



Built-in Hob

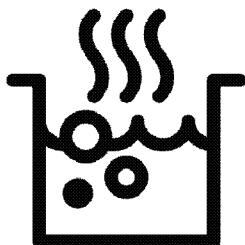
User Manual

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HILW 64322 S

EN / RO / PL

185.9278.74/R.AD/13.09.2022/2-1

7712282905



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

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:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

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

General safety	4
Safety when working with gas	4
Electrical safety	6
Product safety	7
Intended use	8
Safety for children	8
Disposing of the old product	8
Package information	9

2 General information **10**

Overview	10
Package contents	10
Technical specifications	11
Injector table	11

3 Installation **13**

Before installation	13
Installation and connection	15

Gas conversion	17
Future Transportation	19

4 Preparation **20**

Tips for saving energy	20
Initial use	20
First cleaning of the appliance	20

5 How to use the hob **21**

General information about cooking	21
Using the hobs	21

6 Maintenance and care **24**

General information	24
Cleaning the hob	24
Cleaning the control panel	25

7 Troubleshooting **26**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be

carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 13*
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep 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.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone

numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

- Conditions and values for gas adjustment of this product are provided on the rating/type label.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated

unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by

the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the

appliance to avoid the possibility of electric shock.

- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- 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.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage

caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep 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:

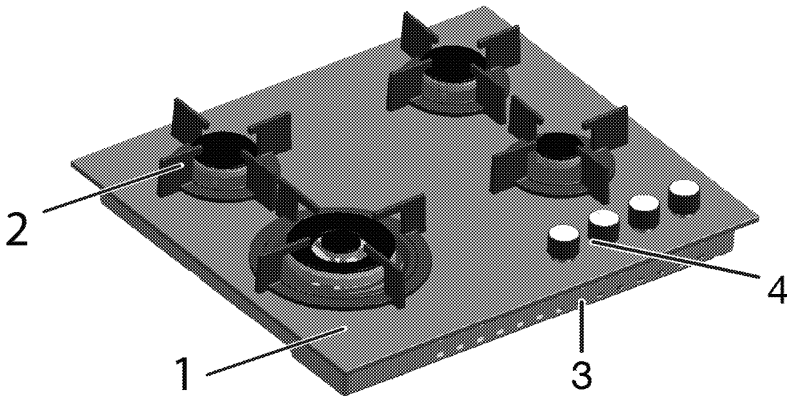
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

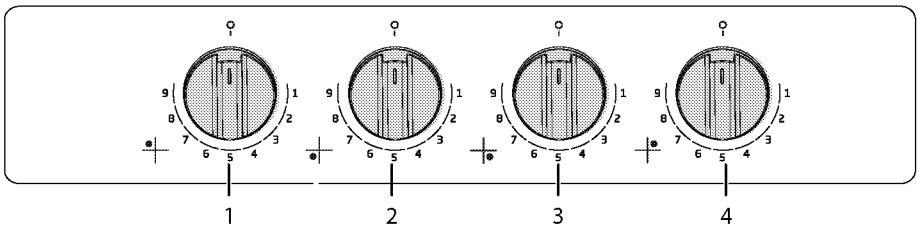
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



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



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

Package contents

i 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. Wok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Category of gas product	Cat II 2H3B/P Cat II 2E+3+ Cat II 2H3+ Cat II 2ELS3B/P
Installed gas type / pressure of the product	G20, 20mbar
Total gas consumption	9.5 kW
Converting the gas type / pressure [§] _ optional	G30, 28-30mbar G31, 37 G25, 25mbar G2.350, 13mbar G30, 37mbar
External dimensions (height / width / depth)	51 mm/585 mm/524 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/480-490 mm
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	1.75 kW
Front left	Wok burner
Power	5 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
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	5 kW Front left	1 kW Front right	1.75 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

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.

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

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

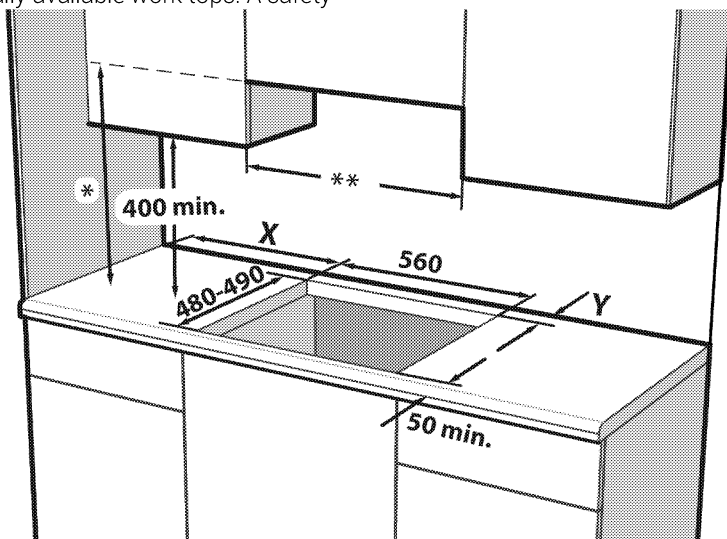
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

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).

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 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.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

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

X -Minimum distance between the cut-out and the side wall.

Y -Minimum distance between the rear edge of the cut-out and the rear wall.

Hob Control Type	Burner Plate Type	Hob Width (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Side knob control	Metal	580 / 610	100	50
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	60
Front knob control	Metal /Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50 ***
Front knob control	Metal /Glass	750 / 751	170	70

*** This size will be 60mm in models using 9-steps gas taps.

Refer to the width dimension in the technical specifications table of the user manual.

Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300

must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

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

The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

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

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker 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.



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.



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.



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



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



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

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



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.



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

There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or on type label).
- Your product is equipped for natural gas (NG).
- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must

comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).

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

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

Leakage check at the connection point

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

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

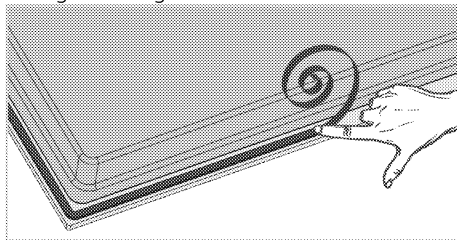
! The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

! The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

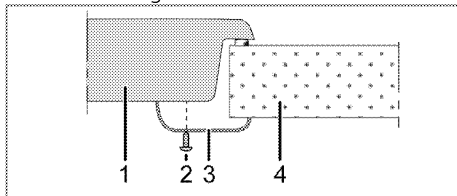
Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the

packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



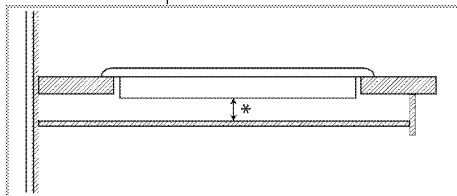
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

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

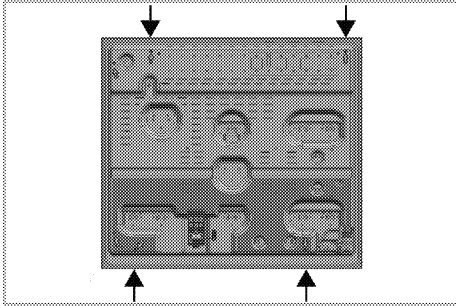
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

- i** Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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

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

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

Final check

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

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

Gas conversion

- !** Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

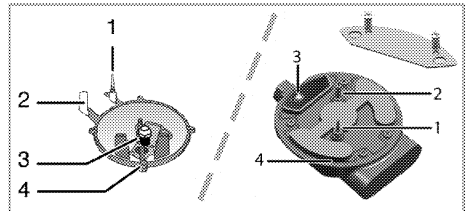
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

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

- i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 11 can be referred to.

- i** ((Varies depending on the product model.))
On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.



