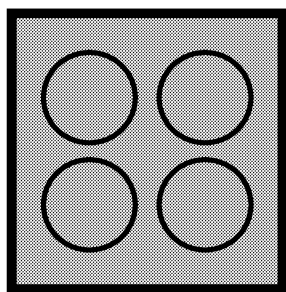


# Built-in Hob

User manual



HIAW 64325 SX NL

**EN | NL**

185.9278.66/R.AA/16.02.2018

## Please read this user manual first!

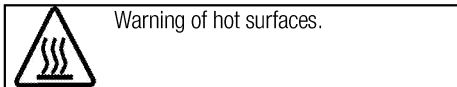
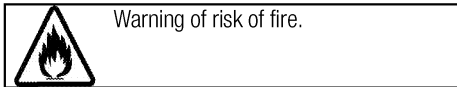
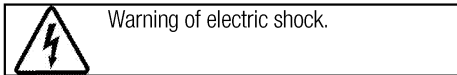
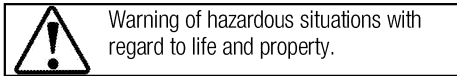
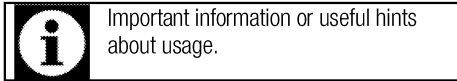
Dear Customer,

Thank you for purchasing this 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 models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



---

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| General safety .....              | 4 |
| Safety when working with gas..... | 4 |
| Electrical safety .....           | 5 |
| Product safety .....              | 6 |
| Intended use .....                | 7 |
| Safety for children.....          | 7 |
| Disposing of the old product..... | 8 |
| Package information .....         | 8 |

### **2 General information 9**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Overview .....                 | 9  |
| Package contents .....         | 9  |
| Technical specifications ..... | 10 |
| Injector table .....           | 10 |

### **3 Installation 11**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Before installation .....         | 11 |
| Installation and connection ..... | 12 |
| Gas conversion.....               | 14 |
| Future Transportation.....        | 15 |

### **4 Preparation 16**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Tips for saving energy .....         | 16 |
| Initial use.....                     | 16 |
| First cleaning of the appliance..... | 16 |

### **5 How to use the hob 17**

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| General information about cooking ..... | 17 |
| Using the hobs.....                     | 17 |

### **6 Maintenance and care 19**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| General information.....         | 19 |
| Cleaning the hob .....           | 19 |
| Cleaning the control panel ..... | 19 |

### **7 Troubleshooting 20**

## **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.

### **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.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (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; See *Before installation*, page 11

- 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.
- 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.
- 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.

### **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. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

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

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously 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.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

#### Prevention against possible fire risk!

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

#### 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.

#### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

## Disposing of the old product

### 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.

### Compliance with RoHS Directive:

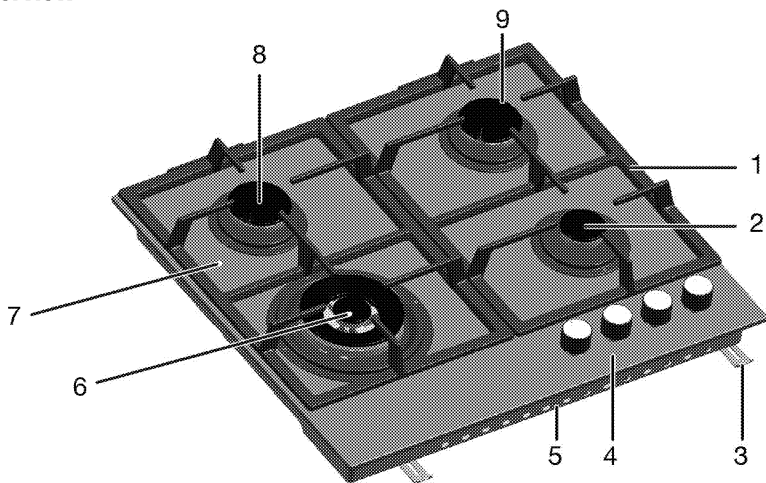
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

