



Built-in Hob

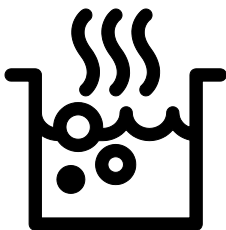
User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Встраиваемая варочная панель

Руководство пользователя



HBIAG 64225 SBP

HBIAG 64225 SXP

EN-PL

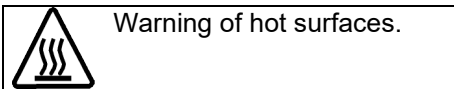
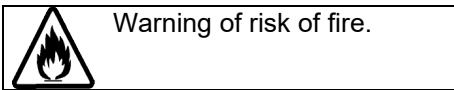
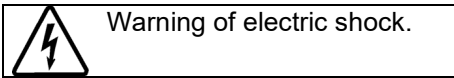
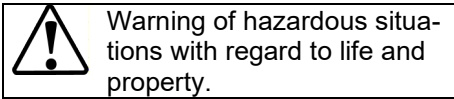
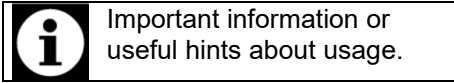
Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş

Karaağaç caddesi No: 2-6
34445 Söğütözü / İstanbul / TÜRKİYE
Made in TÜRKİYE

1 Important instructions 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.....	9
Package information.....	9
Future Transportation	9

2 Your product **10**

Overview	10
Control panel	10
Package contents	11
Technical specifications.....	12
Injector table.....	12

3 Installation **13**

Before installation.....	13
--------------------------	----

4 Preparation **19**

Tips for saving energy	19
Initial use	19
First cleaning of the appliance.....	19

5 Using the hob **20**

General information about cooking.....	20
Using the hobs	20

6 Maintenance and care **22**

General cleaning information.....	22
Cleaning the hob	22
Cleaning the control panel.....	22

7 Troubleshooting **26**

1 Important instructions 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.

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 "Techni-

cal 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, accor-

ding to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Prevention against possible fire risk!

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

- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

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.

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 classifi-
cation symbol for waste elect-
rical and electronic equipment
(WEEE).

This product has been manu-
factured 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. Ta-
ke it to the collection center
for the recycling of electrical
and electronic equipment.
Please consult your local au-
thorities to learn about these
collection centers.

Compliance with RoHS Direc-
tive:

The product you have pur-
chased 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 Na-
tional Environment Regulations. Do
not dispose of the packaging materi-
als together with the domestic or ot-
her wastes. Take them to the packa-
ging material collection points desig-
nated by the local authorities.

Future Transportation

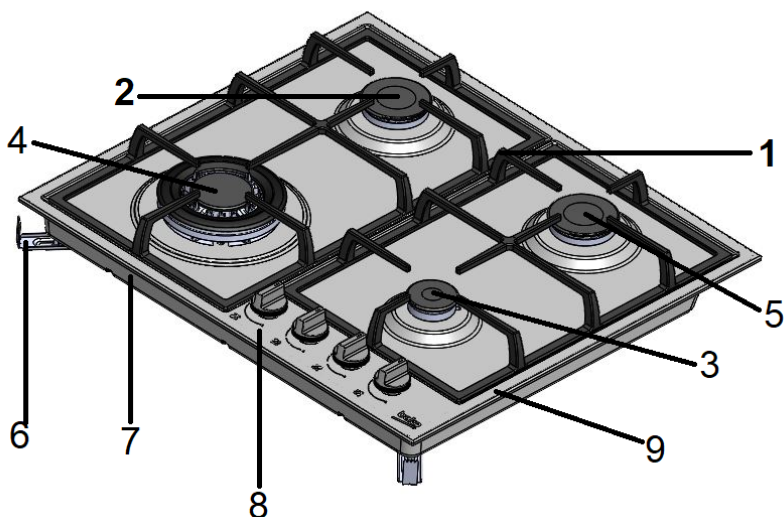
- Keep the product's original carton
and transport the product in it. Follow
the instructions on the carton. If you
do not have the original carton, pack
the product in bubble wrap or thick
cardboard and tape it securely.
- Secure the caps and pan supports
with adhesive tape.



Check the general appearance
of your product for any dama-
ges that might have occurred
during transportation.

