Thinking of you
Electrolux

EGD6576

PL PŁYTA GRZEJNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 7
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA 8
5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 12
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 14
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 15
8. INSTALACJA 18
9. DANE TECHNICZNE 22

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.

- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone na następujące rynki: PL

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Spód urządzenia może być gorący. Zalecamy zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego — wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

Podłączenie do instalacji gazowej

- Wszystkie połączenia instalacji gazowej powinna wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie zostało dostosowane do miejscowych warunków zasilania (typu gazu oraz jego ciśnienia).
- Zapewnić cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Informacje dotyczące dopływu gazu znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Omawiane urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

Zwrócić uwagę na wymagania dotyczące odpowiedniej wentylacji.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Podczas wkładania żywności do gorącego oleju może on pryskać.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem lub wybuchem.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi pro-

duktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie należy używać urządzenia do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Eksploatacja gazowych urządzeń do gotowania powoduje zwiększone wytwarzanie ciepła i wilgoci. Zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Długotrwała i intensywna eksploatacja płyty może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okna lub zapewnienia większej wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna
- Stosować wyłącznie stabilne naczynia o prawidłowym kształcie i średnicy większej od średnicy palników. Występuje zagrożenie przegrzania i uszkodzenia szklanej płyty (jeśli dotyczy).
- Należy uważać, aby płomień nie zgasł podczas szybkiego obracania pokrętła z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego.
- Upewnić się, że naczynia umieszczono centralnie nad palnikami; naczynia nie powinny wystawać poza krawędź powierzchni gotowania.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować na palniku dyfuzora płomienia.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Nie myć palników w zmywarce.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki do czyszczenia. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

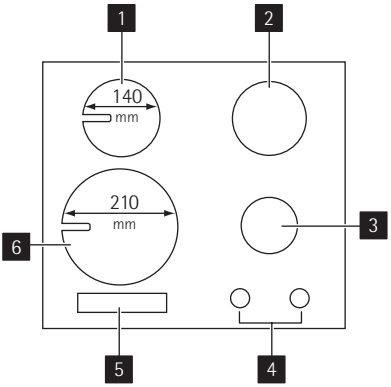
2.4 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Spłaszczyć zewnętrzne rury gazowe.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania

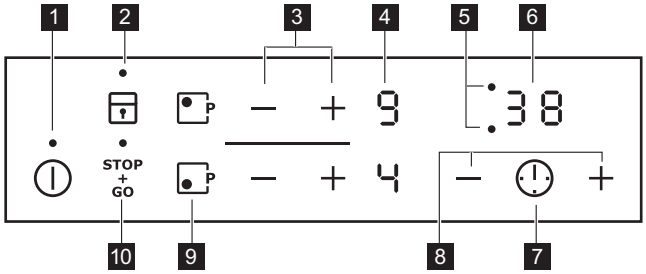


1. Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W z funkcją Power 2500 W
2. Duży palnik
3. Średni palnik
4. Pokrętła sterowania
5. Dotykowy panel sterowania
6. Indukcyjne pole grzejne o mocy 2300 W z funkcją Power 3300 W

3.2 Pokrętła sterujące

Symbol	Opis
●	brak dopływu gazu/ pozycja wyłączenia
✶ 🔥	pozycja zapalania/ maksymalny dopływ gazu
🔥	minimalny dopływ gazu

3.3 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	pole czujnika	funkcja
1	⏻	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	🔒	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	+ / —	Zwiększanie lub zmniejszanie mocy grzania.

	pole czujnika	funkcja
4	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
5	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
6	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
7	⏲	Wybór pola grzejnego.
8	+ / −	Przedłużanie lub skracanie czasu.
9	P	Włączanie funkcji Power.
10	STOP + GO	Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO.

