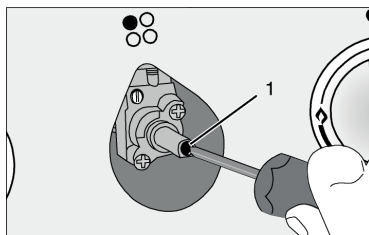
- Parafuso de regulação da saída de gás



**AVISO:** Efetuar ligações noutros orifícios que não os previstos não é uma boa prática em termos de segurança, pois pode danificar o sistema de gás e o sistema elétrico.



**AVISO:** As placas de cozinha possuem componentes de gás e componentes elétricos. Desta forma, apenas devem ser utilizados os orifícios de ligação indicados no manual e as fixações e parafusos fornecidos para fixar o aparelho, conforme indicado no manual. Caso contrário, existem riscos para a vida dos utilizadores e para a segurança do imóvel.



- Parafuso de regulação da saída de gás



Se o tipo de gás do aparelho for alterado, a placa de características que indica o tipo de gás do aparelho deverá ser igualmente alterada.

### 3.8 Transporte do produto

- Guarde a embalagem original do produto e transporte-o na mesma. Siga as instruções constantes na caixa. Se não possui a caixa original, embale o produto num plástico com bolhas de ar ou numa caixa de cartão resistente e selle-a de forma segura com fita adesiva.
- Fixe as tampas e as grelhas com fita adesiva.
- Verifique a aparência geral do seu produto quanto a danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

### 3.9 Verificação final

1. Abra o fornecimento de gás.
2. Verifique se todas as ligações de gás estão estanques e bem fixas.
3. Ligue os queimadores e verifique a aparência da chama.



A chama deverá ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a tampa do queimador está bem fixa na sua posição ou limpe o queimador.

## 4 Preparação

### 4.1 Sugestões para poupar energia

As seguintes informações ajudam-no a utilizar o seu aparelho de forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os alimentos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize tachos/panelas com tampa ao cozinhar. Sem tampa, o consumo de energia poderá ser 4 vezes maior.
- Selecione o queimador apropriado para o tamanho do tacho ou panela usado. Selecione sempre o tamanho de tacho ou panela adequado aos seus pratos. Tachos ou panelas maiores necessitam de mais energia.

### 4.2 Utilização inicial

#### 4.2.1 Primeira limpeza do aparelho



Alguns detergentes ou materiais de limpeza poderão danificar a superfície.

Não utilize detergentes agressivos, pós/cremes de limpeza ou quaisquer objetos afiados durante a limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores para metais afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície e partir o vidro.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies do aparelho com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

## 5 Utilizar a placa de cozinha

### 5.1 Informações gerais sobre cozedura



**Aviso:** Nunca encha o recipiente com mais de um terço de óleo. Nunca deixe a placa de cozinha sem assistência quando estiver a aquecer óleo. O óleo sobreaquecido acarreta riscos de incêndio. Nunca tente extinguir um incêndio com água! Se o óleo se incendiar, cubra-o com um cobertor ou pano húmido. Se for seguro, desligue a placa de cozinha e chame os bombeiros.

- Não tape o recipiente que utilizar para aquecer o óleo.
  - Posicione as panelas e frigideiras de forma a que as suas pernas não fiquem sobre a placa de cozinha para evitar que aqueçam. Não coloque recipientes desequilibrados e que oscilem facilmente sobre a placa de cozinha.
  - Não coloque recipientes e panelas vazias sobre as zonas de cocção ligadas. Poderão ficar danificadas.
  - A utilização de uma zona de cocção sem um recipiente ou panela poderá danificar o aparelho. Desligue as zonas de cocção quando terminar a cozedura.
  - Como a superfície do aparelho poderá estar quente, não coloque recipientes de plástico e alumínio em cima da mesma.
- Antes de fritar alimentos, seque-os bem e coloque-os com cuidado no óleo quente. Certifique-se de que descongela completamente os alimentos congelados antes de os fritar.

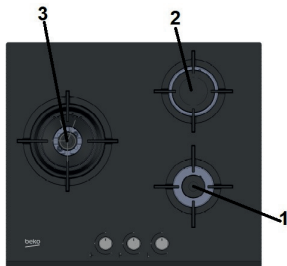
## 5 Utilizar a placa de cozinha

- Também não deverá utilizar esse tipo de recipientes para guardar os alimentos.
- Utilize apenas recipientes ou panelas com um fundo plano.
- Coloque a quantidade adequada de alimentos nas frigideiras e panelas. Desta forma, não precisará de efetuar limpezas desnecessárias, impedindo que as preparações transbordem do recipiente.
- Não coloque tampas de frigideiras e panelas nas zonas de cocção.
- Coloque as panelas de forma a que fiquem centradas na zona de cocção. Quando pretender mover a panela para outra zona de cocção, levante-a e coloque-a na área de cocção pretendida em vez de a arrastar.

