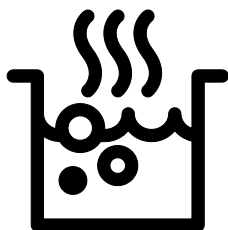




**Płyta kuchenna do
zabudowy**
Instrukcja użytkowania



**HBIAG 64225 SBP
HBIAG 64225 SXP**

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

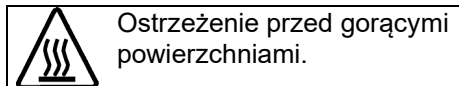
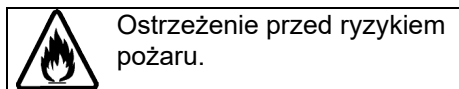
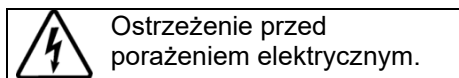
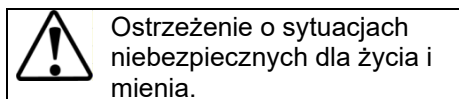
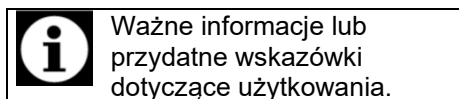
Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany z zapewnieniem wysokiej jakości przy użyciu najnowszych technologii, okaże się w pełni zadowalający. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi oraz towarzyszące jej dokumenty i zachować ją do wglądu na przyszłość. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja może również dotyczyć innych modeli. Różnice między modelami są wyraźnie opisane w instrukcji.

Objaśnienia symboli

W niniejszej instrukcji obsługi używane są następujące symbole:



Arçelik A.Ş
Karaağaç caddesi No: 2-6
34445 Sütlüce/ İstanbul / TÜRKİYE
Made in TÜRKİYE

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i środowiska	4
Bezpieczeństwo ogólne.....	4
Bezpieczeństwo podczas korzystania z gazu	5
Bezpieczeństwo elektryczne.....	7
Bezpieczeństwo produktu	8
Przeznaczenie	9
Bezpieczeństwo dzieci	9
Informacje o opakowaniu	10
2 Informacje ogólne	12
Przegląd.....	12
Panel sterowania.....	12
Zawartość paczki.....	13
Specyfikacje techniczne	14
Tabela wtryskiwacza.....	14
3 Instalacja	15
Przed instalacją	15
4 Przygotowanie	21
Jak oszczędzać energię	21
Pierwsze użycie.....	21
Pierwsze czyszczenie.....	21
5 Korzystanie z płyty	22
Ogólne informacje dotyczące pieczenia.	22
Korzystanie z płyt grzejnych	22
6 Czyszczenie i konserwacja.....	25
Ogólne informacje dotyczące czyszczenia.....	25
Czyszczenie płyty.....	26
Czyszczenie panelu sterowania.....	27
7 Rozwiązywanie problemów	29

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.

Bezpieczeństwo ogólne

- To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub sensorycznie, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, o ile znajdują się one pod nadzorem lub zostały szczegółowo poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i potencjalnych zagrożeniach.

Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić ani konserwować tego urządzenia.

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w

tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane.

Należy pilnować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem

- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety produktu oraz inne istotne dokumenty i części.
- Procedury instalacji i naprawy muszą być zawsze wykonywane przez autoryzowanych agentów serwisowych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione, co może również unieważnić

gwarancję. Przed instalacją należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.

- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub ma widoczne uszkodzenia.
- Upewnij się, że pokręta funkcji produktu są wyłączone po każdym użyciu.

Bezpieczeństwo podczas korzystania z gazu

- Wszelkie prace przy urządzeniach i instalacjach gazowych mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważnione, wykwalifikowane osoby, zarejestrowane w Gas Safe.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (charakter i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są kompatybilne.
- To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia ewakuacji produktów spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie

wymagania dotyczące wentylacji;

Patrz rozdział **Przed instalacją**, strona

- **UWAGA:** Kuchenka gazowa wytwarza ciepło i wilgoć w pomieszczeniu, w którym się znajduje. Należy zadbać o dobrą wentylację kuchni: pozostaw naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (mechaniczny okap kuchenny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej.
- Urządzenia i instalacje gazowe muszą być regularnie sprawdzane pod kątem prawidłowego działania. Reduktor, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Należy regularnie czyścić palniki gazowe. Płomienie powinny być niebieskie i palić się równomiernie.

- Ten produkt powinien być używany w pomieszczeniu, w którym znajduje się odpowiednio wyregulowany i działający czujnik tlenu węgla. Upewnij się, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i jest regularnie konserwowany. Czujnik tlenu węgla powinien znajdować się maksymalnie 2 metry od urządzenia.
- W urządzeniach gazowych wymagane jest dobre spalanie. W przypadku niepełnego spalania może powstać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla to bezbarwny, bezwonny i bardzo toksyczny gaz, który jest zabójczy nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów alarmowych i informacje o środkach bezpieczeństwa na wypadek, gdyby w powietrzu unosił się zapach gazu.

Co zrobić, gdy poczujesz zapach gazu?