3.4 Wskazania mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone
u	Funkcja podtrzymywania ciepła/funkcja STOP+GO jest włączona
1 - 9 1. - 6.	Pole grzejne jest włączone
A	Funkcja automatycznego podgrzewania jest włączona
F	Indukcyjne pole grzejne nie wykrywa obecności naczynia
E	Nieprawidłowe działanie
H	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe)
L	Blokada/blokada uruchomienia jest włączona
P	Funkcja Power jest włączona
-	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia

3.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

OSTRZEŻENIE!
H Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Zapalanie palnika

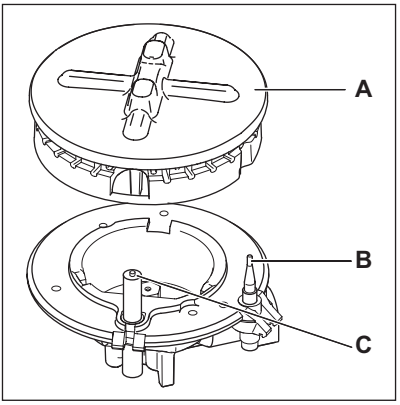
OSTRZEŻENIE!
Podczas korzystania z otwartego płomienia w kuchni należy zachować szczególną ostrożność. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z ogniem.

Palnik należy zapalać przed postawieniem na nim naczynia.

Aby zapalić palnik, należy:

1. Wcisnąć pokrętło palnika i w obrócić kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji maksymalnego płomienia ( ).
2. Przytrzymać wciśnięte pokrętło sterowania przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.
3. Wyregulować wielkość płomienia po jego ustabilizowaniu się.

Jeżeli po kilku próbach nadal nie można zapalić płomienia, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywka palnika znajdują się we właściwym położeniu.



A) Pokrywa i korona palnika
B) Termopara
C) Elektroda zapłonowa

OSTRZEŻENIE!
Nie należy trzymać pokrętła regulacyjnego wciśniętego dłużej niż przez 15 sekund.
Jeśli palnik nie zapali się w czasie 15 sekund, należy zwolnić pokrętło, obrócić je do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.

W razie braku elektryczności można uruchomić palnik bez zapalarki elektrycznej. W takim przypadku należy zbliżyć płomień do palnika, wcisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara, aż do pozycji maksymalnego dopływu gazu.

Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętło sterowania do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.

Podczas włączania zasilania po zakończeniu instalacji lub po przerwie w dostawie prądu iskrownik może uruchomić się samoczynnie. Jest to zjawisko normalne.

4.2 Wyłączanie palnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętło do położenia oznaczonego symbolem ● .

OSTRZEŻENIE!
Przed zdjęciem naczyń z palnika należy zawsze zmniejszyć lub zgasić płomień.

OBSŁUGA INDUKCYJNYCH PÓL GRZEJNYCH

4.3 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć i przez 1 sekundę przytrzymać pole czujnika ⏻ , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

4.4 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone (⏻).
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie uległo nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia pole grzejne musi ostygnąć.

- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol F i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się - i urządzenie wyłącza się. Patrz poniżej.
- Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji samoczynnego wyłączenia:
  - u , 1 - 2 — 6 godz.
  - 3 - 4 — 5 godz.
  - 5 — 4 godz.
  - 6 - 9 — 1,5 godz.

4.5 Ustawianie mocy grzania

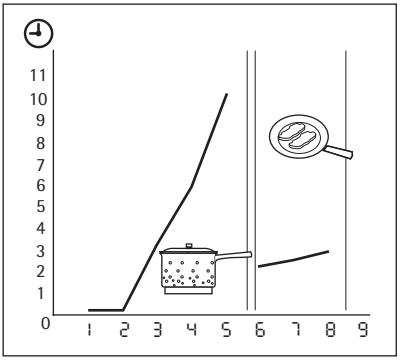
Dotknąć pola czujnika + , aby zwiększyć moc grzania. Dotknąć pola czujnika — , aby zmniejszyć moc grzania. Na wskaźniku pojawi się ustawienie mocy grzania. Jednocześnie dotknąć pól czujników + i — , aby wyłączyć.