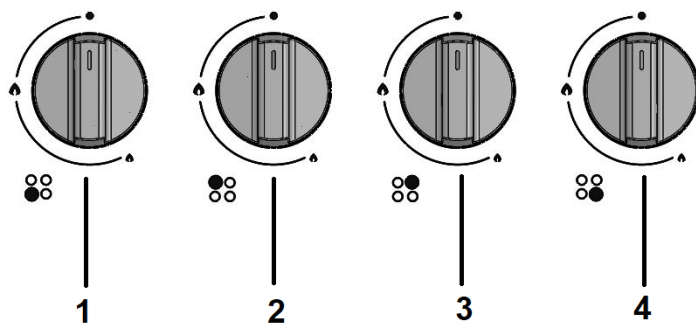
2 Your product

Overview



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

Control panel



beko

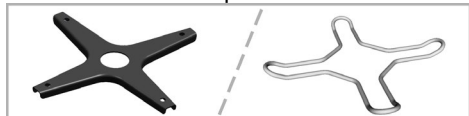
1	Wok burner Front Left
2	Normal burner Rear left
3	Normal burner Rear right
4	Auxiliary burner Front right

Package contents



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

1. **User Manual**
2. **Coffee pot adaptor**
Used for coffee pots.



3. **Wok pan adaptor**

Used for hosting a wok pan with a round bottom.



Technical specifications

	Inox	Glass
	HBIAG 64225 SXP	HBIAG 64225 SBP
Burners	4 Gas Burner	4 Gas Burner
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50-60Hz	220-240 V ~ 50-60Hz
Cable type / section	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ²
Cable length	maks. 1.5 m	maks. 1.5 m
Category of gas product	II 2ELS3B/P 2H3B/P	II 2ELS3B/P 2H3B/P
Gas type / pressure	NG G20/20 mbar	NG G20/20 mbar
Converting the gas type / pressure^s– optional	LPG G30-37 mbar G2.350-13 mbar G20-13 mbar G20-10 mbar	LPG G30-37 mbar G2.350-13 mbar G20-13 mbar G20-10 mbar
Rear left / Normal burner	1,75 kW	1,75 kW
Rear right / Normal burner	1,75 kW	1,75 kW
Front left / Wok burner	3,3 kW	3,3 kW
Front right / Auxiliary burner	1 kW	1 kW
Total gas consumption	7.8 kW	7.8 kW
Gas consumption NG G20/20 mbar	744 l/h	744 l/h
Gas consumption LPG G30/28-30mbar Propane G31/37mbar	567 g/h 557 g/h	567 g/h 557 g/h
External dimensions (height / width / depth)	99x580x510 mm	99x590x520 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm	560 mm/490 mm



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Injector table

Hob zone	Auxiliary burner 1 kW	Normal burner 1.75 kW	Wok burner (3.3 kW)
Gas type / Gas pressure			
G20/20 mbar NG	0,72 mm	0,97 mm	1,40 mm
G30/37mbar LPG	0,47 mm	0,65 mm	0,88 mm
G2.350 13 mbar	0,95 mm	1,28 mm	2,00 mm
G20/13 mbar	0,84 mm	1,10 mm	1,55 mm
G20-10 mbar	0,90 mm	1,18 mm	1,65 mm

3 Installation

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



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



DANGER:

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



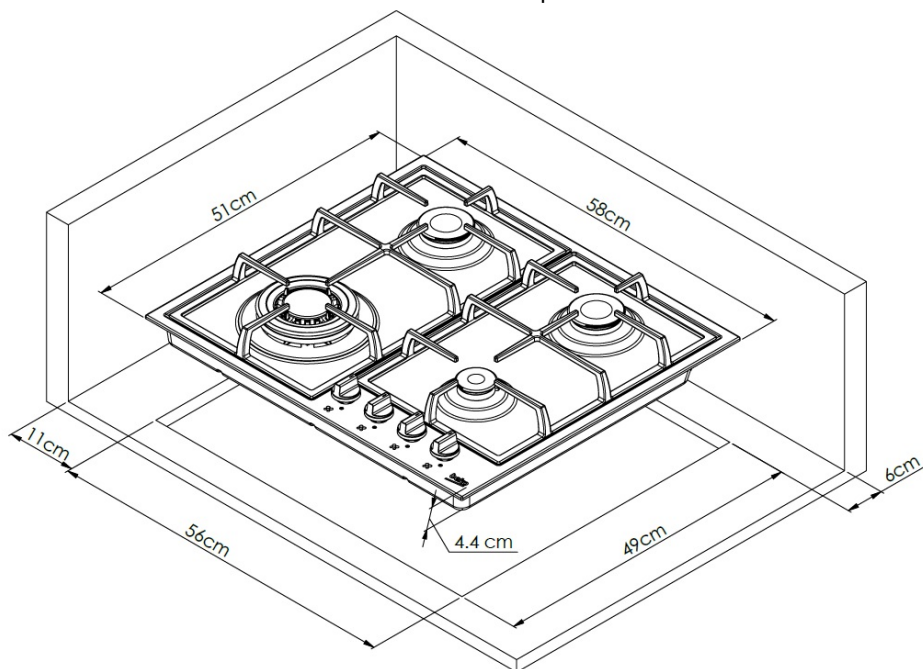
DANGER:

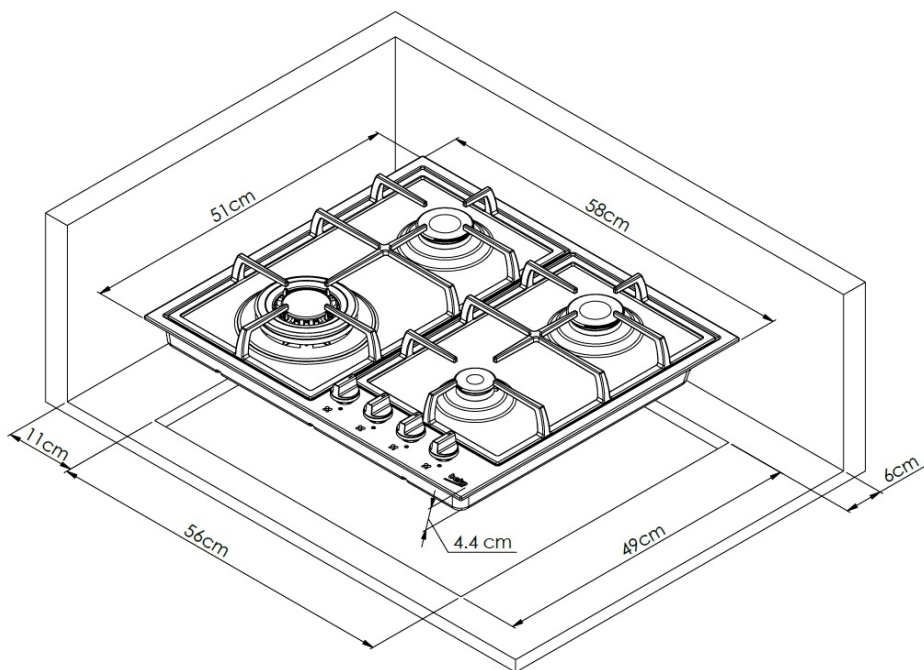
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.





GLASS

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)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

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

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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



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

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER:

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

**DANGER:**

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

There is the risk of explosion!

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



The gas type of your product is stated on type label placed bottom of hob.

Connecting the gas hose For NG

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

Connecting the gas hose For LPG

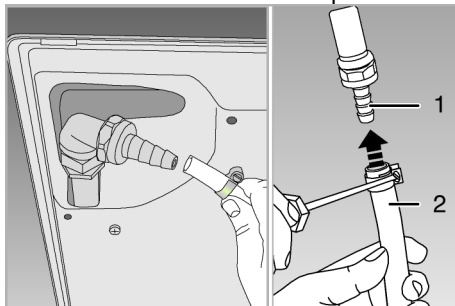
- Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas leakage will exist.
- Plastic hose to be used must not be longer than 125 cm.
- Install the clamp to the hose. Soak one end of the hose (15 mm inner diameter) into boiling water for one minute to soften it.
- Then, slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connection.
- Never forget to make the gas leakage control.

**DANGER:**

Risk of explosion and suffocation!

Do not keep LPG cylinders in home.

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



- 1 LPG hose tip
- 2 Plastic hose

Leakage control at the connection point

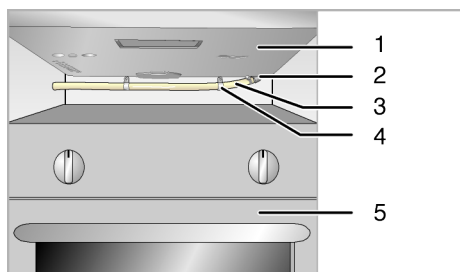
- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.



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

If there is a built-in oven installed under the hob;

- Gas hose must be routed in a way that it will not touch the oven, sharp edges or corners beneath the hob, or will not be kinked or twisted.
If you will make the gas connection from left hand side when viewed from your position, fix the hose with clamps.



- 1 Bottom view
- 2 Hose tip
- 3 Hose
- 4 Clamp
- 5 Oven

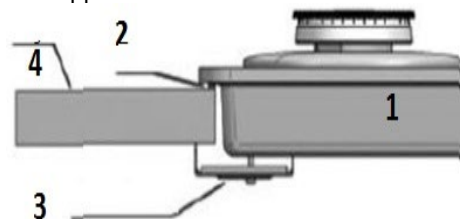
Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. In order to avoid the foreign substances and liquids penetrate between the hob and the counter, please apply the putty supplied in the package on the contours of the lower housing of the hob but make sure that the putty does not overlap.
4. Fill the corners by forming bends at the corners as illustrated in the figure. Form as much bend as required to fill the gap in the corners.



i Make sure that the skirting sections on the lower housing of the hob are filled with putty.

5. Turning the hob again, align and place it on the counter.
6. You can secure your hob to the counter by using the clamp and the screws supplied.