- Nie używaj otwartego ognia ani nie pal. Nie używaj żadnych przycisków elektrycznych (np. przycisku lampy, dzwonka do drzwi itp.). Nie używaj telefonów stacjonarnych ani komórkowych. Ryzyko wybuchu i zatrucia!
- Otwórz drzwi i okna.
- Wyłącz wszystkie zawory na urządzeniach gazowych i gazomierzu na głównym zaworze sterującym, chyba że znajduje się on w ograniczonej przestrzeni lub piwnicy.
- Sprawdź czy wszystkie rury i połączenia są szczelne. Jeśli nadal czuć gaz wyjdź z domu.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Zadzwoń po straż pożarną. Użyj telefonu przed domem.
- Nie wchodź ponownie do budynku, dopóki nie zostaniesz poinformowany, że jest to bezpieczne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Jeśli produkt jest uszkodzony nie należy go obsługiwać, chyba że zostanie naprawiony przez autoryzowanego agenta serwisowego. Ryzyko porażenia prądem!
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka/linii z napięciem i zabezpieczeniem określonym w „Specyfikacjach technicznych”. Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Nigdy nie myj produktu rozlewając lub polewaj go wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj, ciągnąc za kabel, zawsze wyciągaj trzymając za wtyczkę.
- Produkt musi być odłączony podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Jeśli kabel zasilający do produktu jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie należy zamontować w taki sposób, aby można było je całkowicie odłączyć od zasilania. Oddzielenie musi być zapewnione przez przełącznik wbudowany w instalację elektryczną, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace przy urządzeniach i instalacjach elektrycznych powinny być wykonywane przez upoważnione i wykwalifikowane osoby.
- W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń wyłącz produkt i odłącz go od sieci. Aby to zrobić, wyłącz bezpiecznik w domu.

- Należy upewnić się, że prąd znamionowy bezpiecznika jest zgodny z urządzeniem.

Bezpieczeństwo produktu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy zarówno urządzenie, jak i dostępne części nagrzewają się. Powinno się zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Nigdy nie używaj produktu, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Zachowaj ostrożność podczas używania napojów alkoholowych w swoich naczyniach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może wywołać pożar, ponieważ może się zapalić w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych łatwopalnych materiałów w pobliżu produktu,

ponieważ boki mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

- Utrzymuj wszystkie szczeliny wentylacyjne wolne od przeszkód.
- Nie używaj parownic do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, tylko wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowuj materiałów na powierzchni gotującej.

Ochrona przed możliwym ryzykiem pożaru!

- Upewnij się, że wszystkie połączenia elektryczne są bezpieczne i szczelne, aby zapobiec ryzyku wyładowania łukowego.
- Nie wolno używać uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Upewnij się, że ciecz lub wilgoć nie znajdują się w miejscu podłączenia do zasilania.
- Aby zapobiec wyciekowi gazu, upewnij się, że połączenie gazowe jest dobrze wykonane.

Przeznaczenie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Komercyjne użytkowanie spowoduje utratę gwarancji.
- **UWAGA:** To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym

użytkowaniem lub błędną obsługą.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się bardzo nagrzać podczas korzystania z urządzenia. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Wszystkie części opakowania należy utylizować zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Produkty elektryczne i/lub gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj dzieci z dala od włączonego produktu i nie pozwalaj na zabawę urządzeniem.
- **Nie umieszczaj żadnych przedmiotów nad urządzeniem, po które mogą sięgnąć dzieci.** Utylizacja starego produktu

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja odpadowego produktu:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą WEEE (2012/19/UE). Ten produkt jest oznaczony symbolem klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Ten produkt został wyprodukowany z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi pod koniec jego okresu użytkowania. Zanieś go do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się o tych punktach zbiórki.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS

(Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie .

Informacje o opakowaniu

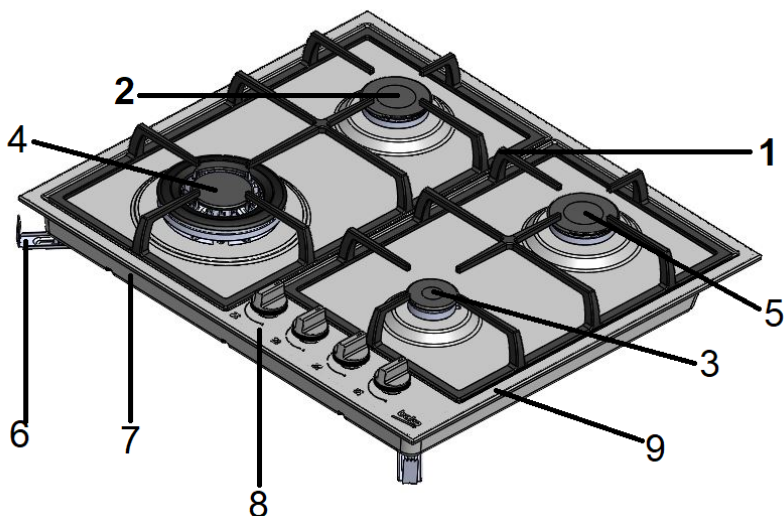
- Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj opakowań razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Zabierz je do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez lokalne władze.
- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i transportuj w nim produkt. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Jeśli nie masz oryginalnego kartonu, zapakuj produkt w folię bąbelkową lub gruby karton i zabezpiecz go taśmą.
- Zabezpiecz pokrywki i podstawki garnków taśmą samoprzylepną.



Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

2 Informacje ogólne

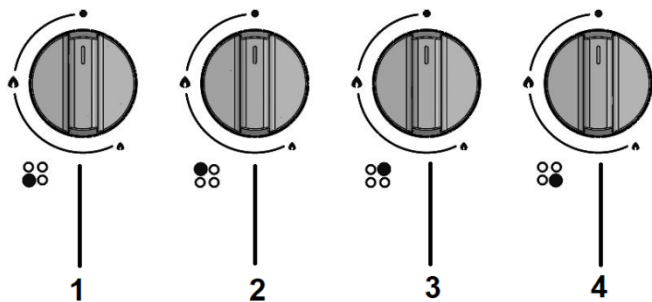
Przegląd



1	Podstawka
2	Normalny palnik
3	Palnik pomocniczy
4	Palnik do woka
5	Normalny palnik

6	Klamra montażowa
7	Pokrywa podstawy
8	Panel sterowania
9	Płyta palnika

Panel sterowania



beko

1	Palnik do woka Przedni lewy
2	Normalny palnik Tylny lewy
3	Normalny palnik Tylny prawy

4	Palnik pomocniczy Przedni prawy
---	---------------------------------

Zawartość paczki



Dostarczone akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczone razem z tym modelem produktu.

