

# **Built-in Hob**

User Manual

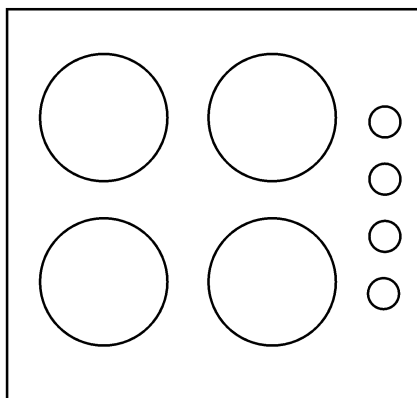
# **Table de cuisson encastrables**

Manuel de l'utilisateur

HISW 64222 S

# **Вбудована варильна панель**

Посібник користувача



## Please read this user manual first!

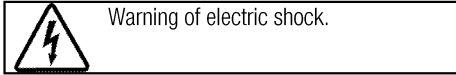
Dear Customer,

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 Sülüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

**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 ..... 7  
 Package information ..... 7

**2 General information 8**

Overview ..... 8  
 Package contents ..... 9  
 Technical specifications ..... 9  
 Injector table ..... 9

**3 Installation 10**

Before installation ..... 10  
 Installation and connection ..... 11  
 Gas conversion ..... 12  
 Future Transportation ..... 13

**4 Preparation 14**

Tips for saving energy ..... 14  
 Initial use ..... 14  
 First cleaning of the appliance ..... 14

**5 How to use the hob 15**

General information about cooking ..... 15  
 Using the hobs ..... 15

**6 Maintenance and care 17**

General information ..... 17  
 Cleaning the hob ..... 17  
 Cleaning the control panel ..... 17

**7 Troubleshooting 18**

## **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.

- 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.

### **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 10*
- 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 Authorized 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 grabbing 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 authorized 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**

- 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.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

- 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:

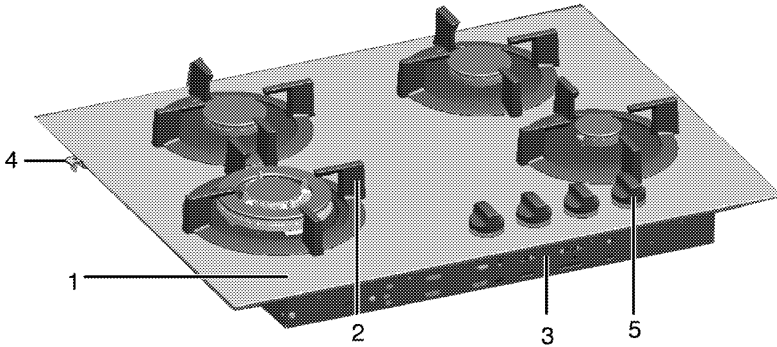
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

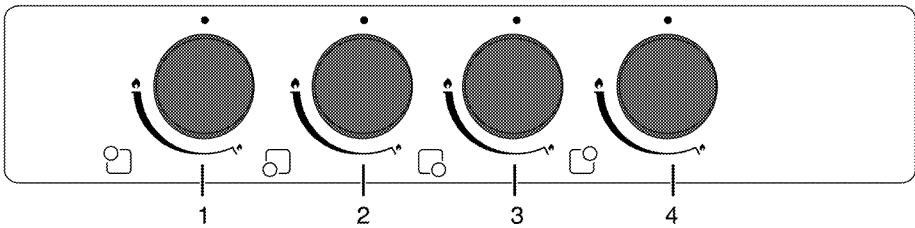
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |   |                |   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| 1 | Tempered glass | 4 | Assembly clamp |
| 2 | Pan support    | 5 | Control panel  |
| 3 | Base cover     |   |                |



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



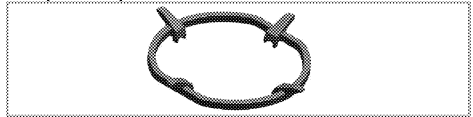
## Package contents



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

2. Vok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	H05RR-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	II 2E+3+ / II 2H3B/P / II 2H3+
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.8 kW
Converting the gas type / pressure <sup>S</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	NG G 25/25 mbar - Propane 31/37 mbar
External dimensions (height / width / depth)	98 mm/694 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	3.3 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 Rear left	3.3 kW Front left	1 kW Front right	1.75 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	97	140	72	97
G 30/28-30 mbar	66	96	50	66
G 25/25 mbar	97	140	72	97
G 31/ 37 mbar	66	96	50	66