### 5.1.1 Cozedura a gás

- O tamanho do recipiente deverá ser adequado ao tamanho da chama. Regule as chamas de gás para que estas não ultrapassem o fundo do recipiente e centre o recipiente no suporte.

## 5.2 Utilizar as placas de cozinha



1. Queimador auxiliar 12-16 cm
2. Queimador rápido 18-24 cm
3. Queimador de wok 22-26 cm Esta é uma lista dos diâmetros dos recipientes aconselhados para a utilização com os queimadores respetivos.

O símbolo de chama grande indica a potência de cozedura máxima e o símbolo de chama pequena indica a potência de cozedura mínima. Na posição desligada (topo) não é fornecido gás aos queimadores.

### 5.2.1 Acender os queimadores de gás

1. Mantenha o comando do queimador premido.
2. Rode-o no sentido horário para o símbolo de chama grande.

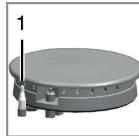
» A faísca inflama o gás.

3. Regule-o para a potência de cozedura pretendida.

### 5.2.2 Desligar os queimadores de gás

Rode o comando para manter a área quente para a posição desligada (topo).

### 5.2.3 Sistema de segurança para desligar o gás (em modelos com componente térmico)



Como medida de prevenção para evitar explosões devido ao derrame de fluidos nos queimadores, o mecanismo de segurança dispara e desliga o fornecimento de gás.

1. Corte de segurança do fornecimento de gás
- Prima o comando para dentro e rode-o no sentido horário para inflamar o gás.
  - Após a inflamação do gás, mantenha o comando premido durante mais 3-5 segundos para ativar a segurança do sistema.
  - Se o gás não inflamar depois de premir e libertar o comando, repita o mesmo procedimento mantendo o comando premido durante 15 segundos.

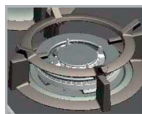


**AVISO:** Liberte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Espere pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo. Existe um risco de acumulação de gás e explosão!



## 5 Utilizar a placa de cozinha

### 5.2.4 Queimador para wok



Os queimadores para wok ajudam-no a cozinhar com maior rapidez. O wok, usado sobretudo na cozinha asiática, é um tipo de panela de fritar funda e plana, fabricada em metal,

utilizada para cozinhar vegetais e carne cortados finos com uma chama forte durante pouco tempo.

Como as refeições são cozinhadas com uma chama forte e num período de tempo muito curto neste tipo de recipientes, que conduzem o calor rapidamente e de forma uniforme, o valor nutricional dos alimentos é preservado e os vegetais conservam-se estaladiços. Pode utilizar o queimador para wok igualmente para panelas normais.

Se pretender utilizar uma panela normal com o queimador para wok deverá retirar o suporte para wok da placa de cozinha.

## 6 Manutenção e cuidado

### 6.1 Informação geral

A limpeza do produto a intervalos regulares prolonga a sua vida útil e reduz a probabilidade de ocorrência de problemas.



Desligue o produto da rede elétrica antes de iniciar o trabalho de manutenção e limpeza. Existe risco de choque elétrico!



Deixe o produto aquecer antes de começar a limpá-lo. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe completamente o produto após cada utilização. Desta forma, é possível remover facilmente resíduos de alimentos, evitando que estes sejam queimados na próxima vez que utilizar o aparelho.

- Não são necessários agentes de limpeza especiais para limpar o produto. Utilize água quente com líquido de lavagem, um pano macio ou uma esponja para limpar o produto e seque-o com um pano seco.
- Certifique-se sempre de que limpa o excesso de líquido após a lavagem e de que seca imediatamente qualquer derrame.
- Não utilize agentes de limpeza que contenham ácido ou cloro para limpar as superfícies inoxidáveis ou as superfícies de inox e o manípulo. Utilize um pano macio com um detergente líquido (não abrasivo) para limpar essas peças, certificando-se de que limpa numa única direção.



Não utilize sistemas de limpeza a vapor para limpar o aparelho, pois poderá causar choques elétricos.