4.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.
Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć P . Na wyświetlaczu pojawi się symbol P .
2. Natychmiast dotknąć + . Na wyświetlaczu pojawi się symbol A .
3. Natychmiast dotknąć kilkakrotnie — , aż pojawi się wymagane ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się A .

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć + .

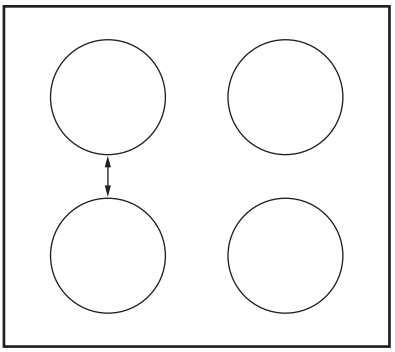


4.7 Funkcja Power

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne”). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania. W celu włączenia funkcji należy dotknąć P — wyświetli się P . Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć P lub — .

4.8 Zarządzanie energią

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między dwa pola grzejne w parze (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa do maksimum moc jednego pola grzejnego w parze. Moc drugiego pola grzejnego zostaje automatycznie zmniejszona. Wskazanie dla pola o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



4.9 Zegar

Wyłącznik czasowy

Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu działania danego pola grzejnego tylko w danej chwili.

Zegar należy ustawić po dokonaniu wyboru pola grzejnego.

Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu zegara.

- **Aby ustawić pole grzejne:** dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć lub zmienić ustawienie zegara:** dotknąć + lub — zegara, aby ustawić czas (00 – 99 minut). Powolne miganie wskaźnika pola grzejnego oznacza rozpoczęcie odliczania czasu.
- **Aby wyłączyć zegar:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu ⏲, a następnie dotknąć —, aby wyłączyć zegar. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00 Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.
- **Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu ⏲. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć ⏲

Minutnika

Gdy pola grzejne są włączone, można używać zegara jako **minutnika**. Dotknąć ⏲. Dotknąć + lub —, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać 00.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć ⏲

4.10 STOP+GO

Funkcja STOP+GO służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania ( ).

Gdy działa funkcja STOP+GO, nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.

Funkcja STOP+GO nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby włączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu STOP+GO. Pojawi się symbol .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć STOP+GO. Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

4.11 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem ⏻. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒. Na 4 sekundy zaświeci się symbol .

Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒. Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.

4.12 Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻. **Nie ustawiać mocy grzania**.
- Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając ⏻.

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻. **Nie ustawiać mocy grzania**. Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając ⏻.

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas jednego cyklu gotowania

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻. Zaświeci się symbol .
- Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie ⏻, blokada uruchomienia zostanie przywrócona.

5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Oszczędzanie energii

Jak oszczędzać energię

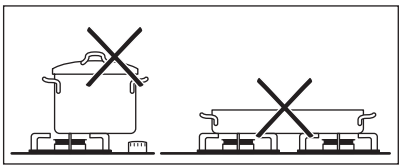
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.
- Po zagotowaniu płynu należy zmniejszyć płomień tak, aby tylko utrzymać stan gotowania.

OSTRZEŻENIE!
Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.

Palnik	Minimalna średnica naczynia
Duży	180 - 220 mm
Średni	120 - 220 mm

OSTRZEŻENIE!
Nie umieszczać na palnikach gazowych naczyń żeliwnych, kamiennych ani płyt tostowych lub grillowych.

OSTRZEŻENIE!
Upewnić się, że spody naczyń nie zakrywają pokręteł sterujących. W przeciwnym razie pokrętła sterujące będą się nagrzewać.
Nie umieszczać tego samego naczynia na dwóch palnikach.



OSTRZEŻENIE!
Upewnić się, że uchwyty naczyń nie wystają poza krawędź urządzenia. Aby zapewnić maksymalną stabilność płomienia i zmniejszyć zużycie gazu, naczynia należy umieszczać centralnie nad palnikami.