1. **Instrukcja Obsługi**
2. **Adapter dzbanka do kawy**
Służy do dzbanków do kawy.



3. **Adapter woka**

Służy do patelni wok z okrągłym dnem.



Specyfikacje techniczne

	Inox	Szkoło
	HBIAG 64225 SXP	HBIAG 64225 SBP
Palniki	4 Palniki gazowe	4 Palniki gazowe
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Typ/ przekrój przewodu	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Długość przewodu	maks. 1,5 m	maks. 1,5 m
Kategoria produktu na gas	II 2ELS3B/P 2H3B/P	II 2ELS3B/P 2H3B/P
Typ/ciśnienia gazu	NG G20/20 mbar	NG G20/20 mbar
Konwersja na typ/ciśnienia gazu – opcjonalnie	LPG G30-37 mbar G2.350-13 mbar G20-13 mbar G20-10 mbar	LPG G30-37 mbar G2.350-13 mbar G20-13 mbar G20-10 mbar
Tylny lewy / Normalny palnik	1,75 kW	1,75 kW
Tylny prawy / Normalny palnik	1,75 kW	1,75 kW
Przedni lewy / Palnik do woka	3,3 kW	3,3 kW
Przedni prawy / Palnik pomocniczy	1 kW	1 kW
Całkowite zużycie gazu	7,8 kW	7,8 kW
Zużycie gazu NG G20/20 mbar	744 l/h	744 l/h
Zużycie gazu LPG G30/37mbar	567 g/h	567 g/h
Wymiary zewnętrzne (wysokość/szerokość/głębokość)	99x580x510 mm	99x590x520 mm
Wymiary montażowe (wysokość/szerokość/głębokość)	560 mm/490 mm	560 mm/490 mm



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	Palnik pomocniczy 1 kW	Normalny palnik 1,75 kW	Palnik do woka (3,3 kW)
Typ/ciśnienia gazu			
G20/20 mbar NG	0,72 mm	0,97 mm	1,40 mm
G30/37mbar LPG	0,47 mm	0,65 mm	0,88 mm
G2.350 13 mbar	0,95 mm	1,28 mm	2,00 mm
G20/13mbar	0,84 mm	1,10 mm	1,55 mm
G20-10 mbar	0,90 mm	1,18 mm	1,65 mm

3 Instalacja

Urządzenie musi zostać zamontowane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione, co może również unieważnić gwarancję.



Za przygotowanie miejsca i instalacji elektrycznej i gazowej dla produktu odpowiada klient.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z wszystkimi lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.



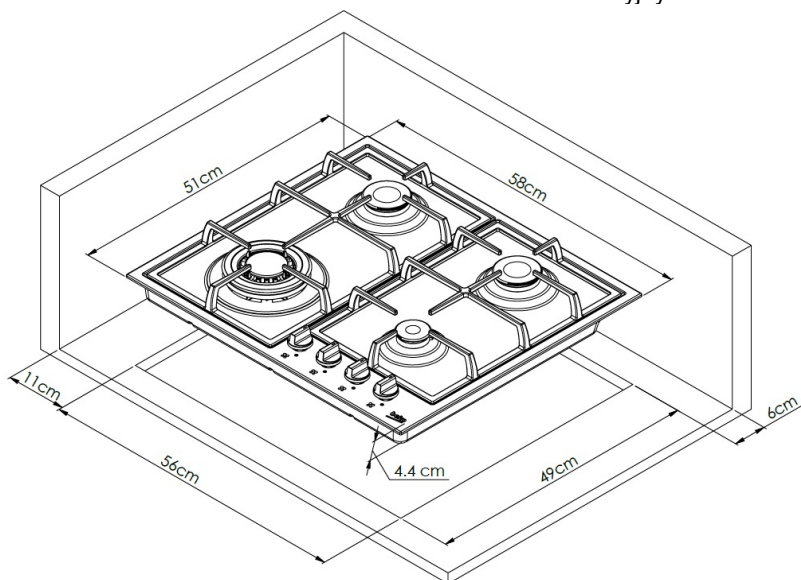
NIEBEZPIECZEŃSTWO:

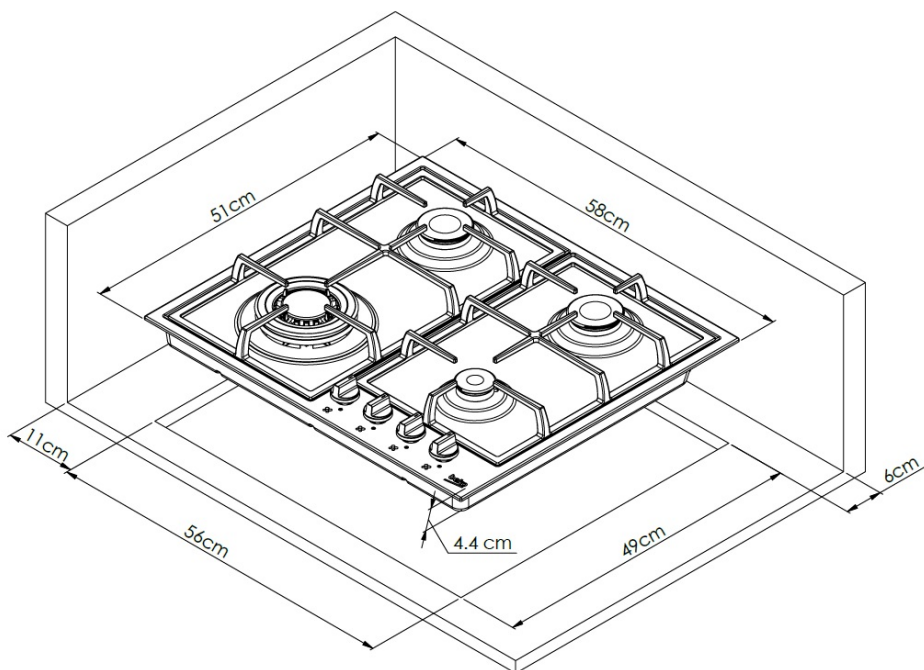
Przed instalacją sprawdź wizualnie, czy produkt nie ma żadnych wad. Jeśli są, nie należy montować urządzenia. Uszkodzone produkty stwarzają zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