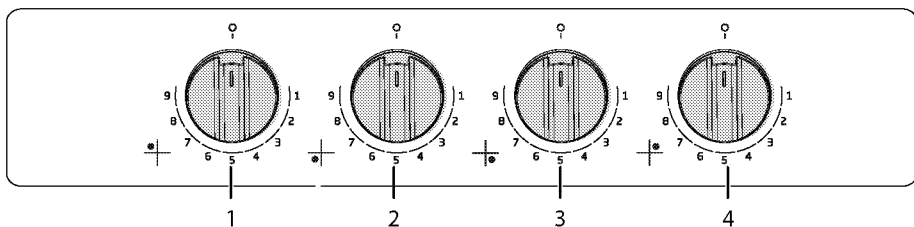
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



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



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

### 2. Wok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

### Package contents



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

1. User manual

## Technical specifications

|                                                 |                                                      |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Voltage / frequency                             | 220-240 V ~ 50 Hz                                    |
| Fuse                                            | 3 A                                                  |
| Cable type / section                            | min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>               |
| Category of gas product                         | Cat II2E(43.46 -45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P / Cat II2L3B/P |
| Gas type / pressure                             | NG G 25.3 25 mbar/NG G 25 25 mbar                    |
| Total gas consumption                           | 9.5 kW                                               |
| Converting the gas type / pressure <sup>s</sup> | NG G 20/20 mbar                                      |
| – optional                                      | LPG 30/30 mbar                                       |
| External dimensions (height / width / depth)    | 46 mm/580 mm/510 mm                                  |
| Installation dimensions (width / depth)         | 560 mm/480-490 mm                                    |
| <b>Burners</b>                                  |                                                      |
| Rear left                                       | <b>Normal burner</b>                                 |
| Power                                           | 1.75 kW                                              |
| Front left                                      | <b>Wok burner</b>                                    |
| Power                                           | 5 kW                                                 |
| Front right                                     | <b>Auxiliary burner</b>                              |
| Power                                           | 1 kW                                                 |
| Rear right                                      | <b>Normal burner</b>                                 |
| Power                                           | 1.75 kW                                              |



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.

## Injector table

| Position hob zone       | 1.75 kW<br>Rear left | 5 kW<br>Front left | 1 kW<br>Front right | 1.75 kW<br>Rear right |
|-------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|
| Gas type / Gas pressure |                      |                    |                     |                       |
| G 20/20 mbar            | 97                   | 171                | 72                  | 97                    |
| G 30/28-30 mbar         | 66                   | 110                | 50                  | 66                    |
| G 25.3/25 mbar          | 102                  | 165                | 80                  | 102                   |
| G 25/25 mbar            | 102                  | 165                | 80                  | 102                   |

This appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m3 (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). This appliance can moreover be converted for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance: “is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas” within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree....”

### 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.



#### **DANGER:**

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



#### **DANGER:**

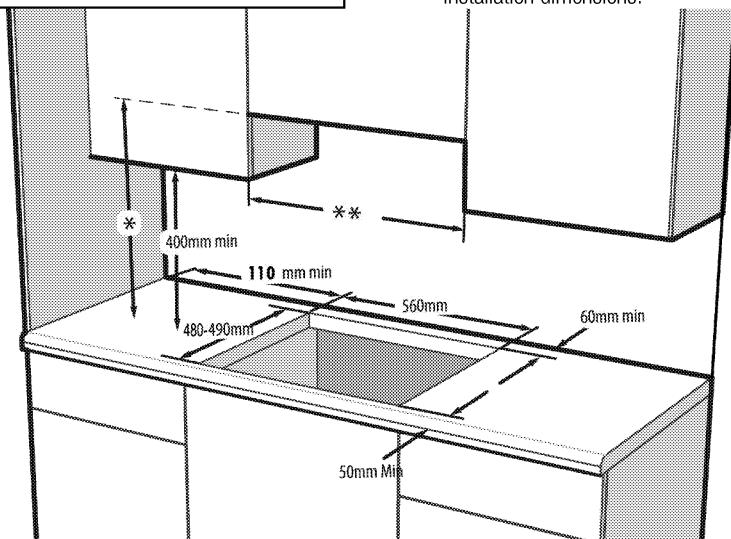
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

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

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' 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.



\* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

\*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

### Room ventilation

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

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

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table

below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

| Total gas consumption (kW) | min. Ventilation opening (cm <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                                        |

### 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 nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table.Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is 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.

## Installation and connection

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

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national 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.