### 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:**

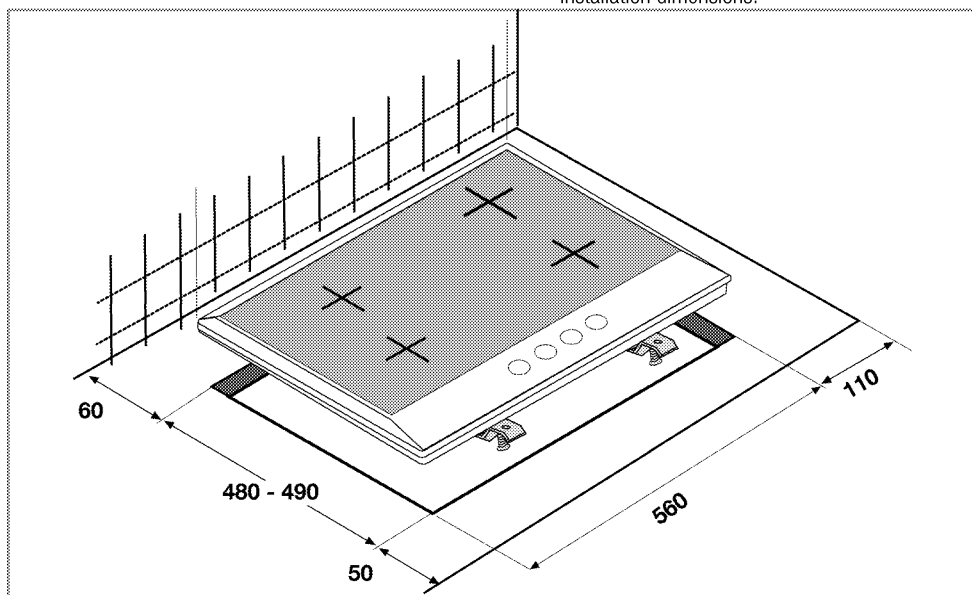
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

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's 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.



#### 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. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance 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.


Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
greater than 10 m <sup>3</sup>	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm <sup>2</sup>


## 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 fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our 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).

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 ion type label).

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

 Your product is equipped for natural gas (NG).

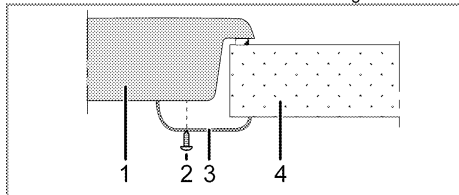
- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection 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.

### Installing the product

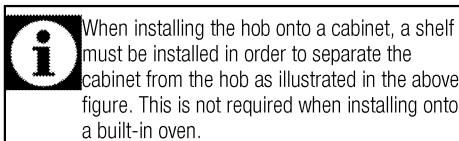
- Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
- Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
- The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



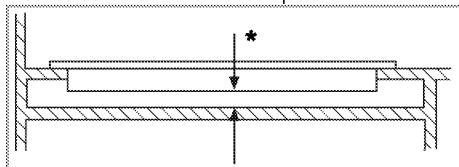
4. Place the hob on the counter and align it.



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

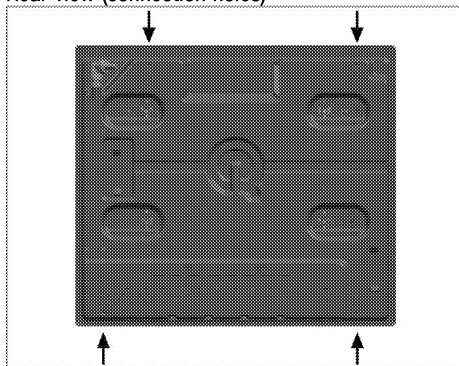


For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.

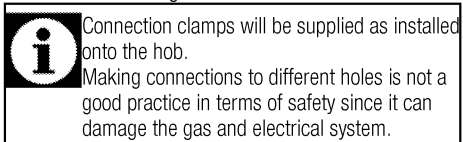


\* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

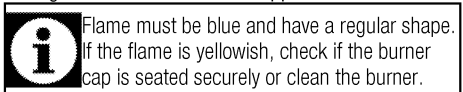


Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

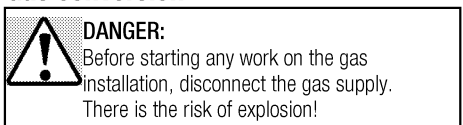


### Final check

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



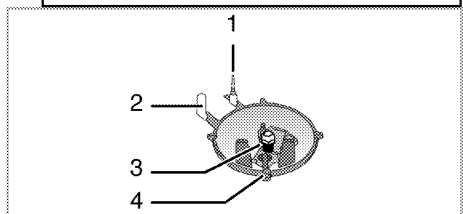
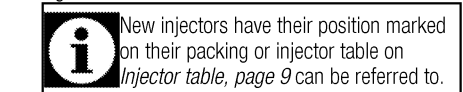
### Gas conversion



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.



- 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 if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise.

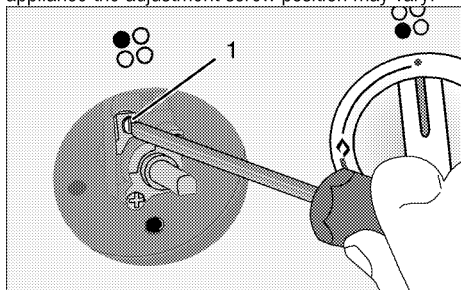
For the natural gas, you should turn the screw

**counter-clockwise** once.

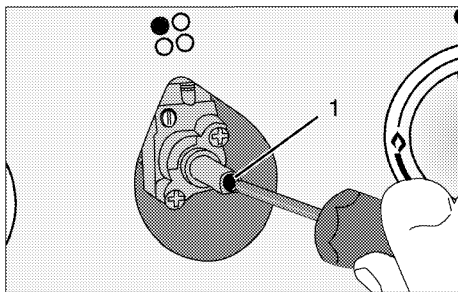
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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



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.