Przed instalacją

Płyta jest przeznaczona do montażu na blatach, które można dostać w sprzedaży. Pomiedzy urządzeniem a ścianami kuchennymi i meblami należy zachować bezpieczną odległość. Patrz rysunek (wymiały w mm).

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji producenta wyciągu (min. 650 mm)
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C).
- Blat należy ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.





SZKŁO

Wentylacja pomieszczenia

W każdym pomieszczeniu powinno być otwierane okno lub jego równoważnik, a w niektórych pomieszczeniach potrzeba także stałej wentylacji. Powietrze do spalania pobierane jest z pomieszczenia, bezpośrednio do pomieszczenia ulatniając się spaliny. Dobra wentylacja pomieszczenia jest niezwykle ważna dla pracy tego urządzenia.

Pomieszczenia z drzwiami i/lub oknami, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz

Drzwi i/lub okna, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz, muszą mieć otwór wentylacyjny o wymiarach określonych w poniższej tabeli, która jest oparta na całkowitej mocy urządzenia na gaz (pokazane jest całkowite zużycie energii przez urządzenie na gaz w tabeli danych technicznych niniejszej instrukcji obsługi). Jeśli drzwi i/lub okna nie mają całkowitego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu

gazu przez urządzenie, jak określono w poniższej tabeli, w pomieszczeniu musi być dodatkowy stały otwór wentylacyjny, aby zapewnić całkowitą minimalną wentylację, aby były spełnione wymagania dotyczące całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może zawierać otwory dla istniejących pustaków wentylacyjnych, wymiary otworów kanałów okapu wyciągowego itp.

Całkowite zużycie gazu (kW)	min. Otwór wentylacyjny (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000

Całkowite zużycie gazu (kW)	min. Otwór wentylacyjny (cm2)
19-24	1250

Pomieszczenia z drzwiami i/lub oknami, które nie otwierają się bezpośrednio na zewnątrz

Jeśli pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, nie ma drzwi i/lub okna, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz należy szukać innych produktów, które zdecydowanie zapewniają stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny, odpowiadający łącznemu minimalnemu otworowi wentylacyjnemu dla wymagań dotyczących całkowitego zużycia gazu przez urządzenie, jak wskazano w powyższej tabeli. Należy również przestrzegać odpowiednich przepisów budowlanych.

Jeżeli pomieszczenie lub przestrzeń wewnętrzna zawiera więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową powierzchnię wentylacyjną poza wymaganiami podanymi w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowej powierzchni wentylacyjnej powinna być dostosowana do przepisów innych urządzeń gazowych. Na dolnej krawędzi drzwi, które otwierają się do wnętrza pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie, powinien znajdować się minimalny odstęp 10 mm. Należy upewnić się, że przedmioty takie jak dywany i inne wykładziny podłogowe itp. nie wpływają na prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Urządzenie można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennych, a nawet w sypialni, ale nie w pomieszczeniu zawierającym wannę lub prysznic.

Urządzenia nie wolno w sypialni mniejszej niż 20m³.

Nie instaluj tego urządzenia w pomieszczeniu poniżej poziomu ziemi, chyba że jest co najmniej z jednej strony otwarte na tym poziomie.

Połączenie elektryczne

Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w

tabeli „Specyfikacje techniczne”.

Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Produkt może być podłączony do źródła zasilania wyłącznie przez upoważniony i wykwalifikowany personel. Okres gwarancji produktu rozpoczyna się dopiero po prawidłowym montażu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przewód zasilający nie może być zaciśnięty, zgięty, przytrzaśnięty ani stykać się z gorącymi częściami produktu.

Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia lub pożaru!

- Połączenie musi być zgodne z przepisami.
- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu obudowy produktu.
- Kabel zasilający musi być zgodny z wartościami podanymi w tabeli „Dane techniczne”.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek prac związanych z instalacją elektryczną należy odłączyć produkt od źródła zasilania.

Ryzyko porażenia prądem!



Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po instalacji (nie należy jej prowadzić nad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę kabla do gniazdka elektrycznego.

Podłączenie gazu



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Produkt może być podłączony do instalacji gazowej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę lub technika z licencją. Ryzyko wybuchu lub zatrucia z powodu nieprofesjonalnych napraw! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione lub bez licencji.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac na instalacji gazowej należy odłączyć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!

- Warunki i wartości regulacji gazu są podane na etykietach (lub etykietcie typu jonów).



Typ gazu dla twojego produktu jest podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie płyty.