Nad palnikami nie wolno ustawiać niestabilnych ani uszkodzonych naczyń, aby uniknąć rozlania ich zawartości i potencjalnych obrażeń.

OSTRZEŻENIE!
Nie używać rozpraszacza płomienia.

OSTRZEŻENIE!
Płyny rozlane podczas gotowania mogą spowodować pęknięcie szklanej płyty.

INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.

5.2 Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych

Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej, jeżeli…

- ... możliwe jest szybkie zagotowanie niewielkiej ilości wody w naczyniu ustawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc,
- ... magnes przywiera do dna naczynia.

Dno naczynia powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

Sprawność pola grzejnego

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii ge-

nerowanej przez pole grzejne. Informacje dotyczące minimalnej średnicy dna naczyń znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.
Wymiary naczyń: indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń. Jednak magnetyczna część dna naczynia musi mieć minimalną wymaganą średnicę odpowiednią do wielkości danego pola grzejnego:

Pole grzejne	Minimalna średnica naczynia
Przednie	185 mm
Tylne	120 mm

5.3 Odgłosy podczas ogrzewania

Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

5.4 Przykłady zastosowań

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa.
Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne.
Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Wykorzystanie mocy znamionowej
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 5 %
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 5 %
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	5 – 10 %
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	10 – 15 %
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	15 – 21 %

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Wykorzystanie mocy znamionowej
4 - 5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	15 – 21 %
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu	31 – 45 %
7 - 8	Intensywne smażenie: placków ziemniaczanych, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona.			

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

OSTRZEŻENIE!
Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie urządzenia.

- Można zdjąć ruszty znad palników, aby ułatwić czyszczenie płyty grzejnej.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.
- Elementy ze stali nierdzewnej należy umyć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
- Ruszty nad palnikami **nie nadają się** do mycia w zmywarce. Należy je myć **ręcznie**.
- Ponieważ po procesie emaliowania pozostają czasem ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas ręcznego mycia i osuszania rusztów. W razie potrzeby trudne do usunięcia plamy należy usuwać za pomocą pasty do czyszczenia.
- Po wyczyszczeniu należy prawidłowo zamontować ruszty nad palnikami.
- Aby palniki działały prawidłowo, należy upewnić się, że ramiona rusztów są umieszczone symetrycznie nad palnikami.

- **Należy zachować szczególną ostrożność podczas zakładania rusztów nad palnikami, aby nie uszkodzić powierzchni płyty grzejnej.**

Po wyczyszczeniu wytrzeć urządzenie miękką szmatką.

OSTRZEŻENIE!
Nie umieszczać folii aluminiowej na płycie, aby utrzymać jej powierzchnię w czystości podczas gotowania.

Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
   – **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

6.1 Czyszczenie elektrod zapłonowych

Metalowe elektrody z izolacją ceramiczną umożliwiają zapłon gazu. Elementy te należy utrzymywać w czystości, tak aby nie utrudniać zapłonu; należy również sprawdzać, czy otwory w koronach palników nie są zatkane.

6.2 Okresowa konserwacja

Należy okresowo wzywać przedstawiciela lokalnego punktu serwisowego w celu sprawdzenia stanu przyłącza gazu i reduktora, jeśli występuje.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu mniej niż 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP +GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas.	Jeśli pole grzejne było używane wystarczająco długo, aby się rozgrzać, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest wyłączone.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio wystygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Wyświetla się [-].	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się [L].	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się [F].	Na polu grzejnym nie ma naczynia.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Przenieść naczynie na mniejsze pole grzejne.
Wyświetla się [E] oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskazanie [E] pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się E4.	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy jest ono odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Podczas zapalania gazu nie pojawia się iskra	• Brak zasilania elektrycznego	• Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania i czy zasilanie jest włączone. • Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	• Pokrywka i głowica palnika nie są prawidłowo ułożone	• Sprawdzić, czy pokrywka i głowica palnika są prawidłowo ułożone.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu	• Termopara nie rozgrzała się wystarczająco	• Po zapaleniu się płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętło przez maksymalnie 10 sekund.
Nierówny płomień w palniku gazowym	• Głowica palnika jest zatkana resztkami żywności	• Sprawdzić, czy dysza nie jest zatkana i czy w głowicy palnika nie nagromadziły się resztki żywności.