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

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

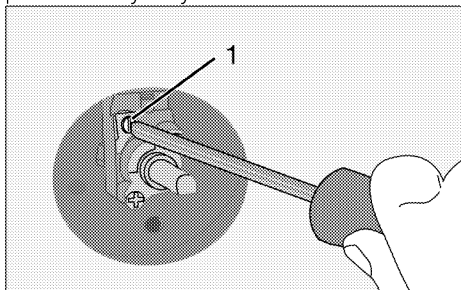
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
 2. Remove the knob from the gas tap.
 3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
- For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

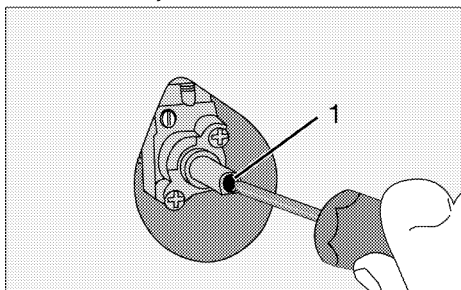
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



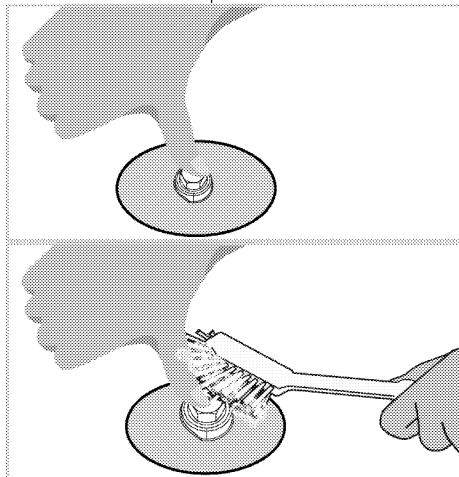
1 Flow rate adjustment screw

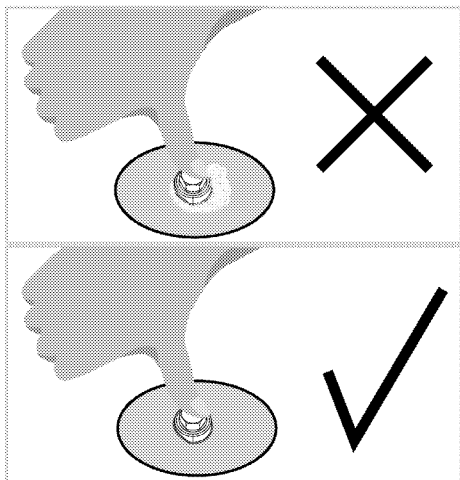
- i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.
4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

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.

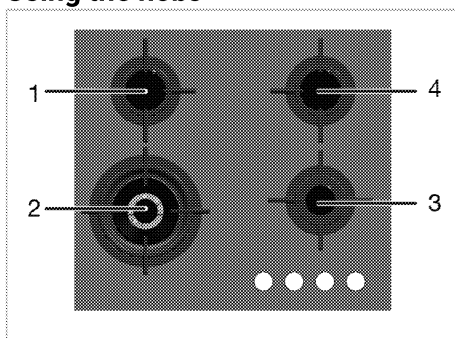
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- 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.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Do not use large pans/pots to cover more than one burner.

Using the hobs



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



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

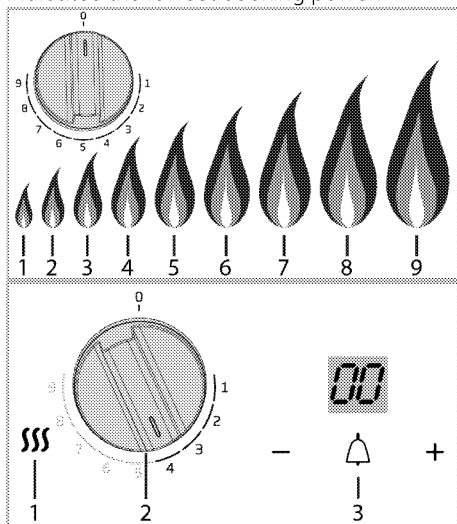
! Do not use cooking pans/pots beyond the dimension limits given above.

Otherwise, the glass cooking surface will overheat and the product will be damaged.

! Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

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

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



1* Hob hot (Residual heat) indicator light

2 Gas burners knob

3* Timer

* **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

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

Igniting the gas burners

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

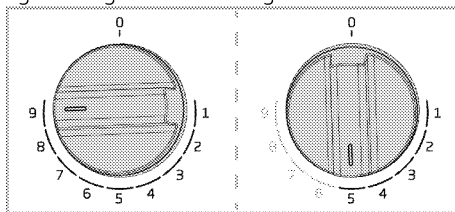
Turning off the gas burners

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

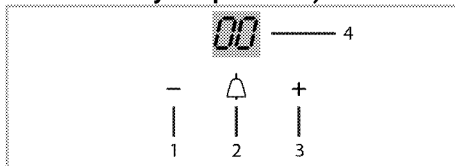
! In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

Illuminated control panel (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Depending on the model, your product may come with an illumination feature on the control panel. In this case, the selected level and the lower levels will be illuminated, and as you set the product to lower levels, the light of higher levels will go out.



Timer (This feature is optional. It may not exist on your product.)



1 Minus key

2 ON/OFF key

3 Plus key

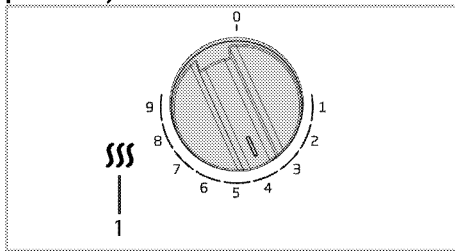
4 Display

The timer does not affect the functions of the product. It is only used as a warning. The timer clock will give a signal once the time you set is over. No symbol will appear on the display when the timer is off.

To activate the timer, touch the on/off key for about 3 seconds. Use (+) and (-) keys to set the time after which the alarm will sound. If you keep the keys pressed, the minutes will increase faster or be reset. Countdown will start in 3 seconds. When there is 1 minute left, the countdown will continue in seconds (59, 58, 57,...).

To cancel the timer, touch the on/off key for about 3 seconds.

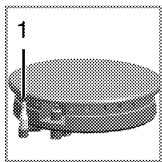
Residual heat indicator(This feature is optional. It may not exist on your product.)



1 Hob hot (Residual heat) indicator light

There is a residual heat indicator on the control panel of your hob that shows if each cooking zone is hot or not. If the indicator is on, this means that the hob is still hot. In this case, do not touch the hob. The indicator light will go off when the hob is cold enough.

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.

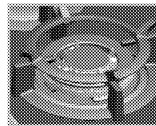
- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



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.

! Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

! Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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

i 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.

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

Cleaning the hob

Cleaning the burner

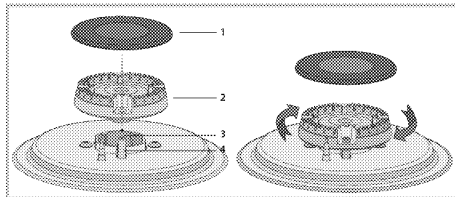
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

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

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass

ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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.

i 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 get damaged permanently.

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

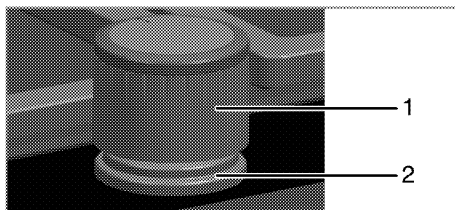
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

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

i If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

i 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.*

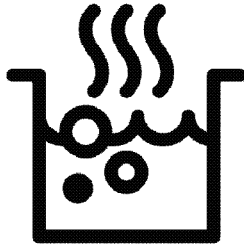


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare. Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător 4

Siguranța generală..... 4
 Siguranța la lucrul cu gazul..... 5
 Siguranța instalațiilor electrice 6
 Siguranța produsului 7
 Domeniu de utilizare 8
 Siguranța copiilor 8
 Depozitarea la deșeuri a produsului vechi. 9
 Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare..... 9

2 Informații generale 10

Prezentare generală..... 10
 Conținutul pachetului..... 10
 Specificații tehnice 11
 Tabelul injectoarelor 11

3 Instalare 13

Înainte de instalare..... 13

Instalarea și conectarea..... 15
 Adaptarea la tipul de gaz folosit 17
 Transportul ulterior..... 19

4 Pregătiri 20

Sfaturi pentru economisirea energiei..... 20
 Prima utilizare..... 20
 Curățarea inițială a aparatului 20

5 Utilizarea plitei 21

Informații generale despre prepararea alimentelor..... 21
 Utilizarea plitelor 21

6 Întreținere și curățare 24

Informații generale 24
 Curățarea plitei 24
 Curățarea panoului de control..... 25

7 Remedierea problemelor 26

I Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului).
- Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația; vezi *Înainte de instalare, pagina 13*
- **ATENȚIE:** Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul: mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turației ventilatorului hoteli.
- Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere care include un senzor de monoxid de carbon bine reglat și funcțional. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și că este menținut frecvent. Senzorul de monoxid de carbon trebuie instalat la maximum 2 metri distanță de produs.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce

moartea chiar și în doze foarte mici.

- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.
- Condițiile și valorile pentru reglarea gazului a acestui produs sunt furnizate pe eticheta de rating/tip.

Măsurile de luat la detectarea mirosului de gaz

- Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați. Nu acționați butoane electrice (de ex. întrerupătoarele becurilor, soneria etc). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile. Pericol de explozie și intoxicație!
- Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
- Avertizați vecinii.
- Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.

- Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării,

- întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
 - Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
 - Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
 - În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
 - Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea

- elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
 - Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
 - Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
 - Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
 - Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
 - **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac

sau cu o pătură contra incendiului.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.
- Asigurați-vă că racordul la gaz este montat corect și nu există scurgeri.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice și/sau pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

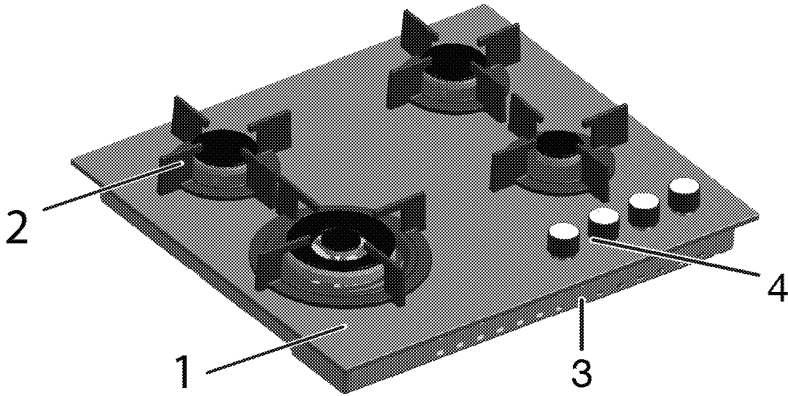
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare

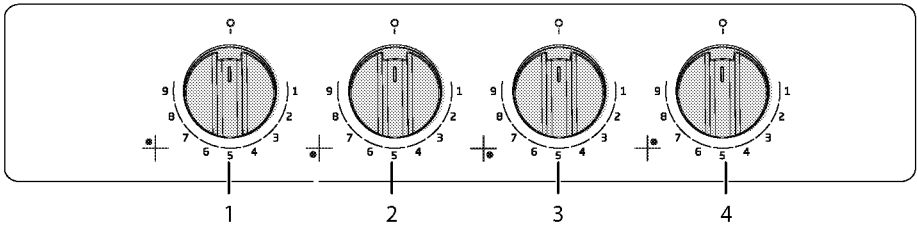
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|------------------------|---|------------------|
| 1 | Sticlă termorezistentă | 3 | Capac bază |
| 2 | Suport recipiente | 4 | Panou de comandă |



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Arzător normal Stânga spate |
| 2 | Arzător pentru wok Stânga față |
| 3 | Arzător auxiliar Dreapta față |
| 4 | Arzător normal Dreapta spate |

Conținutul pachetului

i Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare
2. Adaptor pentru tigăi wok.



Folosit pentru amplasarea unei tigăi wok cu bază rotundă.

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Categorie produs gaz	Cat II 2H3B/P Cat II 2E+3+ Cat II 2H3+ Cat II 2ELS3B/P
Tipul de gaz instalat / presiunea produsului	G20, 20mbar
Consum total de gaz	9.5 kW
Conversie tip/presiune gaz ^s _ opțional	G30, 28-30mbar G31, 37 G25, 25mbar G2.350, 13mbar G30, 37mbar
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	51 mm/585 mm/524 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/480-490 mm
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	1.75 kW
Stânga față	Arzător pentru wok
Putere	5 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	1.75 kW



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

Tabelul injectoarelor

Pozitie zonă plită	1.75 kW Stânga spate	5 kW Stânga față	1 kW Dreapta față	1.75 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

Puteți procura duzele care nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră, prin intermediul rețelei autorizate de service.

Tară categorii/tipuri/presiune de gaze

Tipul de gaz, presiunea și categoria de gaz care pot fi utilizate pentru ara în care va fi instalat produsul, pute i găsi în tabelul de mai jos.

CODURI DE ARĂ	CATEGORIE		TIPUL ȘI PRESIUNEA GAZULUI			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

i Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

! Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

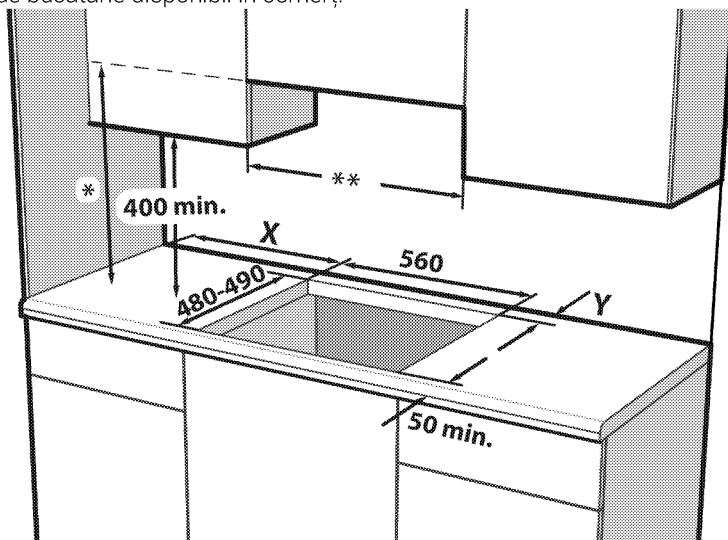
! Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare. Dacă nu este definită nicio dimensiune în manualul hotei, această înălțime ar trebui să fie de cel puțin 650 mm.
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adevizii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 3 conform standardului EN 30-1-1.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț.



- * Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hoteli. Dacă nu este recomandat în manualul de instrucțiuni al hoteli, această înălțime trebuie să fie de cel puțin min.650 mm.
- ** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei

X - distanța minimă dintre decupaj și peretele lateral.

Y - distanța minimă dintre marginea din spate a decupajului și peretele din spate.

Tip control buton	Tip placă arzător	Lățime plită (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Control buton lateral	Metal	600 / 610	100	50
Control buton lateral	Sticlă	600 / 650	100	60
Control buton față	Metal/sticlă	600	170	50 ***
Control buton față	Metal/sticlă	750	170	70

*** La modelele care utilizează robinete de gaz în 9 trepte, această dimensiune va fi de 60 mm.

Consultați dimensiunea lățimii în secțiunea tabelului tehnic din manualul de utilizare.

Aerisirea camerei

Toate încăperile trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide, sau echivalentul, iar în unele încăperi poate fi necesară și o aerisire deschisă permanent. Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere. Ventilarea adecvată este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului.

Încăperile cu uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Ușile sau ferestrele cu deschidere directă în afara clădirii trebuie să aibă o deschidere totală pentru aerisire conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazate pe puterea totală a gazului din aparat (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice al prezentului manual al utilizatorului). Dacă ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere totală pentru aerisire corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului conform specificațiilor din tabelul de mai jos, atunci în încăpere trebuie să existe un orificiu suplimentar fix, în scop de aerisire, pentru a asigura respectarea cerințelor privind ventilația minimă totală în cazul consumului total de gaz al aparatului. Printre orificiile fixe de ventilație se pot

număra orificiile pentru cărămizile de ventilație existente, dimensiunea orificiului instalației hoteli de aerisire etc.

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilație min. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Încăperile fără uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă sau o fereastră care se deschide direct către mediul exterior, trebuie instalate alte produse care furnizează clar un orificiu fix, neajustabil și deschis în permanență astfel încât să fie respectate cerințele minime totale privind orificiul de ventilație pentru consumul total de gaz al aparatului, după cum se indică mai sus. De asemenea, trebuie respectate normativele corespunzătoare privind construcțiile. Dacă

Încăperea sau spațiul interior conține mai mult de un aparat cu gaz, atunci trebuie să existe zonă suplimentară de ventilație în plus față de cerința prevăzută în tabelul anterior. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilație trebuie să fie corespunzătoare normativelor aplicabile celorlalte aparate cu gaz.

Trebuie să existe un spațiu minim de 10 mm la partea inferioară a ușii care se deschide către interior în încăperea în care este instalat produsul. Trebuie să vă asigurați că nu există articole cum ar fi covoarele și alte acoperiri de pardoseală etc. care să afecteze acest spațiu la închiderea ușii.

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

Mașina de gătit poate fi instalată într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau într-un dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalată într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Mașina de gătit nu trebuie instalată într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!



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



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz



Produsul poate fi conectat la rețeaua de gaz numai de o persoană calificată și autorizată.

Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparațiilor efectuate de persoane necalificate!
Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

Pericol de explozie!

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentantul de service va demonta dopul în timpul racordării și va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.



Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apălați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.

Verificarea scurgerilor la conexiune

- Asigurați-vă că toate butoanele produsului sunt în poziția Oprit. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este deschisă. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe conexiunile furtunului pentru a verifica scurgerile de gaz.
- Dacă există scurgeri, săpunul va forma bule. În acest caz, verificați din nou racordarea la rețeaua de gaz.
- În loc de spumă de săpun puteți folosi sprayuri pentru verificarea scurgerilor de gaze disponibile în comerț.



Nu folosiți chibrituri sau brichete pentru a verifica scurgerile de gaze.



Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu atingă părțile mobile din jur și să nu fie prins când aceste părți mobile se deplasează.

(de ex. sertare). În plus, nu trebuie amplasat în spații unde ar putea fi strivit.