Podłączanie węża gazowego do NG

- Przed zainstalowaniem produktu należy przygotować instalacja gazu ziemnego.
- Na wyjściu z instalacji musi znajdować się rura (zaleca się zakup rur od licencjonowanego instalatora), musi być zgodna z lokalnymi standardami dotyczącymi gazu, do podłączenia gazu ziemnego produktu, a końcówka tej rury musi być zamknięta zaślepką. Przy przełączaniu pracownik serwisu wyjmie zaślepkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufy).
- Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie procedury konwersji.

Podłączanie węża gazowego do LPG

- Podłącz produkt w taki sposób, aby znajdował się blisko przyłącza

gazowego i aby nie dochodziło do wycieku gazu.

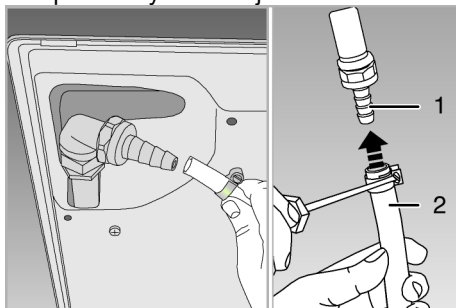
- Używany wąż z tworzywa sztucznego nie może być dłuższy niż 125 cm.
- Zamontuj zacisk na węź. Namocz jeden koniec węża (średnica wewnętrzna 15 mm) we wrzącej wodzie na jedną minutę, aby go zmiękczyć.
- Następnie wsuń całkowicie zmiękczony koniec węża w ostrą końcówkę węża produktu. Na koniec dokręć zacisk śrubokrętem.
- Powtórz tę samą procedurę dla drugiego końca węża i zakończ podłączenie butli gazowej.
- Nigdy nie zapomnij o kontroli wycieku gazu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Ryzyko wybuchu i uduszenia!
Nie trzymaj butli LPG w domu.

- Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie procedury konwersji.



- 1 Kończówka do węża LPG
- 2 Wąż z tworzywa sztucznego

Kontrola wycieków w miejscu połączenia

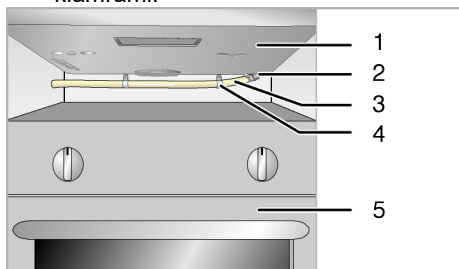
- Upewnij się, że wszystkie pokrętki na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj piankę i nałóż ją na miejsce połączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.
- Jeśli gaz będzie wyciekać część z mydłem spieni się. W takim przypadku ponownie sprawdź podłączenie gazu.



Nigdy nie używaj zapalek ani zapalniczek do kontroli wycieku gazu.

Jeśli pod płytą zainstalowano piekarnik do zabudowy:

- Wąż gazowy musi być poprowadzony w taki sposób, aby nie dotykał piekarnika, ostrych krawędzi lub narożników pod płytą grzejną ani nie był załamany lub skręcony. Jeśli podłączysz gaz z lewej strony, patrząc z twojej strony, zamocuj wąż klamrami.



- Widok z dołu
- Końcówka do węża
- Wąż
- Klamra
- Piekarnik

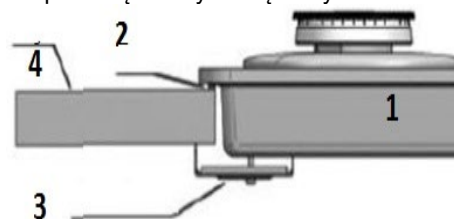
Montaż urządzenia

- Z płyty kuchennej zdejmij palniki, nakrywki palników i kratki.
- Odwróć płytę do góry dnem i połóż ją na płaskiej powierzchni.
- Aby uniknąć przedostania się obcych substancji i płynów między płytą kuchenną a blatem, na obrzeża dolnej obudowy płyty grzejnej należy nałożyć kit dostarczony z produktem. Kit nie może wystawać poza obrzeża.
- Wypełnij rogi, tworząc zagięcia, jak pokazano na rysunku. Uformuj tyle, ile potrzeba, aby wypełnić lukę w rogach.



Upewnij się, że listwy przypodłogowe dolnej obudowy płyty kuchennej są wypełnione kitem.

- Ponownie obróć płytę, wyrównaj i umieść na blacie.
- Możesz przymocować płytę do blatu za pomocą klamry i dołączonych śrub.



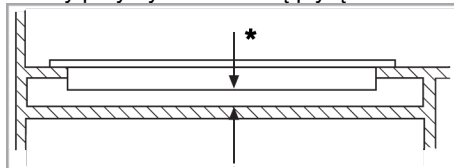
- Płyta
- Kit
- Klamra instalacyjna
- Blat

Grubość blatu musi wynosić co najmniej 40 mm.



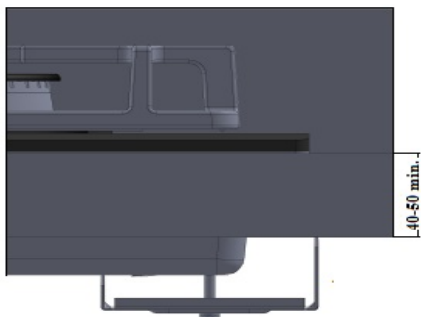
Podczas instalowania płyty na szafce należy zainstalować półkę w celu oddzielenia szafki od płyty, jak pokazano na powyższym rysunku. Nie jest to wymagane w przypadku instalacji na piekarniku do zabudowy.

Na przykład, jeśli możliwe jest dotknięcie dna produktu, ponieważ jest on zainstalowany na szufladzie, to tę część należy przykryć drewnianą płytą.