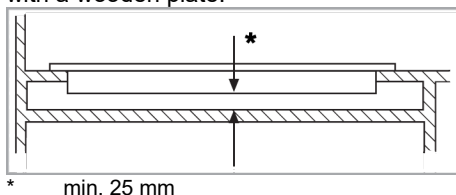


- 1 Hob
- 2 Putty
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

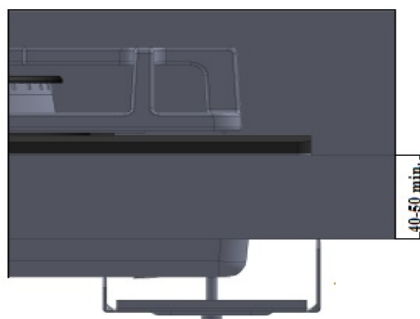
Thickness of the counter must be at least 40 mm.

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..

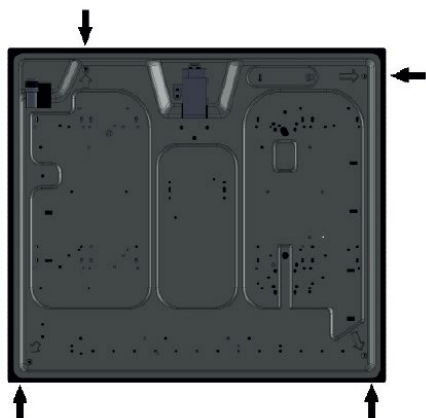
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



For counters with a thickness of 40-50 mm, install the clamps as shown below. You must leave a ventilation opening on the remaining part in order to provide ventilation at the lower part of the hob. In addition to being necessary for component temperatures, this process is also compulsory for the TC burner to take in air from the bottom. It can be "100 cm² at least".



Rear view (connection holes)



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



DANGER:

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



DANGER:

There are gas and electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

Final check

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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 Using the hob

General information about cooking



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

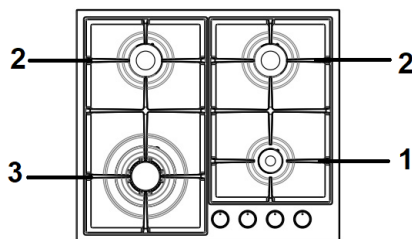
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

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

Gas cooking

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

Using the hobs



- 1 Auxiliary burner 12-16 cm
- 2 Normal burner 16-18 cm
- 3 Normal burner 16-18 cm
- 4 Wok burner 22-26 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

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

Turning off the gas burners

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

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



1. Gas shut off safety

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

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



DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner



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

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

You can use wok burner for regular sauce-pans 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 cleaning information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the cookers and components of the burners, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the cooker by turning it off.
- Wok type vessels used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As burner caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, chan-

ge and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the cooker.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

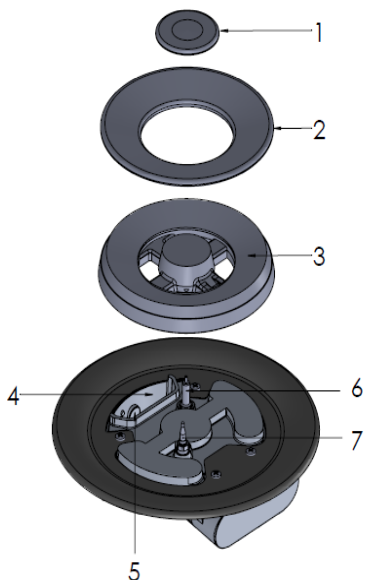
Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.

9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners.

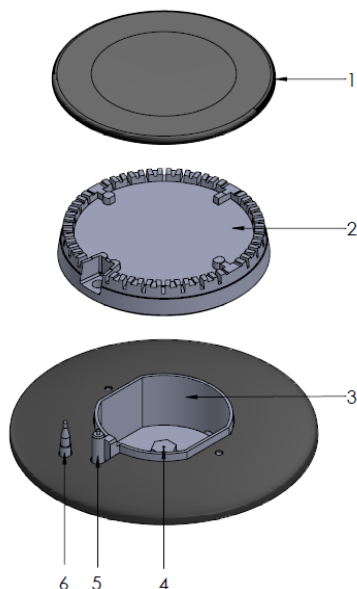
Assembling the burner parts

Place the parts as in the figure after cleaning the burners.



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

Assembling the burner parts



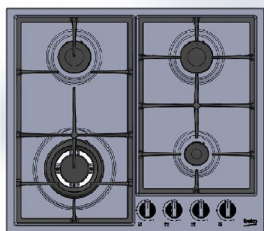
1	Burner cap
2	Burner head
3	Burner chamber
4	Injector
5	Spark Plug (in products with igniter)
6	Thermic element (in products with thermic element)

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.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.