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



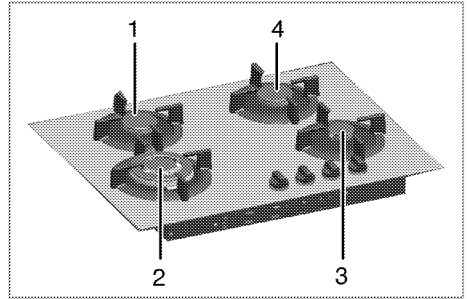
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to 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 14-20cm 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 power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

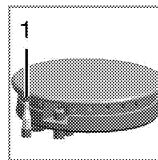
#### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.  
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

#### Turning off the gas burners

Turn the 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.

### Cleaning the hob

#### Gas hobs


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

#### Glass ceramic 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.

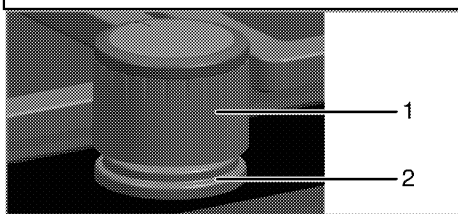
Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

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


#### 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

### **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.



## Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

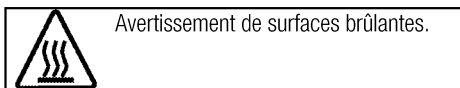
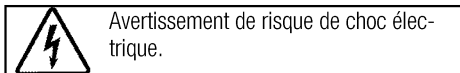
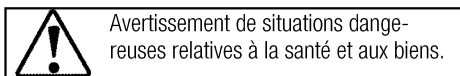
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### Explication des symboles

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



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale ..... 4  
 Sécurité lors de travaux concernant le gaz ..... 4  
 Sécurité électrique ..... 6  
 Sécurité du produit ..... 6  
 Utilisation prévue ..... 7  
 Sécurité des enfants ..... 7  
 Mise au rebut de l'ancien appareil ..... 8  
 Elimination des emballages ..... 8

**2 Généralités 9**

Vue d'ensemble ..... 9  
 Contenu de l'emballage ..... 10  
 Caractéristiques techniques ..... 10  
 Tableau des injecteurs ..... 10

**3 Installation 11**

Avant l'installation ..... 11  
 Installation et branchement ..... 12  
 Conversion du gaz ..... 14  
 Déplacement ultérieur ..... 14

**4 Préparations 15**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 15  
 Première utilisation ..... 15  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 15

**5 Utilisation de la table de cuisson 16**

Généralités concernant la cuisson ..... 16  
 Utilisation des tables de cuisson ..... 16

**6 Maintenance et entretien 18**

Généralités ..... 18  
 Nettoyage de la table de cuisson ..... 18  
 Nettoyage du bandeau de commande ..... 18

**7 Recherche et résolution des pannes 19**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à 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.

### **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 ga-

rantie. 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.

### **Sécurité lors de travaux concernant le gaz**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- 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 la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation; consultez *Avant l'installation, page 11*.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la produc-

tion de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. 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. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore,

inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.

- 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.

### **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 valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. 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.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

## 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. Vous risqueriez un 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 lorsque vous utilisez 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. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez 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 du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou 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.

## 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 coordina-



tion 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.
- 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.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

### 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. Gardez les matériaux d'emballage hors de 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.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

### 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.

### Conformité avec la directive LdSD :

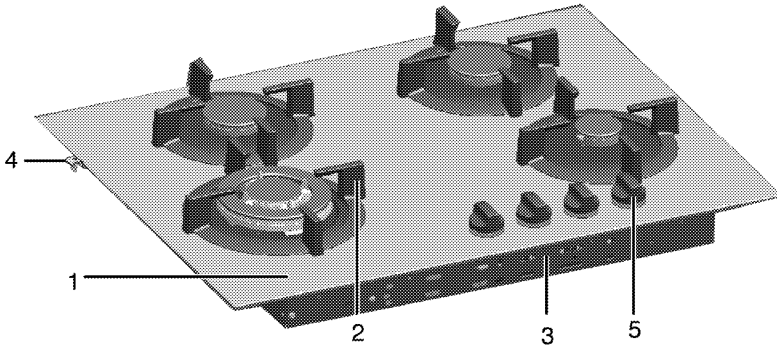
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Élimination des emballages