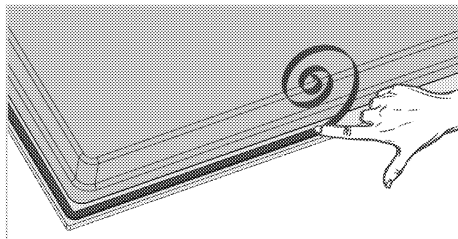


Furtunul de gaz nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

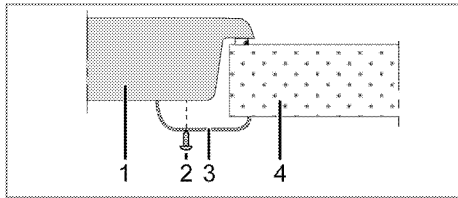
Deteriorarea furtunului de gaz poate provoca explozii.

Instalarea produselor

1. Demontați arzătoarele, capacele arzătoarelor și grilajele plitei.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1–2 mm față de marginea exterioară a sticlei.



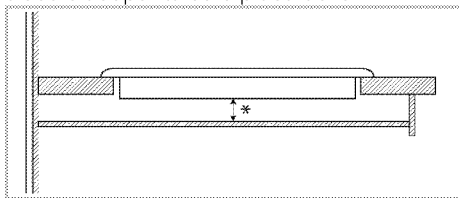
4. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
5. Clemele de instalare au rolul de a fixa plita prin introducerea în orificiile din partea inferioară a carcasei.



- 1 Plită
- 2 Șurub
- 3 Clemă de instalare
- 4 Blat

i Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

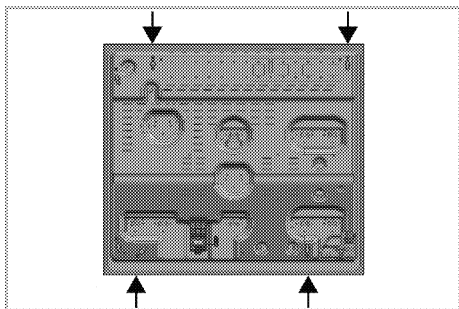
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

i Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



După instalare montați plăcile arzătoarelor, capacele arzătoarelor și grilajele.

! Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

! Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.
3. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.

i Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați așezarea corectă a capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit

! Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
Pericol de explozie!

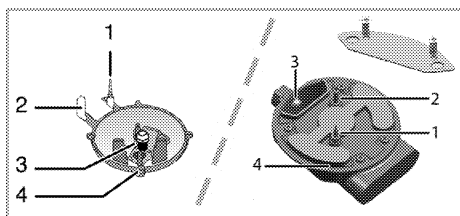
Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.

i Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor, pagina 11*.

i ((Variază în funcție de model.))
La unele arzătoare de plite, duza e acoperită cu o piesă metalică. Această piesă metalică trebuie scoasă pentru înlocuirea duzei.



- 1 Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
- 2 Aprindere electrică
- 3 Injector
- 4 Arzător

i Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor. Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plitei

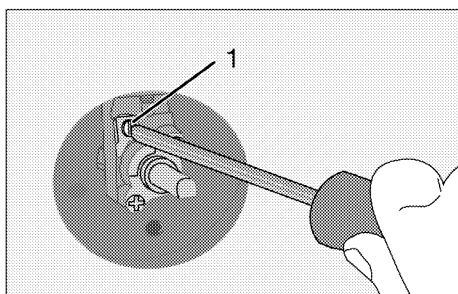
1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere minimă.
2. Demontați butonul de pe robinet.
3. Folosiți o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a acționa șurubul de reglare a debitului.

În cazul GPL (butan - propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, rotiți o singură dată șurubul **în sens contrar acelor de ceasornic.**

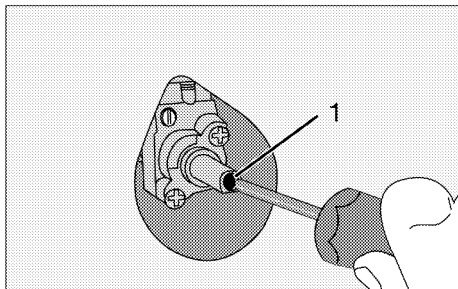
» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flacără mică trebuie să fie de 6-7 mm.

4. Dacă flacăra este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sens invers acelor de ceasornic.
5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flacără mare și flacără mică și verificați dacă flacăra nu se stinge.

În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



- 1 Șurub de reglare a debitului



- 1 Șurub de reglare a debitului

i Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

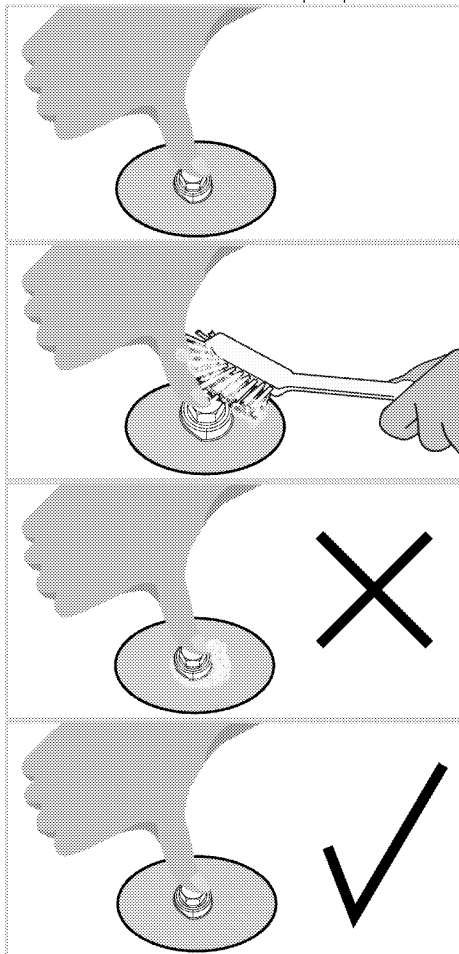
Verificare scurgeri la injectoare

Înainte de a efectua conversia produsului, asigurați-vă că toate butoanele de control sunt pe poziția off (oprit). După conversia corectă a injectoarelor, fiecare injector trebuie verificat de scurgeri de gaze.

1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.
3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgeri de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz,

strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.

4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimnetarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât după ce un reprezentant autorizat de service a intervenit asupra produsului.



Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerul acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele de gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

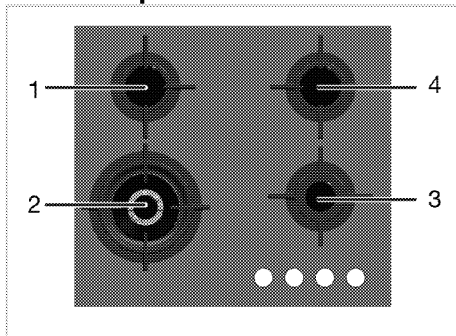
Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similare. Potrivii flacăra

încât să nu depășească baza recipientului și centrați recipientul pe suport.

- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.
- Nu folosiți tigăi / vase mari pentru a acoperi mai multe arzătoare.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 14-20 cm
- 2 Arzător pentru wok 22-30 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 14-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.



Nu utilizați tigăi de gătit peste limitele de dimensiuni menționate mai sus. Folosirea tigăilor mari poate cauza intoxicația cu monoxid de carbon, supraîncălzirea suprafețelor adiacente și a butoanelor de comandă. Folosirea tigăilor mai mici creează riscul de arsuri provocate de flacără.

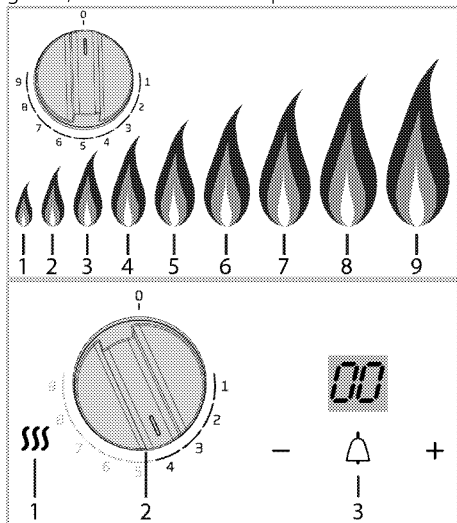


Nu folosiți oale / vase de gătit peste limitele de dimensiune indicate mai sus. În caz contrar, suprafața de gătit din sticlă se va supraîncălzi și produsul va fi deteriorat.

! Păr ile sau componentele produsului dvs. pot fi deteriorate din cauza căldurii mari în timpul gătitului cu accesorii similare utilizate pentru fabricarea jarului și nerecomandate în manual. Daunele cauzate de o astfel de utilizare sunt responsabilitatea utilizatorului.

Butonul de comandă ce trebuie folosit pentru fiecare zonă de gătire este indicat cu un simbol pe produsul dvs.

Puteți utiliza diversele niveluri de putere disponibile pe produsul dvs. pentru a seta puterea la nivelul dorit conform necesităților dvs. Nivelul 9 indică cea mai înaltă putere de gătire, iar nivelul 1 indică puterea minimă.



- 1* Lampă indicatoare plită fierbinte
 - 2 Buton arzător gaz
 - 3* Cronometru
- * (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

Aprinderea arzătoarelor pe gaz

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Rotiți în sens anti-orar până la nivelul 9.
- » Gazul se aprinde de la scântea creată.
3. Reglați flacăra după caz.