In case of any overflow, turn off the burner immediately. Remove the pots and pan supports on it. Clean the overflowed material with a dry and absorbent cloth. Pay attention not to let liquids enter into burners. Clean inside of the burners as well if any liquid has entered. Do not re-operate the hob before cleaning it.

7 Troubleshooting

Clanging is heard while the product is heating and cooling.

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

There is no ignition spark.

- Power is cut. >>> *Check the fuses in the fuse box.*

The product is continuously sparking.

- The effluent fluids may have penetrated into the ignition mechanism under the control knobs. >>> *Unplug the product and wait for it to cool.*

There is no gas.

- Main gas valve is shut off. >>> *Turn on the gas valve.*
- The pipe has leaked. >>> *Install the gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean the burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner parts.*
- Burner cap is not securely positioned. >>> *Position the burner cap correctly.*
- Main gas valve is shut off. >>> *Turn on the gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace the gas cylinder.*
- The burner knob/button has not been hold pressed enough during ignition. >>> *Ignite the burner by pressing and holding for at least 3-5 seconds.*



Consult the call centre if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product by yourself.

Brand	BEKO			
Hob Type	Built-in Gas Hob			
Model		Inox	Glass	
		HBIAG 64225 SXP	HBIAG 64225 SBP	
	Symbol	Value	Value	Unit
Number of the gas burners		4	4	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	63.4	61.7	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front left burner	EE gas-powered burner	58.4	54.8	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	63.4	61.7	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob	61.7	59.4	%

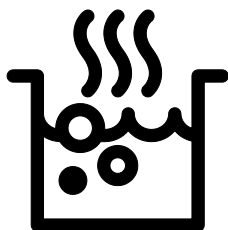
Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic hobs.

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations are specified with the standard given below in accordance with the eco-design requirements.

En 30-2



**Płyta kuchenna do
zabudowy**
Instrukcja użytkowania



**HBIAG 64225 SBP
HBIAG 64225 SXP**

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

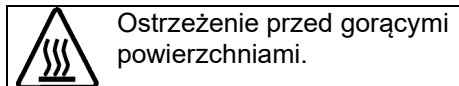
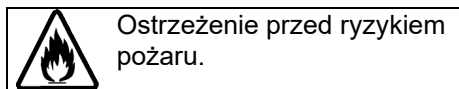
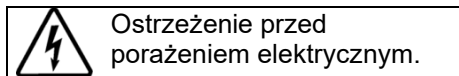
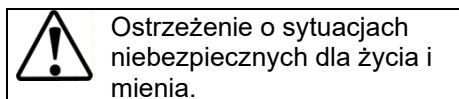
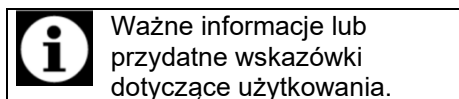
Drogi kliencie,

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

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

Objaśnienia symboli

W niniejszej instrukcji obsługi używane są następujące symbole:



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

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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.

Bezpieczeństwo ogólne

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

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

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w

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

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

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

gwarancję. Przed instalacją należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.

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

Bezpieczeństwo podczas korzystania z gazu

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

wymagania dotyczące wentylacji;

Patrz rozdział **Przed instalacją**, strona

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

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

Co zrobić, gdy poczujesz zapach gazu?

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

Bezpieczeństwo produktu

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

ponieważ boki mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

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

Ochrona przed możliwym ryzykiem pożaru!

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

Przeznaczenie

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

użytkowaniem lub błędną obsługą.

Bezpieczeństwo dzieci

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

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja odpadowego produktu:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS

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

Informacje o opakowaniu

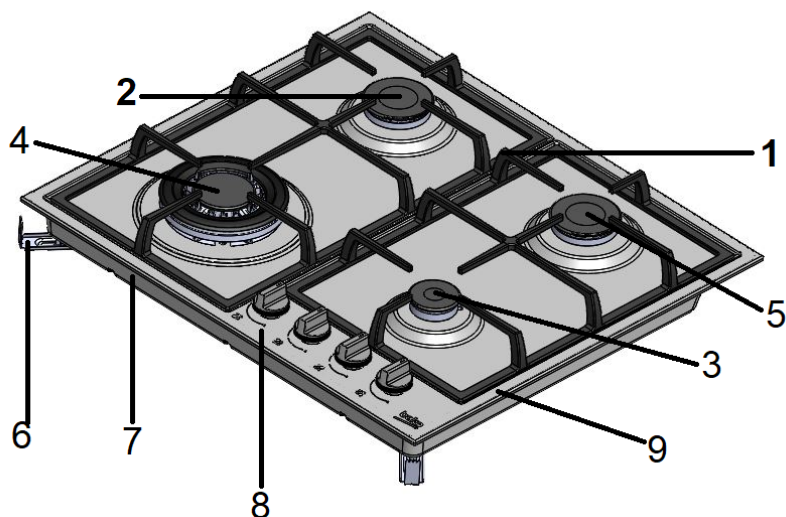
- Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj opakowań razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Zabierz je do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez lokalne władze.
- Zachowaj oryginalne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