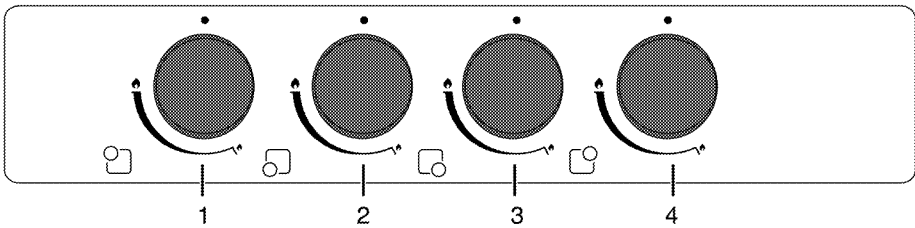
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                      |   |                     |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Verre trempé         | 4 | Bride de montage    |
| 2 | Support de récipient | 5 | Bandeau de commande |
| 3 | Fond                 |   |                     |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Brûleur normal Arrière gauche  |
| 2 | Brûleur à wok Avant gauche     |
| 3 | Brûleur auxiliaire Avant droit |
| 4 | Brûleur normal Arrière droit   |

## Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

### 2. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble/section	H05RR-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie de produit à gaz	II 2E+3+ / II 2H3B/P / II 2H3+
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	7.8 kW
Type / pression de conversion au gaz <sup>S</sup>	LPG G 30/28-30 mbar
– en option	NG G 25/25 mbar - Propane 31/37 mbar
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	98 mm/694 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/480-490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Arrière gauche	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	1.75 kW
Avant gauche	<b>Brûleur à wok</b>
Puissance	3.3 kW
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Puissance	1 kW
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	1.75 kW



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.

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1.75 kW Arrière gauche	3.3 kW Avant gauche	1 kW Avant droit	1.75 kW Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar	97	140	72	97
G 30/28-30 mbar	66	96	50	66
G 25/25 mbar	97	140	72	97
G 31/ 37 mbar	66	96	50	66

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



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:**

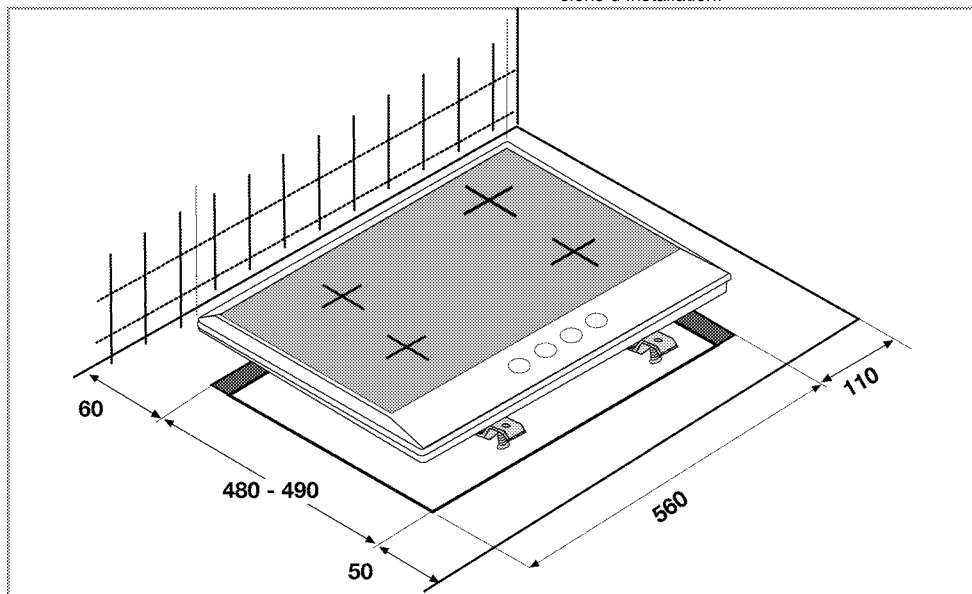
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

### Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente 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 minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (\*) S'il faut encastrer 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.



### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et 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. S'il n'y a pas

de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. 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.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> à 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
supérieure à 10 m <sup>3</sup> , den	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation et branchement

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


### 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 lorsque vous utilisez 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 se 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.  
Vous risqueriez un 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.

### Raccordement au gaz



**DANGER:**  
L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.  
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)

Consultez les informations détaillées sur le raccordement et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisateur fourni avec votre produit.



Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

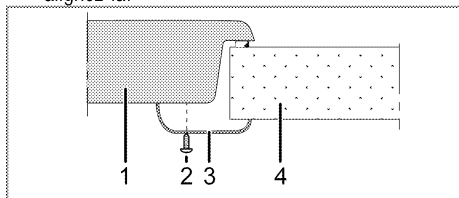
- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un flexible doit se trouver à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant 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.

### Installation des produits

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. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.