**DANGER:**

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



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



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

## Gas connection



### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



### DANGER:

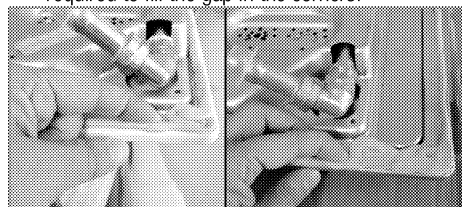
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

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

Refer to the detailed gas connection and gas conversion information in the user manual supplied with your product.

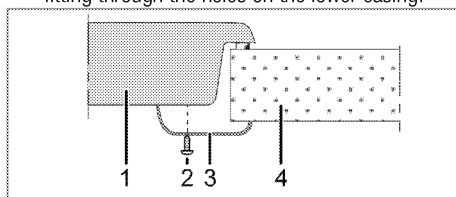
## Installing the product

- Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
- Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
- 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.
- 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.

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

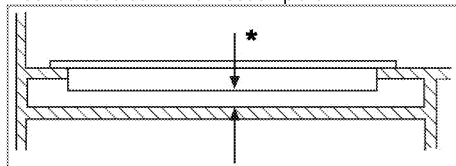


- Hob
- Screw
- Installation clamp
- Counter



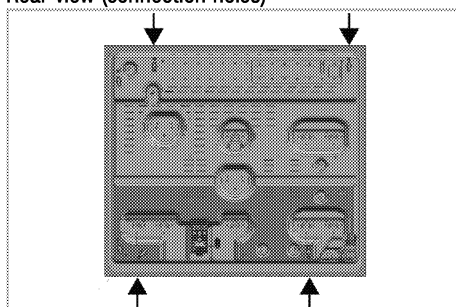
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



\* min. 15 mm

## Rear view (connection holes)



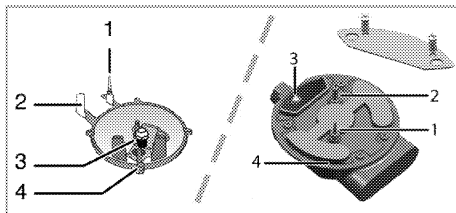
Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

**DANGER:**

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

**DANGER:**

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety



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

**Final check**

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



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



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.

**Gas conversion****DANGER:**

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 10* 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.

**Reduced gas flow rate setting for hob taps**

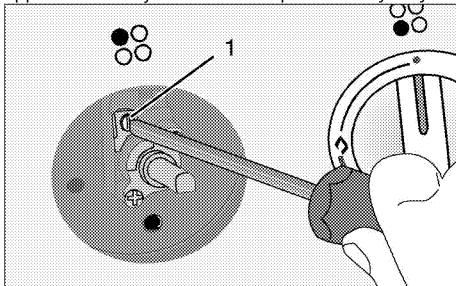
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

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

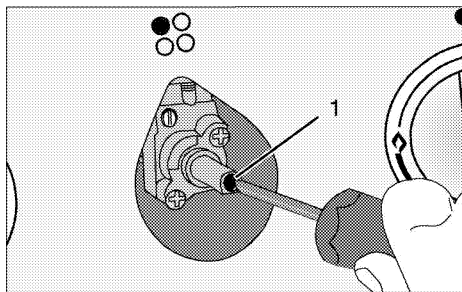
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. 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.



- 1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

**i** 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.

### 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.

**i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

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

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



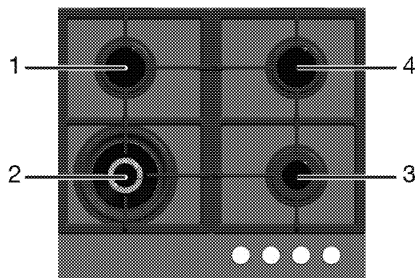
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

### 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.

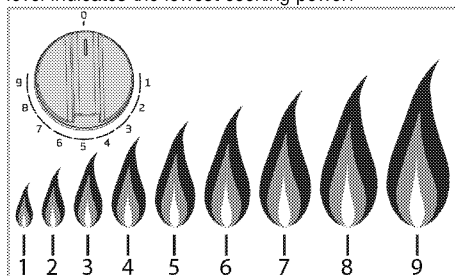
### Using the hobs



- 1 Normal burner 14-20 cm
- 2 Wok burner 22-30 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 14-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

The control button you must use for each cooking zone is indicated with a symbol on your product.

You can use the different power levels on your product to set the power to the desired level from minimum to maximum according to your needs. The 9th level indicates the highest cooking power, while the 1st level indicates the lowest cooking power.