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

2 Informacje ogólne

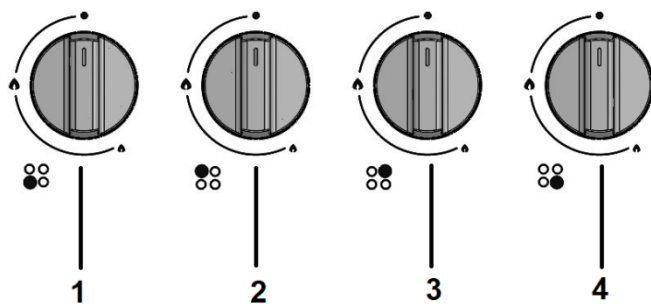
Przegląd



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

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

Panel sterowania



beko

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

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

Zawartość paczki



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

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



3. **Adapter woka**

Służy do patelni wok z okrągłym dnem.



Specyfikacje techniczne

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



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



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



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

Tabela wtryskiwacza

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

3 Instalacja

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



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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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



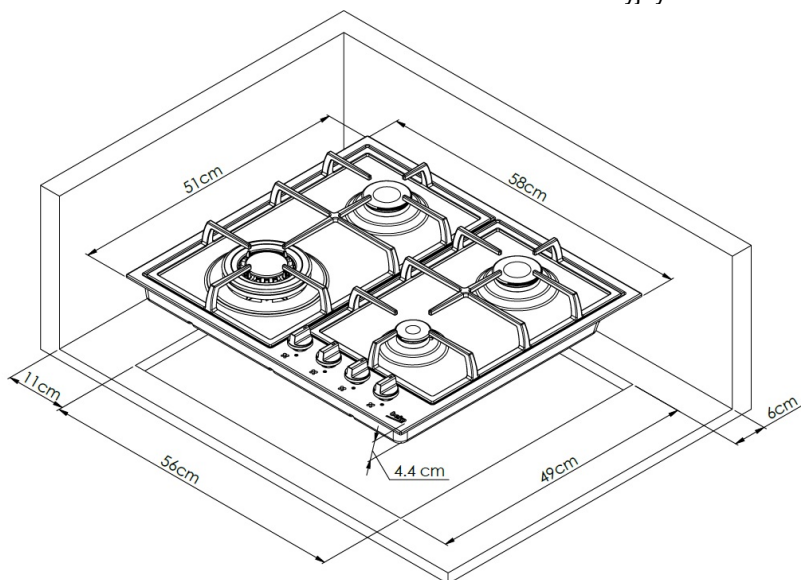
NIEBEZPIECZEŃSTWO:

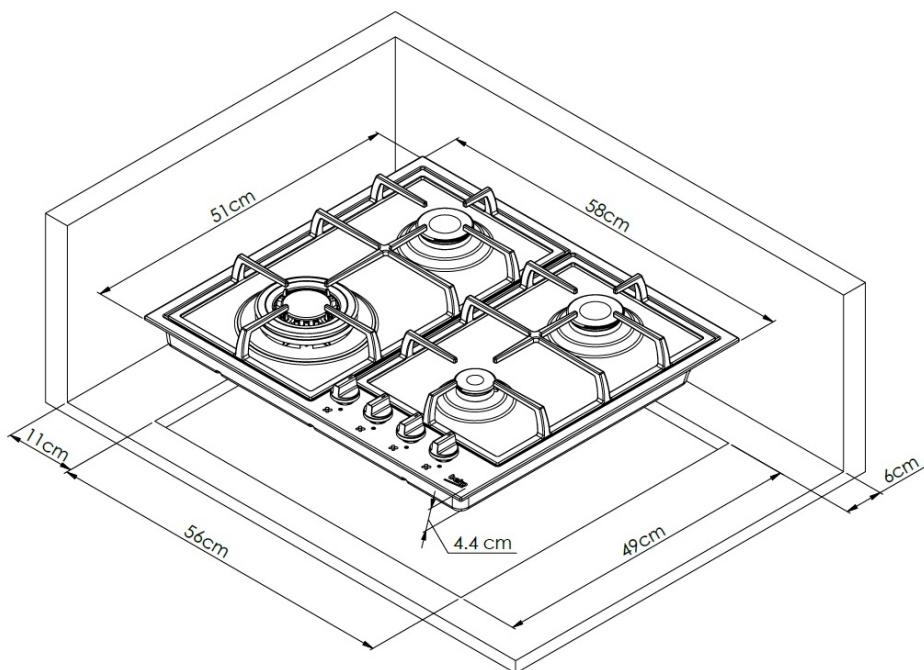
Przed instalacją sprawdź wizualnie, czy produkt nie ma żadnych wad. Jeśli są, nie należy montować urządzenia. Uszkodzone produkty stwarzają zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

Przed instalacją

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

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





SZKŁO

Wentylacja pomieszczenia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno w sypialni mniejszej niż 20m³.