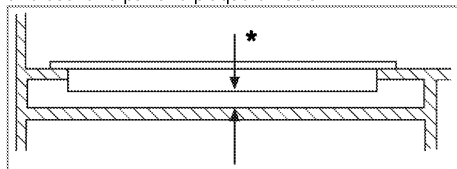


- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail



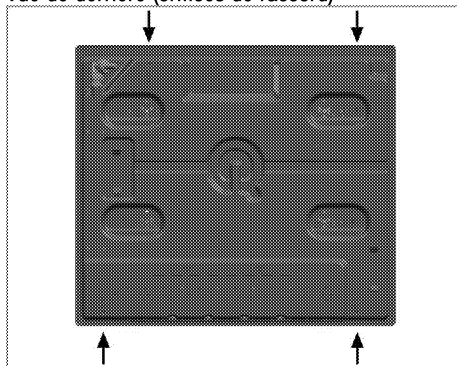
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

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. 15 mm

### Vue de derrière (orifices de raccord)



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



Des colliers de serrage seront fournis tels qu'installés sur la table de cuisson. La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

### Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est solidement installé et nettoyez le brûleur.

## Conversion du gaz



### 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 !

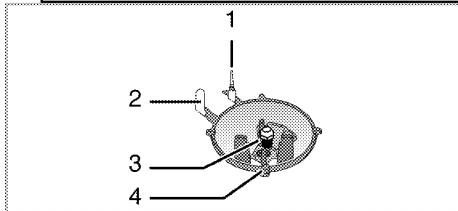
Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

### Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 10* peut être consulté.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
- 2 Electrode
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur



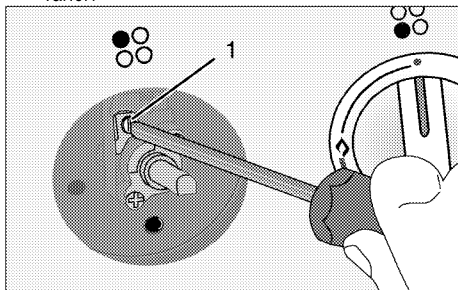
Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

### Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

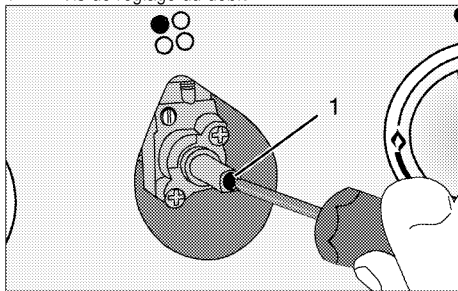
1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.  
Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.  
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit



Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.



## 4 Préparations

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- 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.

### 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.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



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.

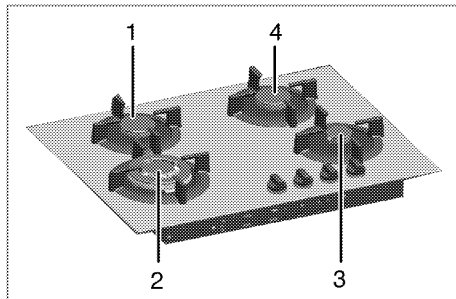
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière 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.

### 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.

### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur normal 14-20 cm
- 2 Brûleur à wok 22-30 cm
- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 14-20cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser 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.

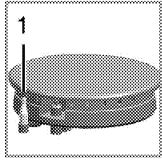
### Allumage des brûleurs à gaz

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

### Arrêt des brûleurs à gaz.

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

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



1. Sécurité de coupure du gaz

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

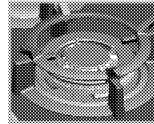
- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de 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 !

## 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 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



#### DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



#### DANGER:

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

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture 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 détergent, 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.



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

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

### 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 irrémédiable.

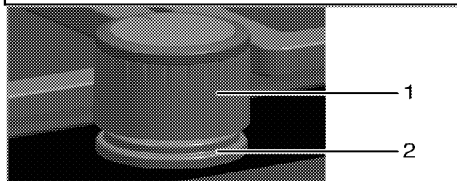
Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

### Nettoyage du bandeau de commande

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



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau 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 Recherche et résolution des pannes

### **Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

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

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

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

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du 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 composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil 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.

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

**1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки .....	4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв .....	4
Електрична безпека .....	5
Безпека виробу .....	6
Призначення .....	7
Захист дітей .....	8
Утилізація старого приладу .....	8
Утилізація пакувальних матеріалів .....	8

**2 Загальна Інформація 9**

Огляд .....	9
Вміст упаковки .....	10
Технічні характеристики .....	10
Таблиця інжекторів .....	10

**3 Установа 11**

До початку установки .....	11
Встановлення та підключення .....	12
Перехід на інший тип газу .....	14
Утилізація старого приладу .....	14

**4 Підготовка 15**

Поради щодо збереження електроенергії .....	15
Початок використання .....	15
Початкове очищення виробу .....	15

**5 Правила експлуатації варильної панелі 16**

Загальна інформація щодо приготування .....	16
Використання варильних панелей .....	16

**6 Догляд і технічне обслуговування 18**

Загальна інформація .....	18
Чистка варильної панелі .....	18
Очищення панелі управління .....	18

**7 Пошук та усунення несправностей 19**

## 1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умов перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не

уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 11*



- Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».
  - Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
  - Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
  - Для газових пристроїв необхідне хороше згоряння газу. У випадку неповного згоряння може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.
  - Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.
- Заходи у разі появи запаху газу
- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
  - Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
  - Відчиніть двері та вікна.
  - Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
  - Попередьте сусідів.
  - Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.
  - Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, що це безпечно.
- Електрична безпека
- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не

- буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
  - Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
  - Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
  - Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
  - Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
  - Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
  - У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
  - Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.
- Безпека виробу
- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи

нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.

- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для

гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.

- Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витoku газу.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

### Захист дітей

- Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

### Утилізація старого приладу

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

**Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**

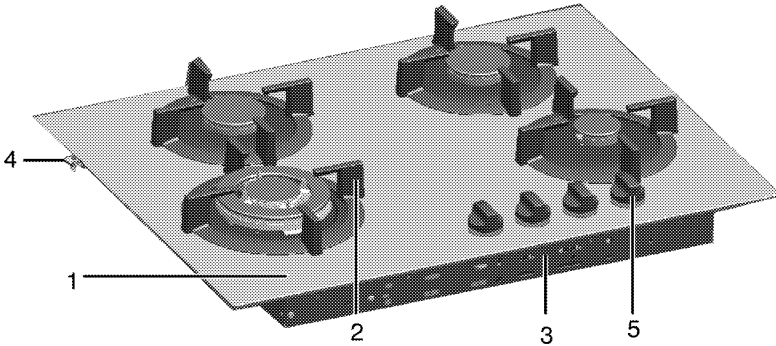
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### Утилізація пакувальних матеріалів

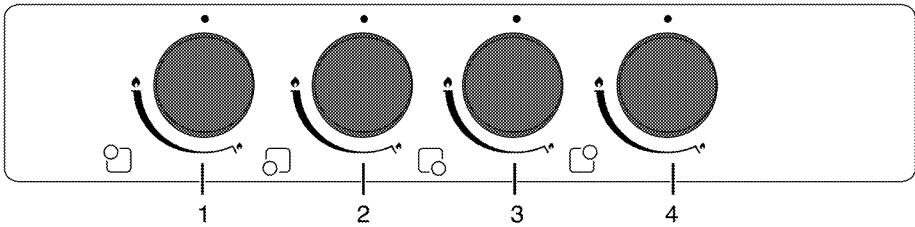
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |   |                      |   |                    |
|---|----------------------|---|--------------------|
| 1 | Гартоване скло       | 4 | Монтажний затискач |
| 2 | Підставка для посуду | 5 | Панель управління  |
| 3 | Основна кришка       |   |                    |



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Нормальний пальник Задній лівий                       |
| 2 | Конфорка для посуду з випуклим дном<br>Передній лівий |
| 3 | Додатковий пальник Передній правий                    |
| 4 | Нормальний пальник Задній правий                      |

## Вміст упаковки



Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

### 2. Адаптер для випуклого посуду



Для установки посуду з випуклим круглим дном.

## Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабелю/переріз	H05RR-FG 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Довжина кабелю	макс. 2 м
Категорія газового приладу	II 2E+3+ / II 2H3B/P / II 2H3+
Тип/тиск газу	NG G 20/20 мбар
Загальне споживання газу	7.8 кВт
Перехід на тип/тиск газу <sup>§</sup>	LPG G 30/28-30 мбар
– додатково	NG G 25/25 мбар - Пропан 31/37 мбар
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	98 мм/694 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 мм/480-490 мм

### Конфорки

Задній лівий	Нормальний пальник
Живлення	1.75 кВт
Передній лівий	Конфорка для посуду з випуклим дном
Живлення	3.3 кВт
Передній правий	Додатковий пальник
Живлення	1 кВт
Задній правий	Нормальний пальник
Живлення	1.75 кВт



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробу.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

## Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	1.75 кВт Задній лівий	3.3 кВт Передній лівий	1 кВт Передній правий	1.75 кВт Задній правий
Тип/тиск газу				
G 20/20 мбар	97	140	72	97
G 30/28-30 мбар	66	96	50	66
G 25/25 мбар	97	140	72	97
G 31/37 мбар	66	96	50	66

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

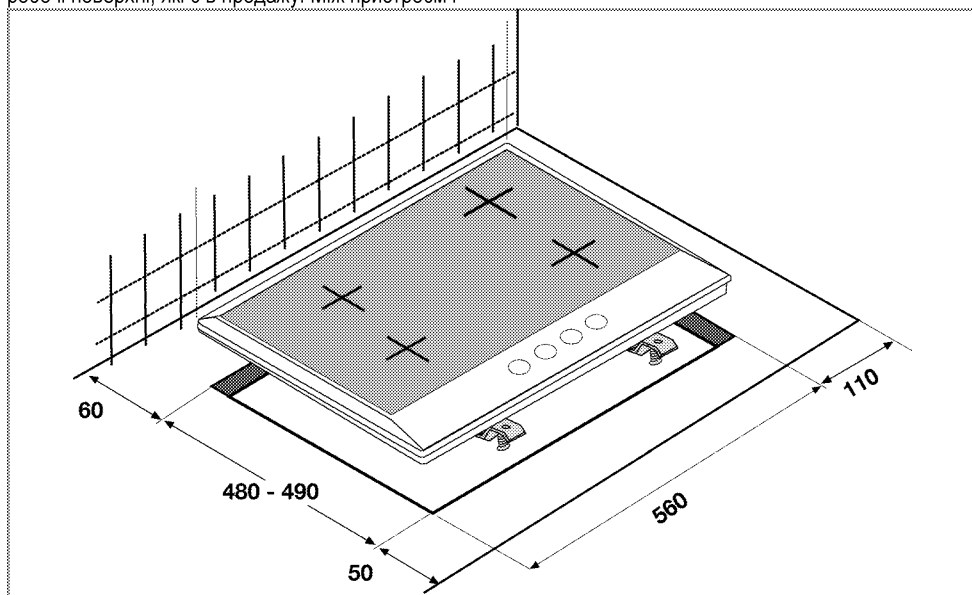
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (\*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фіксатори.
- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.