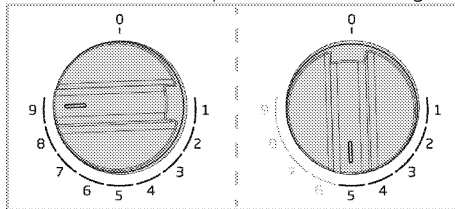
Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

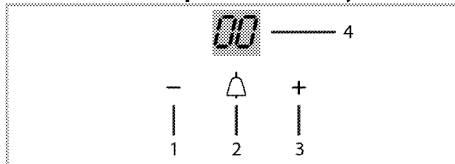
! În cazul în care flăcările arzătorului se sting accidental, opriți controlul arzătorului și nu încercați să reaprindeți arzătorul timp de cel puțin 1 minut.

Panou de comandă iluminat (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

În funcție de model, produsul dvs. poate fi dotat cu un panou de comandă iluminat. În acest caz, nivelul selectat și nivelurile inferioare acestuia vor fi iluminate, iar pe măsură ce reglați produsul la un nivel mai scăzut, nivelurile superioare se vor stinge.



Cronometru (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



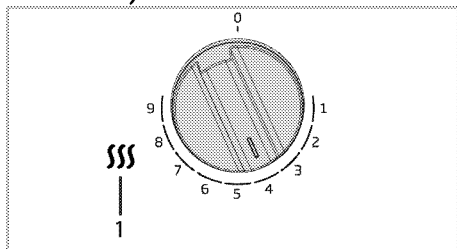
- 1 Tastă minus
- 2 Tastă PORNIT/OPRIT
- 3 Tastă plus
- 4 Afișaj

Cronometrul nu afectează funcțiile produsului. Are doar rol de avertizare. Cronometrul va emite un semnal după scurgerea perioadei alese. Pe afișaj nu apare nici un simbol atunci când cronometrul este oprit. Pentru a activa cronometrul, atingeți tasta pornit/oprit timp de circa 3 secunde. Utilizați tastele (+) și (-) pentru a seta perioada de

timp după care va suna alarma. Dacă mențineți tastele apăsată, numărul de minute va crește rapid sau va fi resetat. Numărătoarea inversă pornește după 3 secunde. Când timpul rămas este 1 minut, numărătoarea inversă continuă în secunde (59, 58, 57,...).

Pentru a anula cronometrul, atingeți tasta pornit/oprit timp de circa 3 secunde.

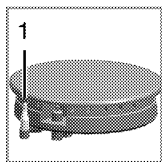
Indicator de căldură reziduală(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



1 Lampă indicatoare plită fierbinte

Există un indicator de căldură reziduală pe panoul de comandă al plitei dvs. care arată dacă fiecare suprafață de gătit este fierbinte sau nu. Dacă indicatorul este pornit, asta înseamnă că plita este încă fierbinte. În acest caz, nu atingeți plita. Lumina indicatorului se va stinge când plita este suficient de rece.

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

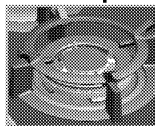
- Apăsați butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.
- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



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

Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

Arzător pentru wok



Arzătoarele pentru wok sunt utile pentru gătirea rapidă. Wok-ul este o tigaie adâncă și plată folosită cu precădere în bucătăria asiatică pentru gătirea legumelor și a cărnii la flacără mare și în timp scurt.

Mâncarea este gătită pe foc mare și într-un timp scurt în aceste tigăi, care conduc rapid și uniform căldura, astfel că alimentele își păstrează calitățile nutritive, iar legumele rămân crocante.

Puteți utiliza arzătorul pentru wok și pentru a găti în recipiente obișnuite.

Dacă doriți să gătiți în recipiente obișnuite pe arzătorul pentru wok, demontați suportul pentru wok de pe arzător.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

! Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

! Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inoxidabil. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.

i Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

i Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Curățarea arzătorului

1. Demontați suporturile pentru recipiente de pe plită.
2. Demontați toate piesele demontabile ale arzătorului și curățați-l doar manual folosind un burete, detergent și apă caldă.

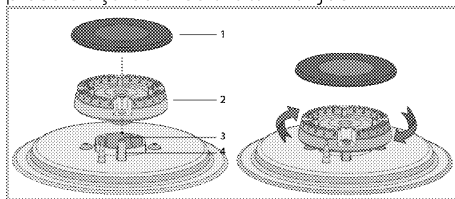
3. Curățați piesele nedemontabile ale arzătorului cu o cârpă udă.
4. Curățați aprinzătorul și elementul termic (la modelele cu aprindere și element termic) cu o cârpă ușor umezită. Uscăți-le apoi cu o cârpă curată. Asigurați-vă că orificiile pentru flacără și aprinderea sunt complet uscate.

În caz contrar, nu se va produce scânteie de aprindere.

5. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

Asamblarea pieselor arzătorului

După curățarea arzătorului, poziționați piesele așa cum se arată mai jos.



1. Capac arzător
2. Cap arzător
3. Cameră de ardere
4. Aprinzător (la modelele cu aprindere)

1. Poziționați capul arzătorului astfel încât să treacă prin orificiul pentru aprinzător (4). Rotiți capul arzătorului în dreapta și stânga astfel încât să fie fixat pe camera de combustie.
2. Amplasați capacul arzătorului pe capul arzătorului.

Suprafață vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.

Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

i Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

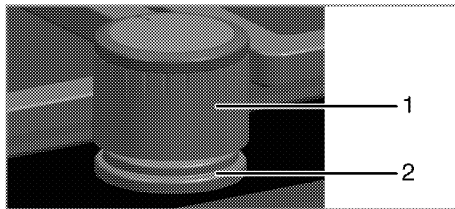
În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.

i Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!



- 1 Buton
- 2 Element de etanșare

i Nu demontați elementele de etanșare de sub butoane pentru curățare.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Nu se produce scânteia de aprindere.

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> *Verificați tabloul de siguranțe.*

Gazul este întrerupt.

- Robinetul principal de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este îndoită. >>> *Montați corect conducta de gaz.*

Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.

- Arzătoarele sunt murdare. >>> *Curățați componentele arzătorului.*
- Arzătoarele sunt ude. >>> *Uscați componentele arzătorului.*
- Capacul arzătorului nu este amplasat corect. >>> *Amplasați corect capacul arzătorului.*
- Robinetul de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL). >>> >>> *Înlocuiți cilindrul de gaz.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

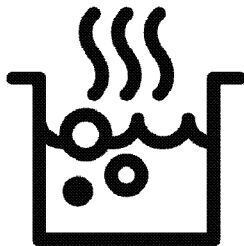
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

beko

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO
PRZETWORZENIA

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję.

Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo przy pracy z gazem	5
Bezpieczeństwo elektryczne	6
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	7
Zamierzone przeznaczenie	9
Bezpieczeństwo dzieci	9
Stare urządzenia	9
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	9

2 Informacje ogólne 11

Opis urządzenia	11
Zawartość opakowania	11
Dane techniczne	12
Tabela wtryskiwacza	12

3 Instalacja 14

Przed zainstalowaniem	14
Instalacja i przyłączenie	16
Zmiana rodzaju gazu	19
Przyszły transport	20

4 Przygotowanie 21

Jak oszczędzać energię	21
Pierwszy raz	21
Pierwsze czyszczenie	21

5 Jak używać płyty kuchennej 22

Ogólne informacje o gotowaniu	22
Użytkowanie płyt kuchennych	22

6 Czyszczenie i konserwacja 25

Informacje ogólne	25
Czyszczenie płyty	25
Czyszczenie panelu sterowania	26

7 Rozwiązywanie problemów 27

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne

fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją

uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych może prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji; Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 14*
- **UWAGA:** Skutkiem użytkowania kuchenki gazowej jest ciepło, wilgoć oraz produkty spalania w

pomieszczeniu, w którym ją zainstalowano. Należy zapewnić dobre przewietrzanie kuchni, zwłaszcza w czasie użytkowania kuchenki: utrzymywać naturalne otwory drożne lub zainstalować wentylator mechaniczny (okap z wyciągiem mechanicznym). Długotrwałe intensywne użytkowanie tego urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest obecna.

- Prawdliwość działania urządzeń i układów gazowych musi być regularnie sprawdzana. Regulator, przewód giętki i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- Ten produkt może być wykorzystywany wyłącznie w pomieszczeniu, w którym zamontowano odpowiednio

wyregulowany i działający czujnik tlenu węgla. Należy się upewnić, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i jest często serwisowany. Czujnik tlenu węgla należy zainstalować maksymalnie 2 metry od produktu.

- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.
- Warunki i wartości regulacji gazu tego produktu są podane na etykiecie znamionowej/typu.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu. Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy

dzwonka u drzwi itd.). Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego. Zagrożenie wybuchem i zatruciem!

- Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
- Otwórz drzwi i okna.
- Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
- Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Złe wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu

- elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
 - Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
 - Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
 - Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa

instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
 - Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
 - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
 - **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
 - Upewnij się, że przyłącze gazu zainstalowany jest tak,

że nie powoduje wycieku gazu.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.”
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne i/lub gazowe są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do

przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.

- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

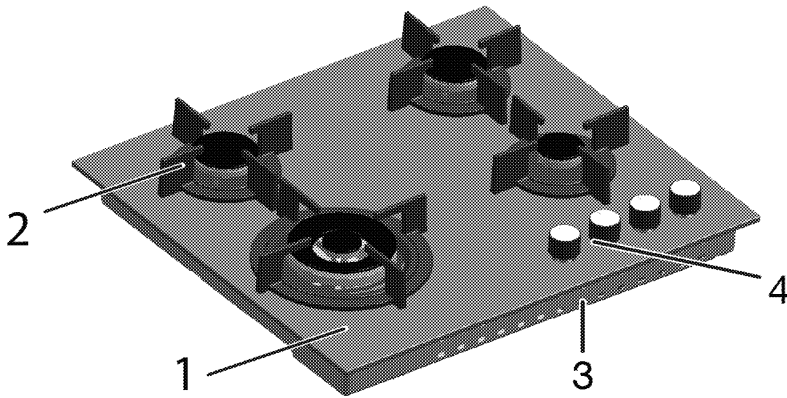
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych.

Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie

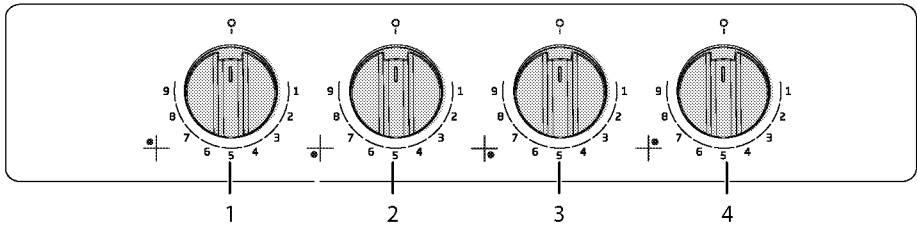
należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1 Szkło hartowane | 3 Pokrywa podstawy |
| 2 Podpora garnka | 4 Panel sterowania |



- | |
|-----------------------------------|
| 1 Palnik normalny Tylny lewy |
| 2 Palnik do woków Przedni lewy |
| 3 Palnik pomocniczy Przedni prawy |
| 4 Palnik normalny Tylny prawy |

Zawartość opakowania

i Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania
2. Przystawka do woka



Służy do ustawiania woków z zaokrąglonym dnem.

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Kategoria wyrobu gazowego	Cat II 2H3B/P Cat II 2E+3+ Cat II 2H3+ Cat II 2ELS3B/P
Rodzaj zainstalowanego gazu / ciśnienie produktu	G20, 20mbar
Łączne zużycie gazu	9.5 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu ^s - opcjonalna	G30, 28-30mbar G31, 37 G25, 25mbar G2.350, 13mbar G30, 37mbar
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	51 mm/585 mm/524 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 mm/480-490 mm
Palniki	
Tyłny lewy	Palnik normalny
Moc	1.75 kW
Przedni lewy	Palnik do woków
Moc	5 kW
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1 kW
Tyłny prawy	Palnik normalny
Moc	1.75 kW



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej Typ/ciśnienia gazu	1.75 kW Tyłny lewy	5 kW Przedni lewy	1 kW Przedni prawy	1.75 kW Tyłny prawy
2E (G20)/20 mbar	97	171	72	97
G 30/28-30 mbar	66	110	50	66
G 25/25 mbar	97	171	72	97
G 31/ 37 mbar	66	110	50	66

Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z produktem, można zakupić w autoryzowanym serwisie.

Krajowe kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu

W poniższej tabeli można znaleźć rodzaj gazu, ciśnienie i kategorię gazu, które mogą być używane w kraju, w którym produkt zostanie zainstalowany.

KODY KRAJÓW	KATEGORIA		RODZAJ I CIŚNIENIE GAZU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

i Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.

! Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

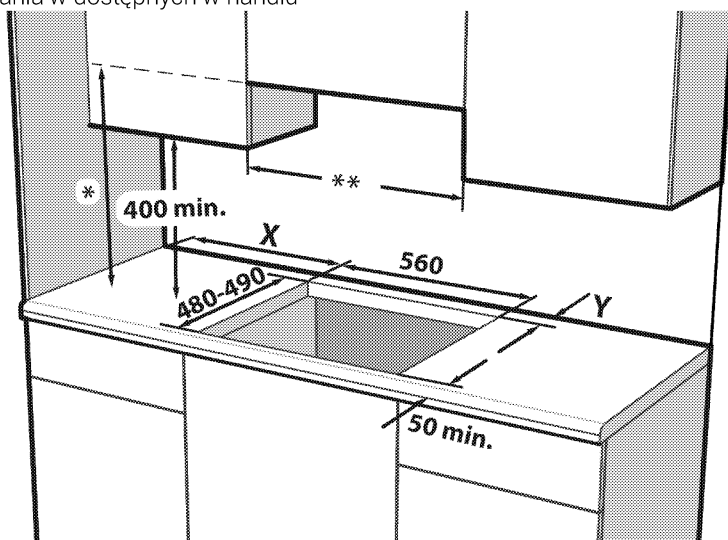
! Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu

blatach. Pomiedzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 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 trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 3 zgodnie z normą EN 30-1-1.



- * Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu. Jeśli nie jest to zalecane w instrukcji obsługi okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej min.650 mm.
- ** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej

X -Minimalna odległość między wycięciem a ścianą boczną.

Y -Minimalna odległość między tylną krawędzią wycięcia a tylną ścianą.

Typ sterowania płyta	Typ płyty palnika	Szerokość płyty (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Boczne pokrętko sterowania	Metalowy	600 / 610	100	50
Boczne pokrętko sterowania	Szkło	600 / 650	100	60
Przednie pokrętko sterowania	Metalowo-szkłany	600	170	50 ***
Przednie pokrętko sterowania	Metalowo-szkłany	750	170	70

*** W modelach z 9-stopniowymi zaworami gazowymi ten rozmiar wyniesie 60 mm.

Zapoznaj się z wymiarami szerokości w sekcji tabeli technicznej w instrukcji obsługi.

Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pomieszczenia powinny być wyposażone w okno, które można otwierać (lub podobne rozwiązanie). W przypadku niektórych pomieszczeń konieczny może być również stały otwór wentylacyjny. Powietrze do spalania jest pobierane z pomieszczenia, a produkty spalania ulatniają się bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezwykle ważna dla bezpiecznego użytkowania produktu.

Pomieszczenia z drzwiami i/lub oknami otwieranymi bezpośrednio na zewnątrz budynku

Drzwi i/lub okna otwierane bezpośrednio na zewnątrz budynku muszą tworzyć otwór wentylacyjny o łącznych wymiarach określonych w poniższej tabeli stworzonej na podstawie całkowitej mocy gazowej urządzenia (całkowite zużycie mocy gazowej urządzenia przedstawiono w tabeli specyfikacji technicznych w niniejszej instrukcji obsługi). Jeśli drzwi i/lub okna nie zapewniają łącznego otworu wentylacyjnego odpowiadającego

całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie zgodnie z poniższą tabelą, wówczas należy stworzyć dodatkowy stały otwór wentylacyjny w pomieszczeniu, aby zapewnić osiągnięcie minimalnych wymagań dotyczących łącznej wentylacji dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować wymiary otworów istniejących pustaków, otworu kanału wyciągowego okapu itp.

Całkowite zużycie gazu (kW)	Minimalny 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
19 24	1250

Pomieszczenia bez drzwi i/lub okien otwieranych bezpośrednio na zewnątrz budynku

Jeśli pomieszczenie, w którym urządzenie jest instalowane, nie jest wyposażone w drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na zewnątrz budynku, należy znaleźć inne produkty zapewniające stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny zgodny z łącznymi minimalnymi wymaganiami stawianymi otworom wentylacyjnym dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie wskazanymi w powyższej tabeli. Należy również przestrzegać odpowiednich przepisów budowlanych.

W przypadku, gdy pomieszczenie lub przestrzeń wewnętrzną wyposażono w więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną ponad tą wymaganą w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowego obszaru wentylacyjnego powinna odpowiadać regulacjom dotyczącym pozostałych urządzeń gazowych. Prześwit pod dolną krawędzią drzwi prowadzących z pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie do innych pomieszczeń wewnątrz budynku powinien wynosić co najmniej 10 mm. Należy się upewnić, że elementy takie jak dywany, wykładziny podłogowe itp. nie mają wpływu na ten prześwit, gdy drzwi są zamknięte. Kuchenkę można umieścić w kuchni, jadalni lub w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni, ale nie w pomieszczeniu wyposażonym w wannę lub prysznic. Kuchenki nie wolno instalować w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni o kubaturze mniejszej niż 20 m³. Urządzenia nie wolno instalować w pomieszczeniach znajdujących się poniżej poziomu gruntu, chyba że są one otwarte na poziomie gruntu co najmniej z jednej strony.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uzmiemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.


Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.





Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".


 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!


 Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

 Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.


Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Złącze gazowe


 Wyrób ten musi być przyłączony do sieci gazowej przez osobę uprawnioną i wykwalifikowaną. Zagrożenie wybuchem lub zatruciem na skutek niefachowej naprawy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem.
Istnieje groźba wybuchu!

• Warunki i wartości zasilania w gaz podane są na etykietach (lub tabliczce znamionowej).


 Produkt jest przeznaczony do gazu ziemnego (GZ).


- Przez zainstalowaniem tego wyrobu trzeba przygotować instalację gazu ziemnego.
- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi być giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką. Przy przyłączeniu pracownik serwisu wyjmie zatyczkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufty).
- 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 odnośnej procedury konwersji.

Sprawdzanie szczelności w punkcie połączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła wyrobu są zakręcone. Upewnij się, że doprowadzenie gazu jest otwarte. Przygotuj pianę mydlaną i nakładaj ją w miejscu podłączenia przewodu, aby sprawdzić, czy gaz się nie ulatnia.
- Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze gazowe.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.

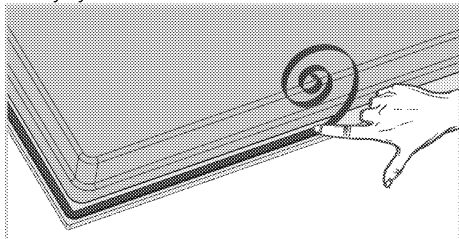
 Nie wolno sprawdzać ulatniania się gazu zapalną ani zapalniczką.

 Elastyczny przewód gazu musi zostać podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami wokół niego ani nie uwiązał, gdy przemieszczą się ruchome części (np. szuflady). Nie wolno go również umieszczać w miejscach, w których może zostać ściśnięty.

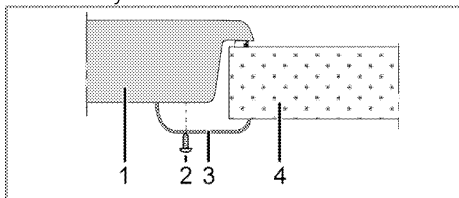
 Przewodu gazu nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Istnieje groźba wybuchu z powodu uszkodzenia przewodu.

Instalowanie wyrobu

1. Z płyty kuchennej zdejmij palniki, nakrywki palników i kratki.
2. Odwrócić ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1-2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



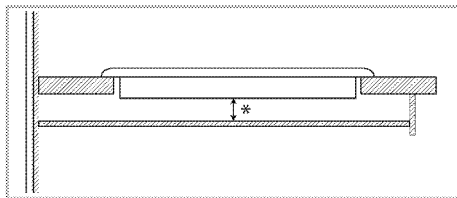
4. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
5. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzanymi w otwory dolnej obudowy.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Śrubka
- 3 Klamra instalacyjna
- 4 Blat

i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

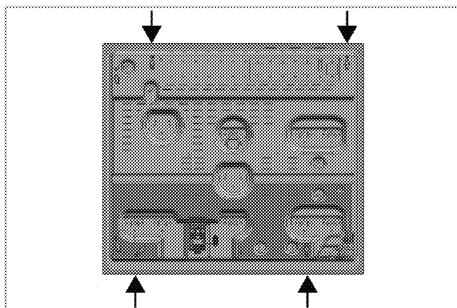
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

i Umiejscowienie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



Po instalacji włożyć z powrotem płytę palników, kołpaski płytek palników oraz grille na ich miejsca.

! Przyłączenie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

! Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

Ostateczne sprawdzenie

1. Otwórz zasilanie gazem.
2. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
3. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.

i Ogień musi być niebieski i mieć kształt regularny. Jeśli płomień żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem.
Istnieje groźba wybuchu!

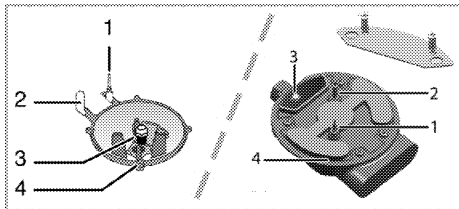
Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski przekręcając je w lewo.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona 12* do której należy zawsze sięgać.

i ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
W niektórych palnikach na płycie kuchennej wtrysk jest nakryty metalową pokrywą. W przypadku wymiany wtrysku tę pokrywę należy zdjąć.



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

i O ile nie zachodzą warunki nienormalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, należy wezwać autoryzowany serwis.

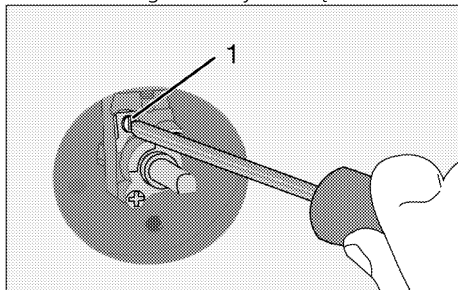
Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętkę do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

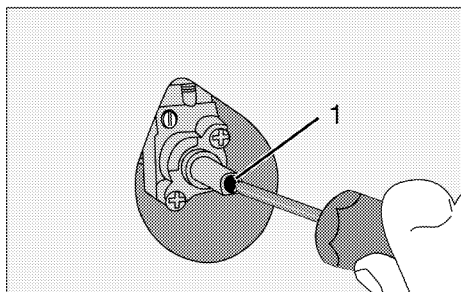
Dla gazu płynnego (butan/propan) należy raz obrócić tę śrubę w prawo. Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.

» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w lewo.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się. Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu.



- 1 Śruba regulacji przepływu



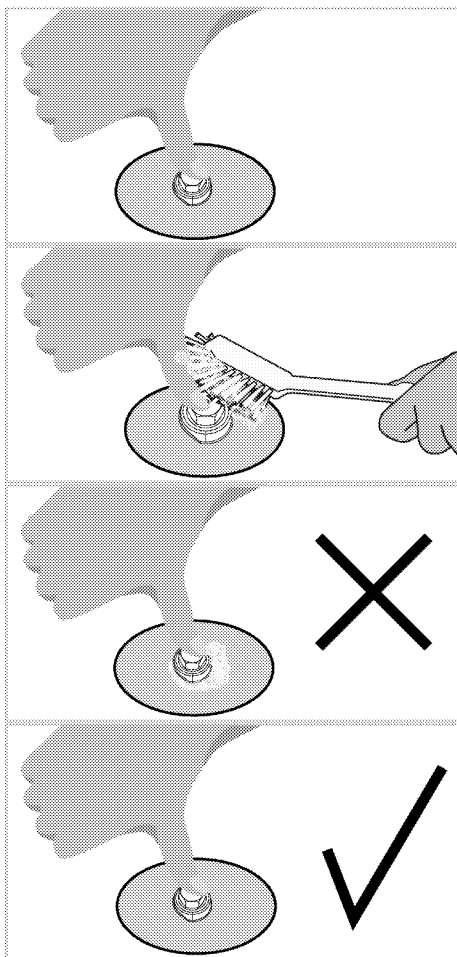
1 Śruba regulacji przepływu

- i** Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie rodzaj gazu jest podany.

Kontrola szczelności wtryskiwaczy

Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są wyłączone. Po prawidłowej konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętko sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.
3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączu wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączu wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.
4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.



Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
 - Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.
- i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli 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.
- Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się.

Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!

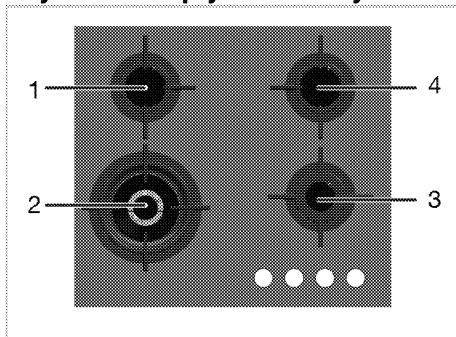
Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją położyć na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar naczynia musi odpowiadać wielkości płomienia. Nastaw płomień gazu tak, aby nie wystawał poza dno naczynia i ustaw naczynie w środku podstawki pod nie.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Palnik normalny 14-20 cm
- 2 Palnik do woków 22-30 cm
- 3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
- 4 Palnik normalny 14-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.



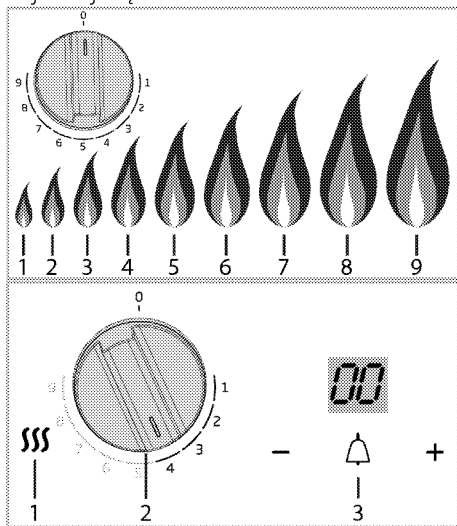
Zabrania się stosowania naczyń, których wymiary przekraczają wymiary podane powyżej. Stosowanie większych naczyń może skutkować zatruciem tlenkiem węgla, przegrzaniem sąsiadujących powierzchni i pokręteł sterujących. Stosowanie mniejszych naczyń może skutkować poparzeniem.