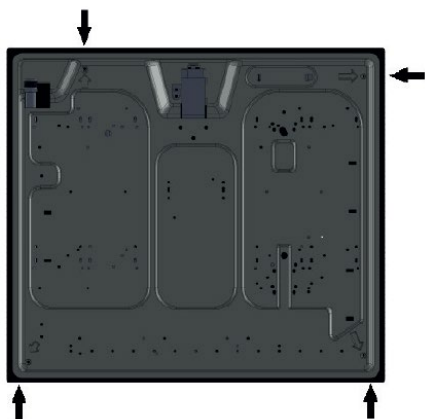


* min. 25 mm

W przypadku blatów o grubości 40-50 mm, zamontuj klamry jak pokazano poniżej. W pozostałej części należy pozostawić otwór wentylacyjny, aby zapewnić wentylację w dolnej części płyty. Oprócz tego, że jest niezbędny dla temperatur, proces ten jest również obowiązkowy, aby palnik TC pobierał powietrze od dołu. Może wynosić „co najmniej 100 cm²”.



Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



Po instalacji włóż z powrotem płytki palników, nakrywkę płytek palników oraz kratki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Na płytach znajdują się elementy gazowe i elektryczne. Tylko otwór połączeniowy pokazany w tej instrukcji powinien być mocowany do urządzenia w sposób pokazany w instrukcji za pomocą dostarczonych elementów mocujących i śrub. W przeciwnym razie zagraża bezpieczeństwu życia i mienia.

Kontrola końcowa

1. Otwórz dopływ gazu.
2. Sprawdź instalację gazową pod kątem prawidłowego zamocowania i szczelności.
3. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.



Płomień musi być niebieski i palić się równo. Jeśli płomień jest żółtawy, sprawdź, czy pokrywa palnika jest dobrze osadzona lub wyczyść palnik.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić instalację gazową i elektryczną.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny:

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/patelni z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.

Pierwsze użycie

Pierwsze czyszczenie



Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

Nie używaj ostrych drapaczek lub ostrych przedmiotów metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki, ponieważ porysują one ich powierzchnię, co może w rezultacie doprowadzić do pęknięcia szkła.

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką lub gąbką i osusz ściereczką.

5 Korzystanie z płyty

Ogólne informacje dotyczące pieczenia.



Nigdy nie napełniaj patelni olejem więcej niż w jednej trzeciej. Nie pozostawiaj płyty bez nadzoru, gdy znajduje się na niej gorący olej. Przegrzane oleje stwarzają ryzyko pożaru.

Nigdy nie próbuj gasić ewentualnego pożaru wodą!

Zapalony olej przykryj kocem gaśniczym lub wilgotną szmatką. Wyłącz płytę, jeśli da się to robić w bezpieczny sposób i wezwij straż pożarną.

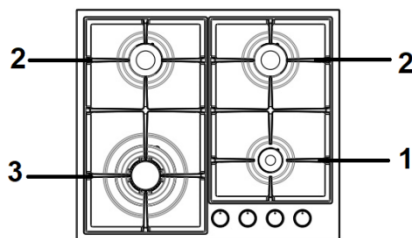
- Przed smaženiem potraw należy je zawsze dobrze wysuszyć i delikatnie włożyć do gorącego oleju. Upewnij się, że mrożonki są całkowicie rozmrożone przed smaženiem.
- Nie przykrywaj naczyń, którego używasz do podgrzewania oleju.
- Patelnie i rondle należy ustawiać w taki sposób, aby ich uchwyty nie znajdowały się nad płytą grzejącą, co zapobiegnie ich nagrzanu. Nie stawiaj na płycie niewyważonych i łatwo przechylających się naczyń.
- Nie stawiaj pustych naczyń i rondli na wyłączonych polach grzewczych. Mogą ulec uszkodzeniu.
- Korzystanie z pola grzejnego bez naczyń lub rondla spowoduje uszkodzenie produktu. Po zakończeniu gotowania wyłącz pola grzejne.
- Ponieważ powierzchnia produktu może być gorąca, nie należy stawiać na niej naczyń plastikowych i aluminiowych. Takich naczyń nie należy również używać do przechowywania żywności.
- Używaj wyłącznie rondli lub naczyń z płaskim dnem.
- Umieść odpowiednią ilość jedzenia w rondlach i patelniach. Dzięki temu nie będzie trzeba niepotrzebnie czyścić naczyń, zapobiegając przelewaniu się.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Umieść rondle w taki sposób, aby znajdowały się na środku strefy gotowania. Jeśli chcesz przenieść rondel na inną strefę gotowania, unieś go i umieść na wybranej strefie, zamiast go przesuwając.

Gotowanie na gazie

- Wielkość naczyń i płomienia muszą do siebie pasować. Wyreguluj płomień gazowy tak, aby nie wystawały dna naczyń i nie wyśrodkowały naczyń na wsporniku rondla.

Korzystanie z płyt grzejących



- 1 Palnik pomocniczy 12-16 cm
- 2 Normalny palnik 16-18 cm
- 3 Normalny palnik 16-18 cm
- 4 Palnik wok 22-26 cm jest na liście zalecanych średnic garnków, które należy stosować na powiązanych palnikach.

Symbol dużego płomienia oznacza najwyższą moc gotowania, a symbol małego płomienia oznacza najniższą symbol gotowania. W pozycji wyłączonej (górze) gaz nie jest doprowadzany do palników.

Zapalanie palników gazowych

1. Trzymaj wciśnięte pokrętko palnika.
2. Przekręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do dużego symbolu płomienia.
- » Gaz zapala się z wytworzoną iskrą.
3. Dostosuj go do pożądanej mocy gotowania.