W razie pojawiania się problemów, w pierwszej kolejności należy spróbować samodzielnie znaleźć rozwiązanie. Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub lokalnym autoryzowanym serwisem.

Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane lub też instalacja nie była prawidłowo wykonana przez osobę wykwalifikowaną, wizyta pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna, nawet w okresie gwarancyjnym.

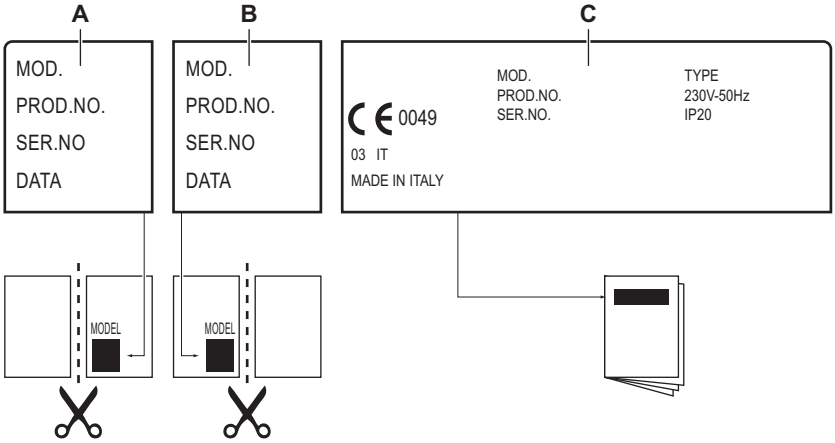
Poniższe dane są niezbędne dla serwisu w celu zapewnienia szybkiej i odpowiedniej pomocy. Dane te dane można znaleźć na dołączonej tabliczce znamionowej.

- Opis modelu .....
- Numer produktu (PNC) .....
- Numer seryjny (S.N.) .....

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Są one dostępne w autoryzowanym serwisie i autoryzowanych sklepach z częściami zamiennymi.

7.1 Naklejki znajdujące się w torebce z akcesoriami

Naklejki należy przykleić w następujących miejscach:



A) Na karcie gwarancyjnej i odesłać tę część (jeśli dotyczy)

B) Na karcie gwarancyjnej i zachować tę część (jeśli dotyczy)

C) Na instrukcji obsługi

8. INSTALACJA

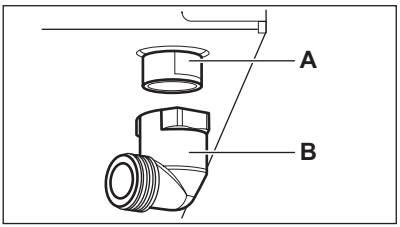
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE!
Poniższe instrukcje dotyczące instalacji, podłączenia i konserwacji są przeznaczone dla wykwalifikowanych osób, które muszą się do nich stosować zgodnie z obowiązującymi normami oraz przepisami lokalnymi.

8.1 Podłączenie do instalacji gazowej

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny wąż ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże metalowe, należy zadbać o to, aby nie wchodziły one w kontakt z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu. Należy również zachować ostrożność, gdy płyta grzejna montowana jest wraz z piekarnikiem.

Upewnić się, że ciśnienie gazu doprowadzanego do urządzenia jest zgodne z zalecanymi wartościami. Połączenie regulowane mocuje się do złącza urządzenia za pomocą gwintowanej nakrętki R 1/2". Skręcić części i dokręcić wszystkie elementy, w razie potrzeby używając jako uszczelnienia taśmy teflonowej, aby ustawić połączenie we właściwym położeniu.