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

Połączenie elektryczne

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

tabeli „Specyfikacje techniczne”.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

Ryzyko porażenia prądem!



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

Włóż wtyczkę kabla do gniazdka elektrycznego.

Podłączenie gazu



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

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



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

Podłączanie węża gazowego do NG

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

Podłączanie węża gazowego do LPG

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

gazowego i aby nie dochodziło do wycieku gazu.

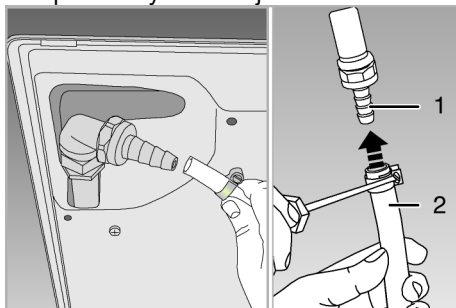
- Używany wąż z tworzywa sztucznego nie może być dłuższy niż 125 cm.
- Zamontuj zacisk na węź. Namocz jeden koniec węża (średnica wewnętrzna 15 mm) we wrzącej wodzie na jedną minutę, aby go zmiękczyć.
- Następnie wsuń całkowicie zmiękczony koniec węża w ostrą końcówkę węża produktu. Na koniec dokręć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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

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



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

Kontrola wycieków w miejscu połączenia

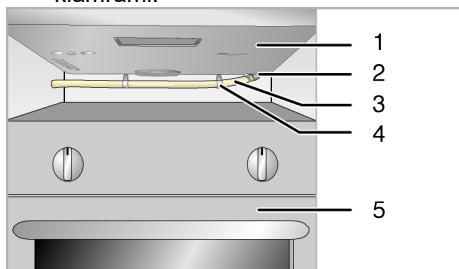
- Upewnij się, że wszystkie pokrętki na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj piankę i nałóż ją na miejsce połączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.
- Jeśli gaz będzie wyciekać część z mydłem spieni się. W takim przypadku ponownie sprawdź podłączenie gazu.



Nigdy nie używaj zapalek ani zapalniczek do kontroli wycieku gazu.

Jeśli pod płytą zainstalowano piekarnik do zabudowy:

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



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

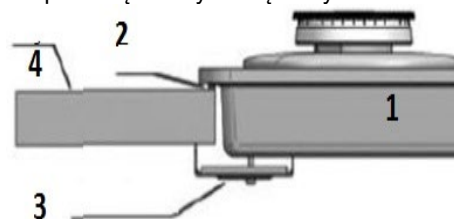
Montaż urządzenia

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



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

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



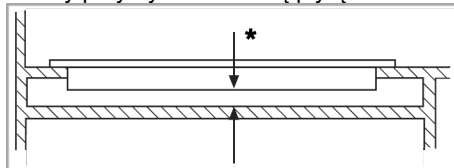
- Płyta
- Kit
- Klamra instalacyjna
- Blat

Grubość blatu musi wynosić co najmniej 40 mm.



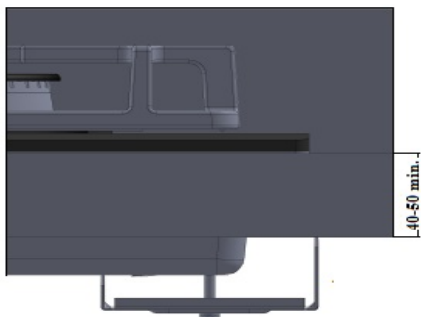
Podczas instalowania płyty na szafce należy zainstalować półkę w celu oddzielenia szafki od płyty, jak pokazano na powyższym rysunku. Nie jest to wymagane w przypadku instalacji na piekarniku do zabudowy.

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

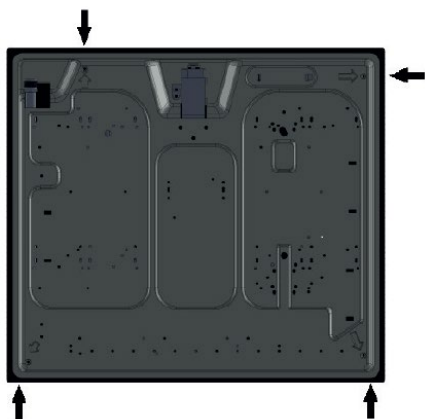


* min. 25 mm

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



Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

Kontrola końcowa

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



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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny:

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

Pierwsze użycie

Pierwsze czyszczenie



Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

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

5 Korzystanie z płyty

Ogólne informacje dotyczące pieczenia.