#### До початку установки

Варильна панель призначена для встановлення в робочій поверхні, які є в продажу. Між пристроєм і



## Вентиляція приміщення

У приміщенні має бути вікно, яке можна відчинити, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції.

Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й гази, що виходять, виділяються безпосередньо в приміщення.

Гарна вентиляція приміщення – необхідна умова безпечної роботи пристрою. Якщо в приміщенні немає вікна чи дверей, слід встановити додаткову систему вентиляції.

Пристрій можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Пристрій заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею менше за 20 м<sup>2</sup>.<sup>3</sup>.

Не встановлюйте пристрій в приміщенні, нижчому за рівень поверхні, якщо воно не виходить на рівень поверхні щонайменше однією стороною.

Розмір приміщення	Вентиляційний отвір
менший за 5 м <sup>3</sup>	мін. 100 см <sup>2</sup>
5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	мін. 50 см <sup>2</sup>
більший за 10 м <sup>3</sup> ден	не потрібно
У підвалі чи в сокелі	мін. 65 см <sup>2</sup>

## Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як вказано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Паспортна табличка знаходиться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

### Підключення газу



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в таблиці з позначенням типу іону).



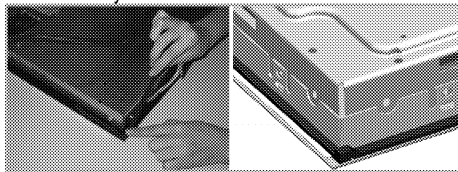
Детальну інформацію щодо підключення газу й переходу на інший тип газу див. в посібнику користувача, що входить до комплекту постачання пристрою.

**i** На ваш виріб може подаватися природний газ (NG).

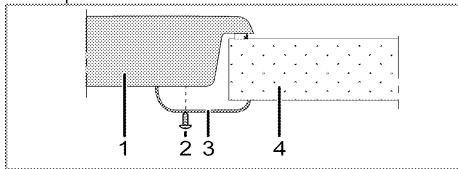
- Під'єднання природного газу слід виконати перед встановленням пристрою.
- На виході системи подачі природного газу має знаходитися гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий заглушкою. Під час процедури підключення представник сервісної служби зніме заглушку і під'єднає пристрій за допомогою відповідного з'єднувача (муфти).
- Упевніться, що вентиль подачі природного газу досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

### Встановлення виробів

1. Зніміть з виробу конфорки, кришки конфорок й елементи гриля варильної панелі.
2. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.
3. Під час установки варильної панелі по периметру її нижньої поверхні слід підкласти ущільнювальну прокладку, яка входить до комплекту постачання, як показано на малюнку.



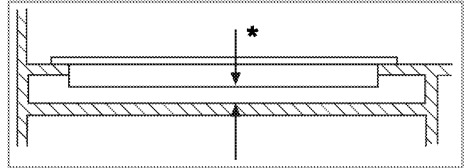
4. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.



- 1 Варильна панель
- 2 Гвинт
- 3 Монтажний затискач
- 4 Стільниця

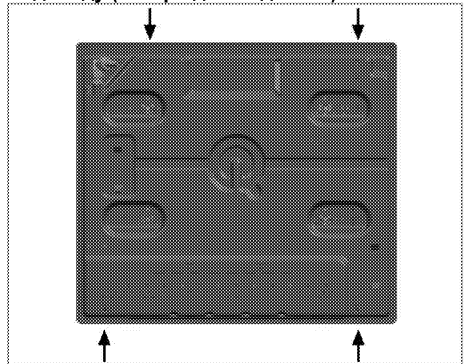
**i** Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відкрити полицю внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

Наприклад, якщо можна торкнутися знизу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.



\* мін. 15 мм

### Вид ззаду (отвори для з'єднання)



Після встановлення поверніть конфорки, кришки конфорок і грилі у їхні гнізда.

**i** Монтажні затискачі буде вставлено у варильну поверхню. Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.

### Остання перевірка

1. Відкрийте вентиль подачі газу.
2. Перевірте надійність усіх з'єднань.
3. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

**i** Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

## Перехід на інший тип газу



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

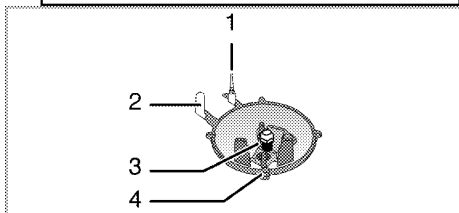
Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

### Заміна інжекторів для конфорок

1. Зніміть кришку та корпус конфорки.
2. Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
3. Встановіть нові інжектори.
4. Перевірте надійність всіх з'єднань.