A) Końcówka rury z nakrętką

B) Kolanko

Gaz płynny

Stosując gaz płynny zastosować gumowy uchwyt przewodu. Zawsze należy stosować uszczelkę. Następnie należy kontynuować podłączenie do instalacji gazowej.
Wąż elastyczny można zastosować, jeśli:

– nie będzie nagrzewany do temperatury przekraczającej 30°C;
– nie jest dłuższy niż 1500 mm;
– nie ma wewnętrznych uszkodzeń utrudniających przepływu gazu;
– nie jest narażony na ocieranie ani skręcanie;
– nie styka się z ostrymi krawędziami ani narożnikami;
– można łatwo sprawdzić jego stan techniczny.

Kontrola stanu technicznego węża elastycznego polega na sprawdzeniu, czy:

– nie jest pęknięty lub rozcięty i czy nie posiada śladów przypalenia na obu końcach oraz na całej długości;
– materiał nie stwardniał i nadal wykazuje normalną elastyczność;
– obejmy mocujące nie są zardzewiałe;
– nie upłynął termin jego trwałości eksploatacyjnej.

Po stwierdzeniu jednej lub kilku wad nie należy naprawiać węża, lecz go wymienić.

Po zakończeniu instalacji należy upewnić się, że uszczelnienie wszystkich złączy węża jest prawidłowe. Stosować roztwór mydlany, **a nie płomień**!

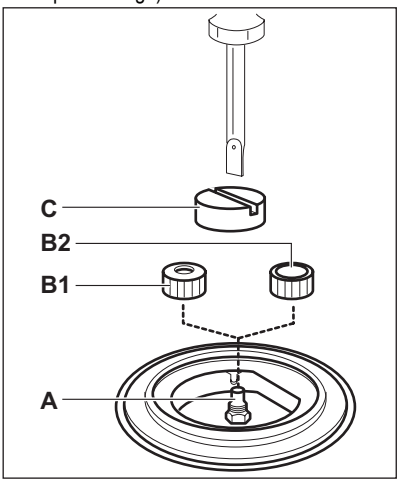
8.2 Wymiana dysz

1. Zdjąć ruszty nad palnikami.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palnika.
3. Za pomocą klucza nasadowego 7 odkręcić dysze i wymienić je na dysze przeznaczone dla dostępnego rodzaju gazu (patrz: tabela w rozdziale „Dane techniczne").
4. Zmontować części, wykonując tą samą procedurę w odwrotnej kolejności.
5. Wymienić tabliczkę znamionową (znajdującą się obok króćca przyłączeniowego gazu) na odpowiednią dla nowego rodzaju gazu. Tabliczka znajduje się w torebce dołączonej do urządzenia.

Jeśli ciśnienie dostarczanego gazu jest zmienne lub inne niż wymagane, należy zainstalować odpowiedni reduktor ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

8.3 Przestawienie na gaz G 2.350

- Średni palnik: po założeniu dysz (**A**) nakręcić na nie nakrętki o średnicy 10 mm (**B1**), które są dołączone w komplecie (regulator powietrza pierwotnego).
- Duży palnik: po założeniu dysz (**A**) nakręcić na nie nakrętki o średnicy 16 mm (**B2**), które są dołączone w komplecie (regulator powietrza pierwotnego).



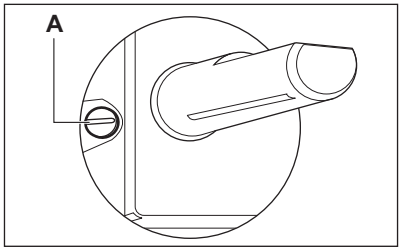
Po złożeniu wszystkich palników, aby uniknąć uszkodzenia nakrętek, należy do ich przykręcenia użyć specjalnej nasadki (**C**) i śrubokręta.

Przed założeniem palników należy koniecznie sprawdzić, czy została zdjęta specjalna nasadka.