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

Nigdy nie próbuj gasić ewentualnego pożaru wodą!

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

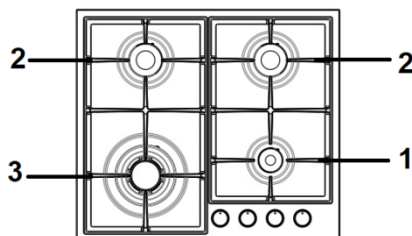
- Przed smaženiem potraw należy je zawsze dobrze wysuszyć i delikatnie włożyć do gorącego oleju. Upewnij się, że mrożonki są całkowicie rozmrożone przed smaženiem.
- Nie przykrywaj naczyń, którego używasz do podgrzewania oleju.
- Patelnie i rondle należy ustawiać w taki sposób, aby ich uchwyty nie znajdowały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

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

Gotowanie na gazie

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

Korzystanie z płyt grzejnych



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

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

Zapalanie palników gazowych

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

Wyłączenie palników gazowych

Przekręć pokrętkę utrzymywania ciepła do pozycji wyłączonej (górnej).

System bezpieczeństwa odcięcia gazu (w modelach z elementem termicznym)



1.
Bezpieczeństwo
odcięcia gazu

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

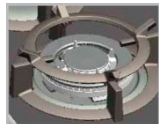
- Aby zapalić, wciśnij pokrętkę do środka i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po zapaleniu się gazu przytrzymaj pokrętkę wciśniętą przez 3-5 sekund, aby włączyć system bezpieczeństwa.
- Jeśli gaz nie zapala się po naciśnięciu i zwolnieniu pokrętki, powtórz tę samą procedurę,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



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

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

Palnik do woka



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

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

Palnika do woka można używać również do zwykłych garnków.

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne:

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

Płyta:

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

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

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

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

Szklana powierzchnia

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

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

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

Czyszczenie płyty

Czyszczenie palników gazowych

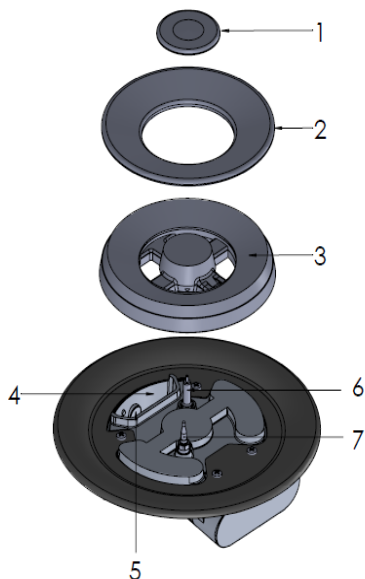
1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć podstawki pod garnki, kołpaki palników i głowice.
2. Wyczyść powierzchnię płyty zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szklana, inox itp.).
3. Komorę palnika należy czyścić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

się, że nie pozostały żadne resztki jedzenia.

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

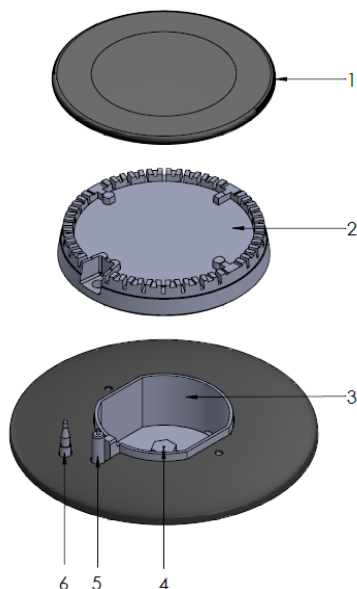
Montaż części palnika

Po wyczyszczeniu palników umieść części jak na rysunku.



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

Montaż części palnika



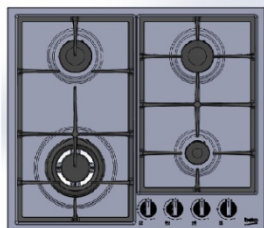
1	Nasadka palnika
2	Głowica palnika
3	Komora palnika
4	Wtryskiwacz
5	Świeca zapłonowa (w produktach z zapalnikiem)
6	Element termiczny (w produktach z elementem termicznym)

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

Czyszczenie panelu sterowania

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

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



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

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas ogrzewania i chłodzenia produktu słychać brzęczenie.

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

Brak zapłonu iskrowego.

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

Produkt ciągle iskrzy.

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

Brak gazu.

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

Palniki nie palą się prawidłowo lub wcale.

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



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

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

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

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

En 30-2