In the off (upper) position, gas is not supplied to the cooking zones.

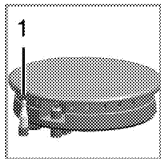
### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Rotate counterclockwise to the 9th level.  
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

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

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



1. Gas shut off safety

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

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



### **DANGER:**

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

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

### **Wok burner**



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

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy. You can use wok burner for regular saucepans as well. If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

## 6 Maintenance and care

### General information

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

**DANGER:**

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

**DANGER:**

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.

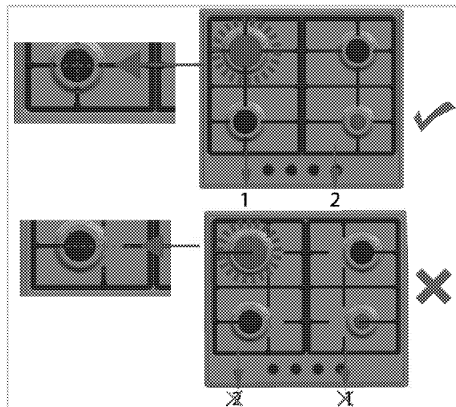


The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

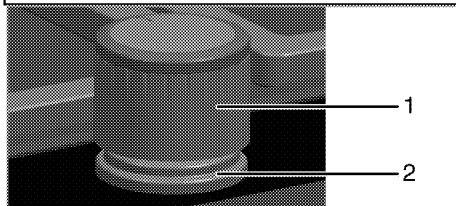


### Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs 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.

### Cleaning the hob

#### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **There is no ignition spark.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

### **There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

### **Burners are not burning properly or at all.**

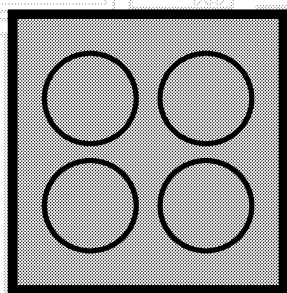
- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

# Inbouwkookplaat

## Gebruikershandleiding



NL

**beko**

## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

|                                                                                  |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik. |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen. |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|  | Waarschuwing voor een elektrische schok. |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|

|                                                                                  |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | Waarschuwing voor brandgevaar. |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|

|                                                                                    |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Waarschuwing voor hete oppervlakken. |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|



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

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu** **4**

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| Algemene veiligheid .....              | 4 |
| Veiligheid bij het werken met gas..... | 4 |
| Elektrische veiligheid.....            | 6 |
| Productveiligheid .....                | 6 |
| Bedoeld gebruik.....                   | 7 |
| Kindveiligheid .....                   | 8 |
| Het oude product afvoeren .....        | 8 |
| Verpakkingsmateriaal afvoeren .....    | 8 |

## **2 Algemene informatie** **9**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Overzicht.....                | 9  |
| Inhoud pakket.....            | 9  |
| Technische specificaties..... | 10 |
| Injectortafel .....           | 10 |

## **3 Installatie** **11**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Voor installatie.....          | 11 |
| Installatie en verbinding..... | 12 |
| Gasomzetting .....             | 14 |
| Toekomstig transport .....     | 15 |

## **4 Voorbereidingen** **16**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Tips om energie te besparen.....       | 16 |
| Het eerste gebruik.....                | 16 |
| Eerste reiniging van het toestel ..... | 16 |

## **5 De kookplaat gebruiken** **17**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Algemene informatie over koken ..... | 17 |
| Gebruik van de kookplaten.....       | 17 |

## **6 Onderhoud en verzorging** **19**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Algemene informatie .....           | 19 |
| Reiniging van de kookplaat .....    | 19 |
| Het bedieningspaneel reinigen ..... | 19 |

## **7 Problemen oplossen** **20**

# **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

## **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

## **Veiligheid bij het werken met gas**

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de

plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.

- Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatiETOESTEL voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie; *Zie Voor installatie, pagina 11*
- Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel: zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatiETOESTEL (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door

de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.

- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

### **Wat u moet doen wanneer u gas ruikt**

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!
- Open deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
- Waarschuw de bureu.

- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

### **Productveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt.

Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting danig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

## Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

## Het oude product afvoeren

**Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

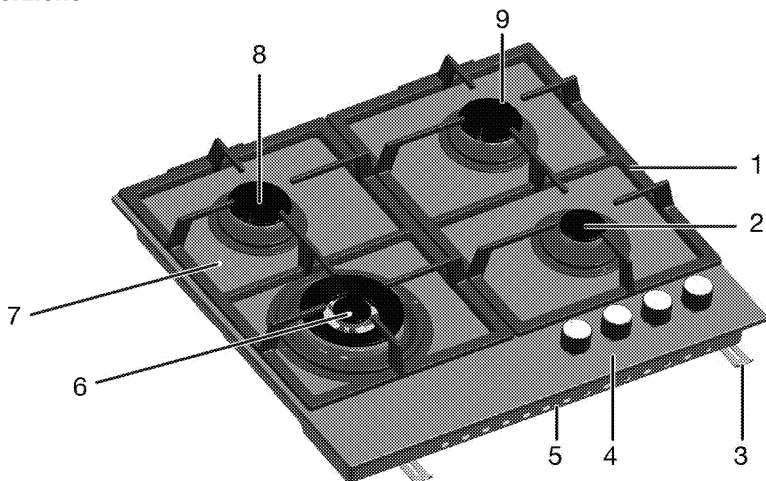
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

## **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

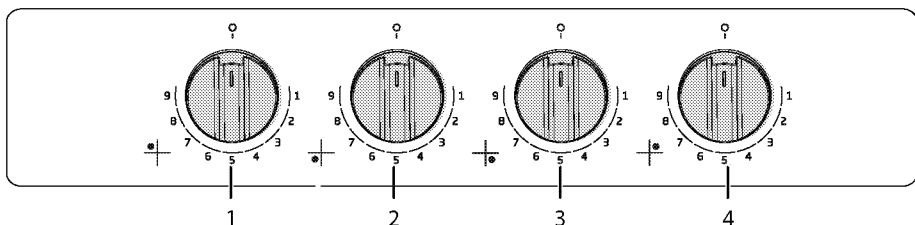
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- |   |                  |   |                 |
|---|------------------|---|-----------------|
| 1 | Pannendrager     | 6 | Wokbrander      |
| 2 | hulpbrander      | 7 | Branderplaat    |
| 3 | Montageklem      | 8 | normale brander |
| 4 | Bedieningspaneel | 9 | normale brander |
| 5 | Basisdeksel      |   |                 |



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | normale brander Links achteraan  |
| 2 | Wokbrander Links vooraan         |
| 3 | hulpbrander Rechts vooraan       |
| 4 | normale brander Rechts achteraan |

### Inhoud pakket



De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding
2. Wokpanadapter



Wordt gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.

## Technische specificaties

|                                              |                                                                  |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Elektrische spanning / frequentie            | 220-240 V ~ 50 Hz                                                |
| Zekering                                     | 3 A                                                              |
| Kabeltype/-functionaliteit                   | min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>                           |
| Categorie van gasproduct                     | Cat II2E(43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P / Cat II2L3B/P |
| Gastype/druk                                 | NG G 25.3 25 mbar/NG G 25 25 mbar                                |
| Totaal gasverbruik                           | 9.5 kW                                                           |
| Omzetting naar gas type/druk <sup>S</sup>    | NG G 20/20 mbar                                                  |
| – optioneel                                  | LPG 30/30 mbar                                                   |
| Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte) | 46 mm/580 mm/510 mm                                              |
| Toestelafmetingen (breedte/diepte)           | 560 mm/480-490 mm                                                |
| <b>Branders</b>                              |                                                                  |
| Links achteraan                              | <b>normale brander</b>                                           |
| Stroom                                       | 1.75 kW                                                          |
| Links vooraan                                | <b>Wokbranders</b>                                               |
| Stroom                                       | 5 kW                                                             |
| Rechts vooraan                               | <b>hulpbranders</b>                                              |
| Stroom                                       | 1 kW                                                             |
| Rechts achteraan                             | <b>normale brander</b>                                           |
| Stroom                                       | 1.75 kW                                                          |



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

## Injectortafel

| Position<br>kookplaatzone    | 1.75 kW<br>Links achteraan | 5 kW<br>Links vooraan | 1 kW<br>Rechts vooraan | 1.75 kW<br>Rechts achteraan |
|------------------------------|----------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------------|
| <b>Gastype /<br/>Gasdruk</b> |                            |                       |                        |                             |
| G 20/20 mbar                 | 97                         | 171                   | 72                     | 97                          |
| G 30/28-30 mbar              | 66                         | 110                   | 50                     | 66                          |
| G 25.3/25 mbar               | 102                        | 165                   | 80                     | 102                         |
| G 25/25 mbar                 | 102                        | 165                   | 80                     | 102                         |