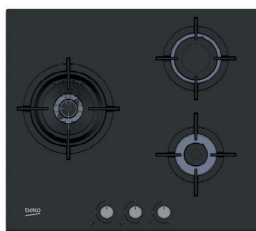
## 6 Manutenção e cuidado



Alguns detergentes ou materiais de limpeza poderão danificar a superfície.

Não utilize detergentes agressivos, pós/cremes de limpeza ou quaisquer objetos afiados durante a limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores para metais afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície e partir o vidro.



### 6.2 Limpeza da placa de cozinha

#### 6.2.1 Limpeza do queimador

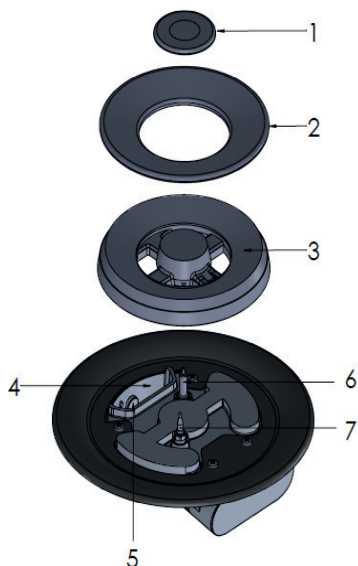
1. Remova as grelhas, coroas e tampas dos queimadores e limpe-as com um pano macio e húmido.
2. Limpe a sujidade da câmara do queimador e do injetor com um pano macio e húmido e depois seque com um pano seco.
3. Utilize estearato de potássio (sabão mole), disponível no mercado, para o pó e sujidade resistentes nas cabeças dos queimadores.
4. Limpe a superfície da placa.
5. Certifique-se de que as coroas dos queimadores são instaladas na posição corretas e estão bem apertadas. A instalação incorreta poderá causar fugas de gás, não acendimento ou queimadura irregular.
6. Ao encaixar as grelhas, preste atenção ao colocar os pés do suporte, para que os queimadores fiquem centrados.



Em caso de derrame, desligue imediatamente o queimador. Retire o recipiente e grelha existentes sobre o mesmo. Limpe o material derramado com um pano seco e absorvente. Preste atenção para não deixar os líquidos penetrar nos queimadores. Limpe também dentro dos queimadores se tiver entrado líquido nos mesmos. Não volte a utilizar a placa de cozinha antes de a limpar.

## 6 Manutenção e cuidado

### 6.2.2 Montagem das peças do queimador para wok

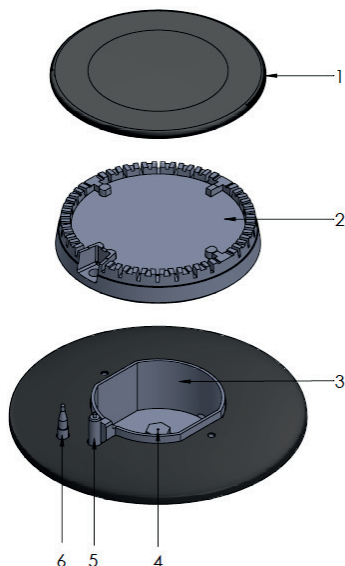


1. Tampa interior do queimador
2. Tampa exterior do queimador
3. Coroa do queimador
4. Câmara do queimador
5. Injetor
6. Vela (em produtos com ignição)
7. Elemento térmico (em produtos com elemento térmico)

Monte todas as peças por ordem depois de limpar o queimador.

1. Coloque a coroa do queimador na câmara do queimador de forma a que passe pelo orifício da vela (6).
2. Coloque as tampas do queimador na coroa do queimador

### 6.2.3 Montagem das peças do queimador



1. Tampa do queimador
2. Coroa do queimador
3. Câmara do queimador
4. Injetor
5. Vela (em produtos com ignição)
6. Elemento térmico (em produtos com elemento térmico)

Monte todas as peças por ordem depois de limpar o queimador.

1. Coloque a coroa do queimador na câmara do queimador de forma a que passe pelo orifício da vela (5).
2. Coloque a tampa do queimador na coroa do queimador.

## 6 Manutenção e cuidado

### 6.2.4 Superfícies de vidro

Limpe a superfície de vidro cerâmico com um pano humedecido com água fria de forma a não deixar resíduos de agente de limpeza na mesma. Seque com um pano macio. Os resíduos poderão danificar a superfície de vidro cerâmico ao utilizar a placa de cozinha na próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vidro cerâmico não deverão em nenhuma circunstância ser raspados com lâminas gancho, lâ de aço ou ferramentas semelhantes.