! Nie używaj patelni/garnków do gotowania o wymiarach przekraczających podane powyżej. W przeciwnym razie szklana powierzchnia do gotowania ulegnie przegrzaniu i produkt ulegnie uszkodzeniu.

! Części lub komponenty produktu mogą ulec uszkodzeniu z powodu wysokiej temperatury podczas gotowania z podobnymi akcesoriami używanymi do wytwarzania żaru, a nie zalecanymi w instrukcji. Za szkody spowodowane takim użytkowaniem odpowiada użytkownik.

Przyciski sterowania każdej ze stref gotowania są oznaczone symbolami na produkcie.

Można korzystać z różnych poziomów mocy, aby ustawić wybraną wartość od minimalnej do maksymalnej. 9. poziom oznacza największą moc gotowania, podczas gdy 1. poziom oznacza moc najmniejszą.



- 1* Lampka wskaźnika płyty gorącej
- 2 Pokrętło palników gazowych
- 3* Czasomierz
- * **(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

W pozycji wyłączonej (górnej) gaz nie dopływa do stref gotowania.

Zapalanie palników gazowych

1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętło palnika.
 2. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do 9. poziomu.
- » Gaz zapala się od wywołanej iskry.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

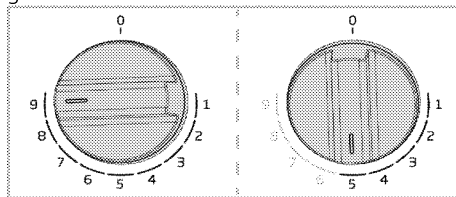
Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętło strefy utrzymywania w cieple w pozycję wyłączoną (górną).

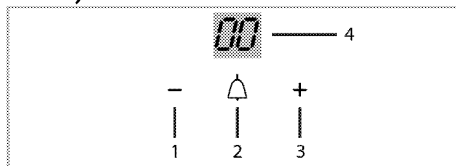
! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomieni palnika należy wyłączyć sterowanie palnika i nie podejmować prób ponownego zapalenia palnika przez co najmniej 1 min.

Podświetlany panel sterowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

W zależności od modelu produkt może być wyposażony w podświetlany panel sterowania. W tym przypadku poziom wybrany oraz niższe będą podświetlone, a w miarę przechodzenia na niższe poziomy podświetlenie poziomów wyższych będzie gasło.



Minutnik (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

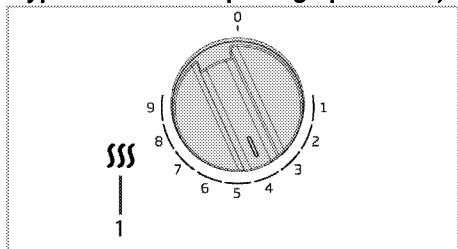


- 1 Klawisz minus
- 2 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 3 Klawisz plus
- 4 Wyświetlacz

Minutnik nie wpływa na działanie kuchenki. Jest używany wyłącznie w celu ostrzegania. Zegar minutnika sygnalizuje upływanie ustawionego czasu. W przypadku wyłączenia minutnika na wyświetlaczu nie pojawi się żaden symbol.

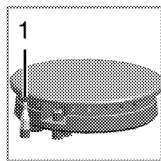
Aby aktywować minutnik, należy przytrzymać przycisk wł./wył. przez około 3 sekundy. Za pomocą przycisków (+) i (-) należy ustawić czas, po którym rozlegnie się alarm. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz te przyciski, minuty będą prędkiej przyrastać i zerować się. Odliczanie czasu rozpocznie się po 3 sekundach. Kiedy do końca pozostanie 1 minuta, odliczanie będzie kontynuowane w sekundach (59, 58, 57...). Aby wyłączyć minutnik, należy przytrzymać przycisk wł./wył. przez około 3 sekundy.

Wskaźnik ciepła resztkowego(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



1 Lampka wskaźnika płyty gorącej
Na panelu sterowania płyty znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego, który wskazuje, czy poszczególne strefy gotowania są gorące. Jeśli wskaźnik się świeci, płyta jest nadal gorąca. W takim przypadku nie należy dotykać płyty. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta dostatecznie wystygnie.

System bezpiecznego odcinania dopływu gazu (w modelach z elementem termicznym)



1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

Jako środek zapobiegania wybuchowi skutkiem zalania palników przelewającym się płynem, mechanizm zabezpieczający automatycznie zmniejsza dopływ gazu i odcina go.

- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętkę i obróć je w lewo.
- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętkę wciśniętą przez kolejne 3-5 sekund.
- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętki, powtórz te same czynności utrzymując pokrętkę wciśniętą przez 15 sekund.



Jeśli w ciągu 15 sekund nie dojdzie do zapłonu gazu, zwolnij przycisk. Odczekaj co najmniej 1 minutę, zanim ponowisz próbę. Istnieje groźba akumulacji gazu i wybuchu!

Palnik do woków



Palniki do woków zapewniają szybsze gotowanie. Wok, zwłaszcza używany w kuchni azjatyckiej, to rodzaj głębokiej i płaskiej patelni zrobionej z blachy, używanej do szybkiego gotowania siekanych warzyw oraz mięsa na silnym płomieniu. Ponieważ potrawy są gotowane na silnym płomieniu i bardzo szybko w patelniach, które szybko i równomiernie przewodzą ciepło, zachowuje się wartość odżywcza potraw, a warzywa pozostają kruche. Palnika do woków można także używać do zwykłych rondli.

Aby użyć palnika do woków do zwykłego rondla, trzeba zdjąć z płyty podstawkę pod wok.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci. Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie płyty

Czyszczenie palnika

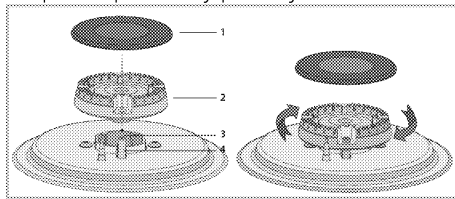
1. Zdejmij z płyty podstawki pod garnki.
2. Wyjmij wszystkie zdejmowane części palnika i oczyść je tylko ręcznie gąbką, jakimś detergentem i ciepłą wodą.
3. Niewyjmowane części palnika oczyść mokrą ściereczką.
4. Świecę i element grzewczy (w modelach z zapłonem i elementem grzewczym) czyści się lekko wilgotną ściereczką. Następnie wyciera się do sucha czystą ściereczką. Upewnij się, że otwory na płomień i świeca są całkowicie suche.

W przeciwnym razie na koniec zapłonu nie pojawi się iskra.

5. Przy zakładaniu górnych grilli zwróć uwagę na takie umieszczenie podstawek, aby palniki były w ich środku.

Montaż części palnika

Po oczyszczeniu palnika złożyc jego części w sposób pokazany poniżej.



- 1 Nasadka palnika
- 2 Głowica palnika
- 3 Komora palnika
- 4 Świeca zapłonowa (w produktach z zapalnikami)

1. Umieścić głowicę palnika, upewniając się, że przechodzi przez świecę zapłonową palnika (4). Przekreślić głowicę palnika w prawo i w lewo, aby się upewnić, że jest osadzona w komorze palnika.
2. Umieścić nasadkę palnika na głowicy palnika.

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

- i** Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wyływa to na działanie kuchenki.

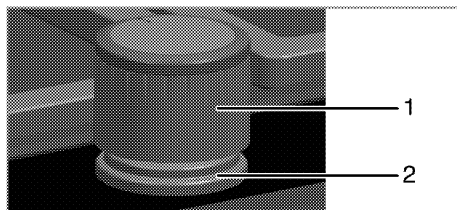
Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

- i** Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!



- 1 Pokrętło
- 2 Podkładki uszczelniające

- i** Do czyszczenia nie zdejmuj podkładek uszczelniających spod pokręteł.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słyhać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Nie zapala się iskra zapłonowa.

- Nie ma prądu. >>> *Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.*

Nie ma gazu.

- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Przewód doprowadzania gazu jest zagięty. >>> *Prawidłowo zamontuj przewód doprowadzania gazu.*

Palniki palą się nierówno albo wcale.

- Palniki są brudne. >>> *Oczyść elementy palników.*
- Palniki są mokre. >>> *Osusz elementy palników.*
- Kołpak palnika nie trzyma się mocno. >>> *Prawidłowo załóż elementy palnika.*
- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Butla z gazem jest pusta (w przypadku zasilania gazem LPG) >>> *Wymień butlę z gazem.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