Dit apparaat werd geconfigureerd voor het apparaat van categorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik met gedistribueerde gassen G en G+ in overeenstemming met de specificaties zoals opgenomen in de NTA 8837:2012 Bijlage D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m<sup>3</sup> (droog, 0 °C, bovenste waarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenste waarde). Dit apparaat kan bovendien worden overgezet voor het apparaat van categorie E (I2E). Dit houdt in dat het apparaat: “aantoonbaar geschikt is for G+-gas en aantoonbaar geschikt kan worden gemaakt voor H-gas” binnen de betekening van de 'Nederlandse verordening van 10 mei 2016 met betrekking tot rectificatie van de Nederlandse verordening voor gasapparaten ...”

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



#### GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



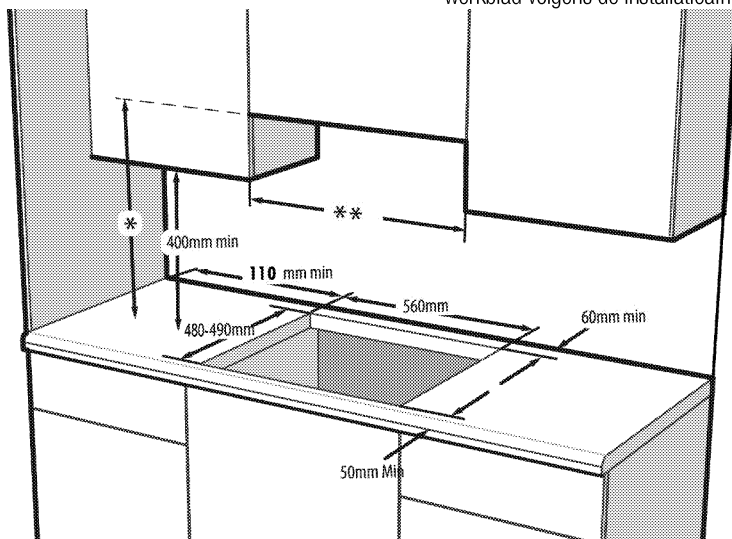
#### GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.  
Zo ja, laat het dan niet installeren.  
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



\* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger

\*\* De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

### Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen

moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

**Kamers met deuren en/of vensters die rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht**

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die in de onderstaande tabel worden aangegeven en die gebaseerd is op het totale gasvermogen van het apparaat (totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in onderstaande tabel aangegeven, dan dient de ruimte absoluut van een extra vaste ventilatieopening te worden voorzien om ervoor te zorgen dat aan de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt voldaan. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit bestaande gaatstenen, luchtopeningen voor afzuigkappen, enz.

| Totaal gasverbruik (kW) | min. ventilatieopening (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                 | 1.000                                     |
| 19 - 24                 | 1.250                                     |

### Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

Als de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd geen deur en/of venster heeft dat rechtstreeks naar buiten opent, dienen er andere producten te worden gezocht die een vaste, niet-aanpasbare en niet-sluitbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningsvereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook dienen de van toepassing zijnde wettelijke adviezen voor gebouwen te worden opgevolgd.

Als een kamer of binnenruimte meer dan één gasapparaat bevat, dient er te worden voorzien in extra ventilatieruimte bovenop de vereiste zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. De grootte van de extra

ventilatieruimte zal moeten voldoen aan de voorschriften van andere gasapparaten. Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is. Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m<sup>3</sup>. Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond (bijv. kelder) tenzij deze ruimte aan minstens een kant volledig open is naar het grondniveau.

### Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

### Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



**GEVAAR:**  
Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



**GEVAAR:**  
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het

typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.

- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!



De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).



Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

**Gaskoppeling**



**GEVAAR:**

Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gas toevoersysteem worden aangesloten. Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties!

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



**GEVAAR:**

Sluit de gas toevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie. Er is explosiegevaar!

- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).

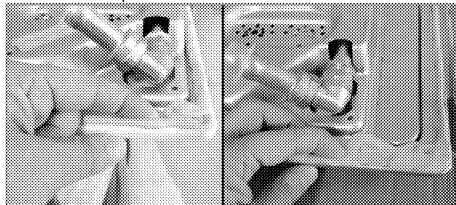
Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.