Wyłączenie palników gazowych

Przekręć pokrętko utrzymywania ciepła do pozycji wyłączonej (górnej).

System bezpieczeństwa odcięcia gazu (w modelach z elementem termicznym)



1.
Bezpieczeństwo
odcięcia gazu

Jako środek zaradczy przeciwko wydmuchaniu z powodu przepełnienia się płynu na palnikach, mechanizm zabezpieczający wyłącza się i odcina dopływ gazu.

- Aby zapalić, wciśnij pokrętkę do środka i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po zapaleniu się gazu przytrzymaj pokrętkę wciśniętą przez 3-5 sekund, aby włączyć system bezpieczeństwa.
- Jeśli gaz nie zapala się po naciśnięciu i zwolnieniu pokrętki, powtórz tę samą procedurę, przytrzymując pokrętkę wciśniętą przez 15 sekund.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Zwolnij przycisk, jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund. Odczekaj co najmniej 1 minutę, zanim spróbujesz ponownie. Istnieje ryzyko gromadzenia się gazu i wybuchu!

Palnik do woka



Palnik do woka pozwoli Ci na szybsze gotowanie. Wok, który jest szczególnie stosowany w kuchni azjatyckiej to rodzaj głębokiej i płaskiej patelni wykonanej z blachy, która służy do gotowania mielonych warzyw i mięsa na dużym ogniu w krótkim czasie.

Ponieważ potrawy gotowane są na dużym ogniu i w bardzo krótkim czasie w takich patelniach, które szybko i równomiernie przewodzą ciepło, wartość odżywcza potraw zostaje zachowana, a warzywa pozostają chrupiące.

Palnika do woka można używać również do zwykłych garnków.

Aby użyć palnika do woka do zwykłego garnka należy zdjąć z płyty podstawkę pod wok.

6 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nanosić detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Mogą spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i osuszyć. Dzięki temu łatwiej będzie wyczyścić resztki żywności, aby nie przypaliły się podczas ponownego użycia urządzenia. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często pojawiające się problemy są szybciej rozwiązywane.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Do czyszczenia nie należy używać środków ściernych, proszków do czyszczenia, kremów czyszczących, odkamieniaczy ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu urządzenia. Wyczyść urządzenie płynem do naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osusz suchą ściereczką z mikrofibry.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Płyta:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe zabrudzenia kuchenek i elementów palników, wszelkie wycieki płynów należy usunąć natychmiast po ostygnięciu urządzenia.

- Naczynia typu wok używane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. To jest normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może wytworzyć metalowe ślady na uchwytych garnków. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Ponieważ nasadki palników stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na działanie wysokich temperatur, zmiana i utrata koloru z czasem jest zjawiskiem normalnym. Nie wpływa to na korzystanie z kuchenki.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Wyczyścić miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Należy od razu wyczyścić plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej, inox i szklanych. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i ściereczką z mikrofibry przeznaczoną do szklanych powierzchni i osuszyć suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu należy umyć je zimną wodą i osuszyć czystą i suchą ściereczką z

mikrofibrzy. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żabkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś środek czyszczący na plamę gąbką i odczekaj dłuższą chwilę. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Upewnij się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie ma na nich detergentu. W przeciwnym razie może na nich wystąpić rdza.

Czyszczenie płyty

Czyszczenie palników gazowych

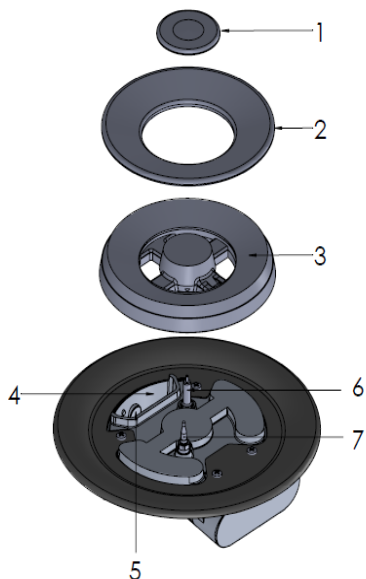
1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć podstawki pod garnki, kołpaki palników i głowice.
2. Wyczyść powierzchnię płyty zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Komorę palnika należy czyścić ściereczką nasączoną detergentem lub nierysującą, miękką szczotką. Upewnij

się, że nie pozostały żadne resztki jedzenia.

4. Wyczyść świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osusz czystą szmatką. Zwróć uwagę, czy świeca zapłonowa i element termiczny są całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu należy wyczyścić nasadki i głowice palników wodą z detergentem, a następnie wysuszyć.
6. W przypadku uporczywych plam należy trzymać nasadki i głowice palników w wodzie z detergentem lub ciepłej wodzie z mydłem przez co najmniej 15 minut. Wyczyść niemetalową i nierysującą szczotką.
7. Można stosować środki czyszczące Quick&Shine do wnętrz piekarników i grilli, stosowane na powierzchniach emaliowanych i zalecane przez autoryzowany serwis, szczególnie w przypadku uporczywych plam na emaliowanych nasadkach palników.
8. Podczas czyszczenia nie wolno dotykać pokryw palników agresywnymi środkami czyszczącymi, takimi jak środki do czyszczenia wnętrza piekarnika, odkamieniacze, ponieważ może to spowodować odbarwienie.
9. Uchwyty garnków należy czyścić wodą z detergentem i nierysującą, miękką szczotką po każdym użyciu, a następnie wysuszyć.
10. Gdy nasadki palników i uchwyty garnków są używane jako mokre, w wyniku wysokiej temperatury mogą pojawić się trwałe plamy wapienne. Upewnij się, że jest wysuszony przed użyciem.
11. Umieść odpowiednio głowice palnika, nasadki i uchwyty garnków.
12. Umieszczając uchwyty do garnków, upewnij się, że są na środku palnika.