Розташування нових інжекторів показано на упаковці чи в таблиці *Таблиця інжекторів, стор. 10.*



- 1 Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
- 2 Запальна свічка
- 3 Інжектор
- 4 Конфорка



Не намагайтеся витягти вентиля газів конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

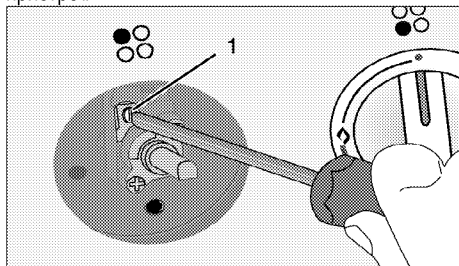
### Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
  2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
  3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.
- Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

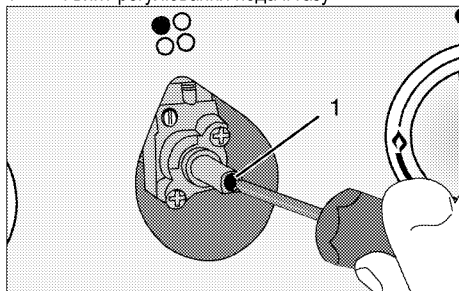
» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
5. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу



1 Гвинт регулювання подачі газу



Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для кастрюль ізоляційною стрічкою.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.

### Початок використання Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

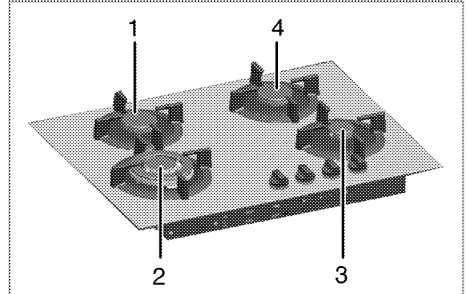
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню. Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість

посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

### Використання варильних панелей



- 1 Нормальний пальник 14-20 см
- 2 Конфорка для посуду з випуклим дном 22-30 см
- 3 Додатковий пальник 12-18 см
- 4 Нормальний пальник 14-20см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У положенні "вимкнено" (верхньому) подачу газу до пальників заблоковано.

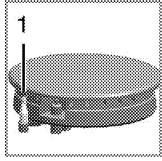
### Запалювання газових пальників

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.  
» Газ запалюється іскрою, що видобувається.
3. Відрегулюйте потужність полум'я.

### Вимкнення газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

## Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)



Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

### 1. Запобіжна система вимикання газу

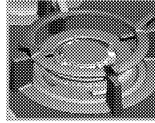
- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб запалити газ.
- Коли газ буде запалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде запалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку. Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

### Конфорка для посуду з випуклим дном



Конфорка для посуду з випуклим дном пришвидшує приготування. Казанок із випуклим дном, широко використовуваний в азійській кухні, являє собою глибоку сковорідку з листового металу для швидкого приготування рублених овочів і м'яса на сильному вогні. Оскільки процес приготування страв у таких сковорідках, які швидко проводять тепло й рівномірно його розподіляють, відбувається швидко й на сильному вогні, поживна цінність їжі зберігається, а овочі залишаються хрусткими. На конфорці для посуду з випуклим дном можна готувати й у звичайному посуді. У такому випадку зніміть із варильної панелі тримач сковорідки з випуклим дном.

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спростує видалення залишків їжі та запобігатиме їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Чистка варильної панелі

#### Газові варильні панелі

1. Зніміть й очистіть підставки для посуду та кришки газових конфорок.
2. Очистіть варильну панель.
3. Встановіть кришки газових конфорок і переконайтеся, що вони розташовані надійно.
4. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

### Склокерамічні поверхні

Витріть склокерамічні панелі шматком тканини, змоченою в холодній воді, так, аби на них не лишалось засобу для чищення. Потому витріть насухо м'якою сухою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі. Засохлі залишки на склокерамічній поверхні ні в якому разі не можна зішкрябати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. Ви також можете скористатися зручними засобами, наявними в продажу.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його вбирання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні, не чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Утім, це не позначиться на роботі приладу.

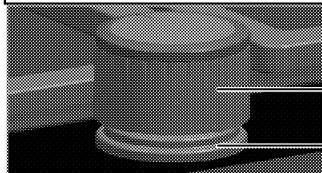
Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

### Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



Не знімайте кнопки/ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!



- 1 Ручка
- 2 Ущільнювальний елемент



Під час чищення виймати ущільнювальні елементи з-під ручок не слід.

## 7 Пошук та усунення несправностей

### Під час нагрівання й охолодження чуто «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

### Немає запалювальної іскри.

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*

### Газ не подається.

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

### Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