**Het product installeren**

1. Verwijder de branders, de branderdeksele en de roosters van de kookplaat van het product.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Om te voorkomen dat vloeistoffen en vreemde voorwerpen tussen de kookplaat en het werkblad

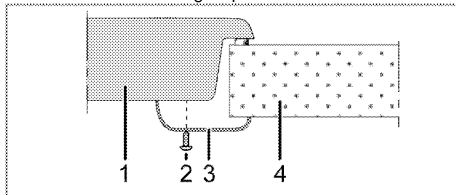
schuiven, brengt u het rubber, dat in de verpakking zit, rond de onderrand van de kookplaat. Zorg er echter voor dat het rubber niet overlapt.

4. Vul de hoeken door vouwen te vormen bij de hoeken zoals in de afbeelding aangegeven. Vorm een dusdanig noodzakelijke vouw om het gat in de hoeken op te vullen.



Zorg dat de randgedeelten van de lagere behuizing van de kookplaat zijn gevuld met stopverf.

5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.

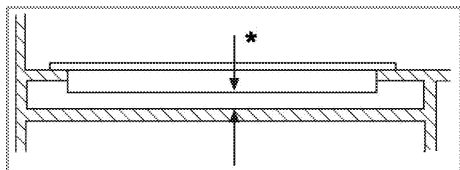


- 1 Kookplaat
- 2 Schroef
- 3 Installatieklem
- 4 Werkblad



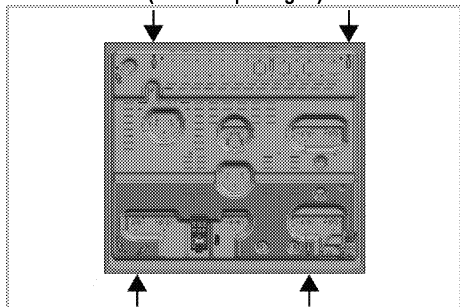
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



\* min. 15 mm

### Achteraanzicht (aansluitopeningen)



Na montage de branderplaten, de kappen van de branderplaten en grills terug op hun plaats zetten.



#### GEVAAR:

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.



#### GEVAAR:

Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

### Laatste controle

1. Open de gastoevoer.
2. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
3. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.



Vlam dient blauw te zijn een een regelmatige vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdekseel goed op zijn plek zit of reinig de brander.

## Gasomzetting



#### GEVAAR:

Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie. Er is explosiegevaar!

Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

### Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdekseel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.

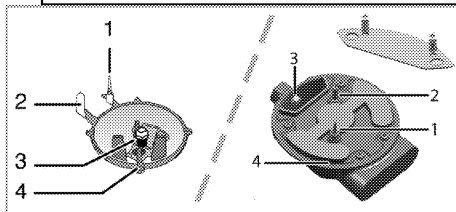


Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er *Injectortafel, pagina 10* werd een tabel bijgevoegd.



((De functies verschillen per productmodel.))

Op sommige branders is de injector afgedekt met een metalen deel. Deze metalen afdekking moet bij vervanging van de injector worden verwijderd.



- 1 Vlambeveiliging (afhankelijk van model)
- 2 Ontsteking
- 3 Injector
- 4 Brander



Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet een bevoegde serviceagent bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

### Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.

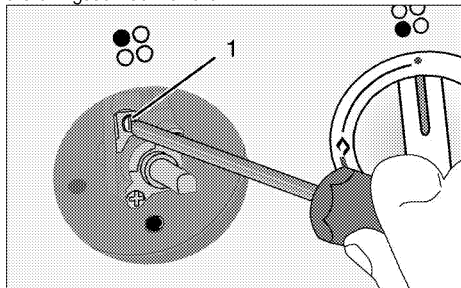
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok** indraaien.

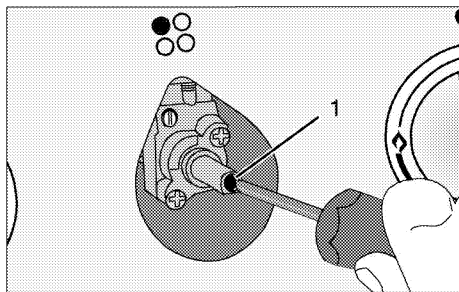
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.
5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren.