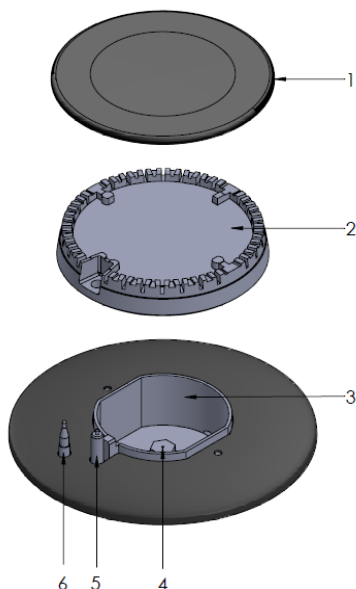
Montaż części palnika

Po wyczyszczeniu palników umieść części jak na rysunku.



1	Wewnętrzna nasadka palnika
2	Zewnętrzna nasadka palnika
3	Główica palnika
4	Komora palnika
5	Wtryskiwacz
6	Świeca zapłonowa (w produktach z zapalnikiem)
7	Element termiczny (w produktach z elementem termicznym)

Montaż części palnika



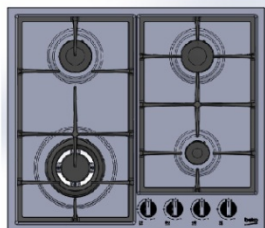
1	Nasadka palnika
2	Główica palnika
3	Komora palnika
4	Wtryskiwacz
5	Świeca zapłonowa (w produktach z zapalnikiem)
6	Element termiczny (w produktach z elementem termicznym)

1. Umieścić główkę palnika tak, aby przechodziła przez świecę zapłonową palnika (4). Obrócić główkę palnika w prawo i w lewo, aby upewnić się, że jest osadzona w komorze palnika.
2. Założyć nasadkę palnika na główkę palnika.

Czyszczenie panelu sterowania

- Czyszcząc panele za pomocą pokrętła, przetrzyj panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką i osusz suchą ściereczką. Aby wyczyścić panel sterowania nie zdejmuj pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokręteł nie należy używać środków do czyszczenia powierzchni inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać usunięte.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.



W przypadku przelania natychmiast wyłączyć palnik. Usuń garnki i podstawki. Wyczyść wylaną ciecz suchą i chłonną ściereczką. Uważaj, aby do palników nie dostała się ciecz. Wyczyść również wnętrze palników, jeśli dostał się tam jakikolwiek płyn. Nie uruchamiaj ponownie płyty przed jej czyszczeniem.

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas ogrzewania i chłodzenia produktu słychać brzęczenie.

- Gdy metalowe części są rozgrzane, mogą rozszerzać się i hałasować. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Brak zapłonu iskrowego.

- Brak zasilania. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce.*

Produkt ciągle iskrzy.

- Ciecz mogła przedostać się do mechanizmu zapłonu pod pokrętłami kontrolnymi. >>> *Odłącz produkt i poczekaj, aż ostygnie.*

Brak gazu.

- Główny zawór gazu jest zakręcony >>> *Odkręć zawór gazowy.*
- Rura się przechyliła. >>> *Prawidłowo zainstaluj rurę gazową.*

Palniki nie palą się prawidłowo lub wcale.

- Palniki są brudne. >>> *Wyczyść elementy palnika.*
- Palniki są mokre. >>> *Wysusz części palnika.*
- Nasadka palnika nie jest dobrze założona. >>> *Założ prawidłowo nasadkę palnika.*
- Główny zawór gazu jest zakręcony >>> *Odkręć zawór gazowy.*
- Butla gazowa jest pusta (w przypadku korzystania z LPG). >>> *Wymień butlę z gazem.*
- Pokrętło/przycisk palnika nie zostało wystarczająco wciśnięte podczas zapłonu. >>> *Zapal palnik, naciskając i przytrzymując przez co najmniej 3-5 sekund.*



Skonsultuj się z obsługą klienta, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji zawartych w tym rozdziale. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Marka	BEKO			
Rodzaj płyty	Płyta gazowa do zabudowy			
Model		Inox	Szkło	
		HBIAG 64225 SXP	HBIAG 64225 SBP	
	Symbol	Wartość	Wartość	Jednostka
Liczba palników gazowych		4	4	
Wydajność energetyczna tylnego prawego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	63,4	61,7	%
Wydajność energetyczna przedniego prawego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	-	-	%
Wydajność energetyczna przedniego lewego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	58,4	54,8	%
Wydajność energetyczna tylnego lewego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	63,4	61,7	%
Wydajność energetyczna środkowego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	-	-	%
Wydajność energetyczna przedniośrodkowego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	-	-	%
Wydajność energetyczna tylniośrodkowego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	-	-	%
Wydajność energetyczna lewego palnika	Wydajność energetyczna palnika zasilanego gazem	-	-	%
Wydajność energetyczna gazowej płyty grzejnej	Wydajność energetyczna gazowej płyty grzejnej	61,7	59,4	%

W oparciu o Dyrektywę 2009/125/WE dotyczącą wymagań dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią, poniższe informacje o produkcie są podane równolegle z Rozporządzeniem Komisji Unii Europejskiej nr (UE) 66/2014 w odniesieniu do ekoprojektu Wymagania dotyczące domowych płyt grzejnych.

W celu doprecyzowania cech produktu, pomiary i obliczenia są określone zgodnie z podaną poniżej normą zgodnie z wymogami ekoprojektu.

En 30-2