Remova as manchas de cálcio (manchas amarelas) com uma pequena quantidade de decapante de calcário, como vinagre ou sumo de limão. Pode utilizar igualmente produtos disponíveis no mercado. Se a superfície estiver muito suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e espere até que seja bem absorvido. Depois, limpe a superfície da placa de cozinha com um pano húmido



Os alimentos à base de açúcar como creme e xarope espessos deverão ser limpos imediatamente sem esperara que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro cerâmico ficará permanentemente danificada.

Com o tempo, poderá ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou noutras superfícies. Tal não afeta o funcionamento do produto.

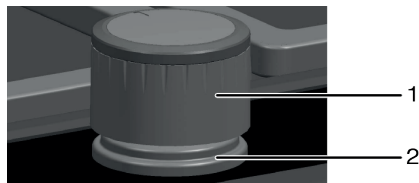
A descoloração e as manchas na superfície de vidro cerâmico são uma condição normal e não um defeito.

### 6.3 Limpeza do painel de controlo

Limpe o painel de controlo e os comandos com um pano húmido e depois seque com um pano.



Não retire os botões de controlo/comandos para limpar o painel de controlo. Poderá danificar o painel de controlo!



1. Comando
2. Elemento de vedação



Não remova os elementos de vedação sob os comandos para efeitos de limpeza.

## 7 Resolução de problemas

### **Ouve-se um som metálico quando o produto está a aquecer ou a arrefecer.**

- Quando as peças metálicas são aquecidas, podem expandir e fazer ruído. >>> Não se trata de uma avaria.

### **Não há faísca de ignição.**

- A alimentação foi cortada. >>> Verifique os disjuntores no quadro elétrico.

### **O produto está constantemente a fazer faísca.**

- Os fluidos efluentes penetraram no mecanismo de ignição sob os manípulos de controlo. >>> Desligue a ficha do produto e espere que arrefeça.

### **Não há gás.**

- A válvula de gás principal está desligada. >>> Ligue a válvula de gás.
- O tubo inclinou. >>> Instale o tubo de gás corretamente.

### **Os queimadores não queimam corretamente.**

- Os queimadores estão sujos. >>> Limpe os componentes do queimador.
- Os queimadores estão molhados. >>> Seque as peças do queimador.
- A tampa do queimador não está corretamente colocada. >>> Posicione corretamente a tampa do queimador.
- A válvula de gás principal está desligada. >>> Ligue a válvula de gás.
- O cilindro de gás está vazio (ao utilizar GPL). >>> Substitua o cilindro de gás.
- O comando/botão do queimador não foi mantido premido o tempo suficiente durante a ignição. >>> Acenda o queimador mantendo o botão premido durante pelo menos 3-5 segundos.



Consulte o centro de atendimento se, apesar de ter seguido as instruções desta secção, não conseguir resolver o problema. Nunca tente reparar sozinho um produto defeituoso.

## 7 Resolução de problemas

Marca	BEKO			
Tipo de placa de cozinha	Placa de cozinha a gás encastrável			
Modelo		Inox	Vidro cerâmico	
		HISW 63222 SO		
	Símbolo	Valor	Valor	Unidade
Número de queimadores a gás		3	3	
Eficiência energética do queimador a gás direito traseiro	Queimador alimentado por gás económico		56,5	%
Eficiência energética do queimador a gás direito frontal	Queimador alimentado por gás económico		-	%
Eficiência energética do queimador a gás direito frontal	Queimador alimentado por gás económico		-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo traseiro	Queimador alimentado por gás económico		-	%
Eficiência energética do queimador central	Queimador alimentado por gás económico		-	%
Eficiência energética do queimador central frontal	Queimador alimentado por gás económico		-	%
Eficiência energética do queimador traseiro central	Queimador alimentado por gás económico		-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo	Queimador alimentado por gás económico		53,6	%
Eficiência energética da placa de cozinha a gás	Placa de cozinha alimentada por gás económico		55,05	%

Com base na Diretiva N.º 2009/125/CE relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia, as informações do produto adiante são dadas em paralelo com o Regulamento da Comissão Europeia N.º (UE) 66/2014 no que respeita aos requisitos de conceção ecológica para fornos, placas e exaustores de cozinha domésticos.

Com o objetivo de especificar as características do produto, as medidas e cálculos são especificados com a norma indicada abaixo, em conformidade com os requisitos de conceção ecológica.

En 30-2