1 Stelschroef gasdebiet



1 Stelschroef gasdebiet



Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

### Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



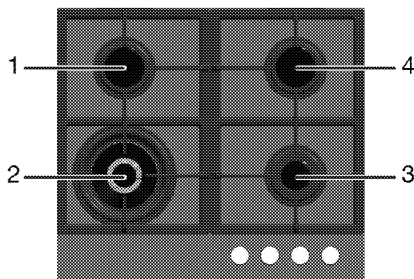
Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
- Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.  
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpot. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.

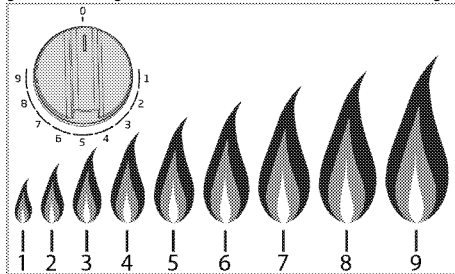
### Gebruik van de kookplaten



- 1 normale brander 14-20 cm
- 2 Wokbrandter 22-30 cm
- 3 hulpbrandter 12-18 cm
- 4 normale brander 14-20 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

De bedieningsknop die u voor iedere kookzone dient te gebruiken wordt op uw product aangeduid met een symbool.

U kunt de verschillende vermogensstanden op uw product gebruiken om het vermogen op de gewenste stand van minimum tot maximum in te stellen. Stand 9 geeft de hoogste kookstand aan en stand 1 de laagste.



In de uit-positie (positie naar boven) wordt de gastoevoer naar de branders geblokkeerd.

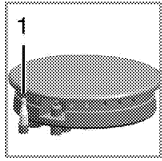
### Ontsteking van de gasbranders

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai naar links naar stand 9.
- » Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.
3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

## De gasbranders uitschakelen

Schakel de warmhoudzoneknop in de uit-positie (boven).

## Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1.  
Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

Als maatregel tegen uitvallen veroorzaakt door het overkoken van vloeistoffen in de branders wordt het veiligheidsmechanisme in gang gezet en de gastoevoer afgesloten.

- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.
- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijven om het veiligheidssysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indrukt en loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden lang ingedrukt.

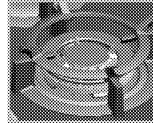


### GEVAAR:

Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat.

Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

## Wokbrander



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken. Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig.

U kunt de wokbrander ook voor normale pannen gebruiken.

Als u een normale pan op de wokbrander wilt gebruiken, moet u het opzetstuk voor de wok van de kookplaat verwijderen.

## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



#### GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



#### GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



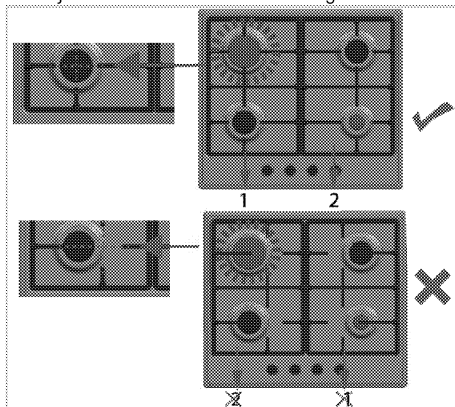
Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Reiniging van de kookplaat

#### Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steelpan en de branderdekseksels en reinig ze.

2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branderdekseksels en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.
4. Let erop dat de opzetstukken voor de steelpan zo worden geplaatst dat de branders centraal staan bij de installatie van de bovenste grill.

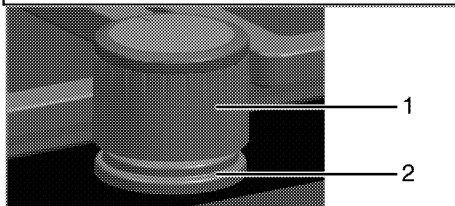


### Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!



- 1 Knop
- 2 Afdichtelement



Verwijder de afdichtelementen onder de knoppen niet tijdens reiniging.

## 7 Problemen oplossen

### **Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.**

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### **Er is geen ontstekingsvonk.**

- Geen stroom. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast.*

### **Er is geen gas.**

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

### **Branders branden niet juist of helemaal niet.**

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet veilig gemonteerd. >>> *Monteer de branderdeksel correct.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gascylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gascylinder.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.