8.4 Regulacja minimalnego płomienia

Ustawianie minimalnego płomienia palników:

1. Zapalić palnik.
2. Obrócić pokrętło do położenia płomienia minimalnego.
3. Zdjąć pokrętło.
4. Wyregulować śrubę regulacyjną obejścia za pomocą małego płaskiego wkrętaka.



A) Śruba regulacyjna by-passu

- W przypadku zmiany z gazu ziemnego G20 20 mbar na gaz płynny G30/31 37 mbar, należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną obejścia.
- W przypadku zmiany z gazu płynnego G30/31 37 mbar na gaz ziemny G20 20 mbar, należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 1/2 obrotu.
- W przypadku zmiany z gazu ziemnego G20 20 mbar na gaz ziemny G2.350 13 mbar, należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 1/4 obrotu.
- W przypadku zmiany z gazu płynnego G30/31 37 mbar na gaz ziemny G2.350 13 mbar, należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 3/4 obrotu.
- W przypadku zmiany z gazu ziemnego G2.350 13 mbar na gaz ziemny G20 20 mbar, należy dokręcić śrubę obejścia o około 1/4 obrotu.
- W przypadku zmiany z gazu ziemnego G2.350 13 mbar na gaz płynny G30/31 37 mbar, należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną obejścia.

OSTRZEŻENIE!
Należy uważać, aby płomień nie zgasł podczas szybkiego obracania pokrętła z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego.

8.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

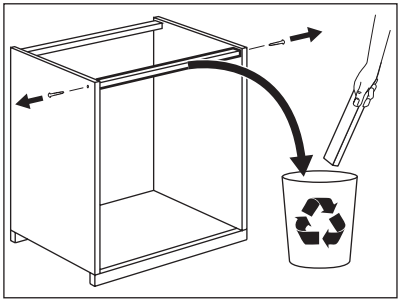
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe i moc podane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem i obciążalnością miejscowej instalacji zasilającej.
- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym. Musi on być wyposażony we wtyczkę odpowiednią do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazda.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Odłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Podłączenie urządzenia do zasilania za pomocą przedłużacza, adaptera lub rozgałęźnika stwarza zagrożenie pożarem. Upewnić się, że parametry uziemienia odpowiadają normom oraz przepisom.
- Nie dopuszczać do nagrzania przewodu zasilającego do temperatury wyższej niż 90°C.

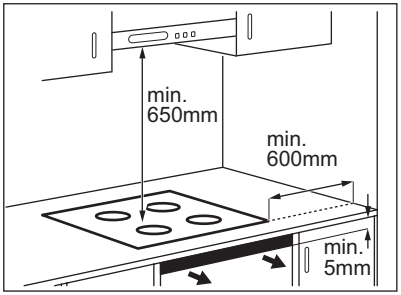
Niebieski przewód neutralny połączyć z zaciskiem oznaczonym literą „N". Brązowy (lub czarny) przewód fazowy podłączyć do zacisku oznaczonego literą „L". Przewód fazowy powinien być stale podłączony.

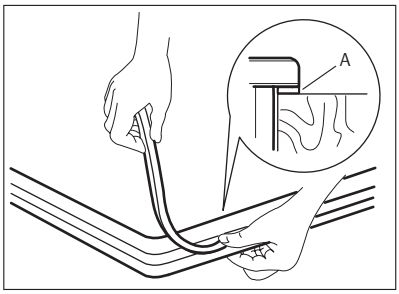
8.6 Wymiana przewodu zasilającego

W razie wymiany należy użyć przewodu połączeniowego typu H05V2V2-F T90 lub odpowiednika. Należy sprawdzić, czy pole przekroju przewodu jest zgodne z napięciem i temperaturą roboczą urządzenia. Żółto-zielony przewód ochronny musi być o około 2 cm dłuższy od brązowego (lub czarnego) przewodu fazowego.

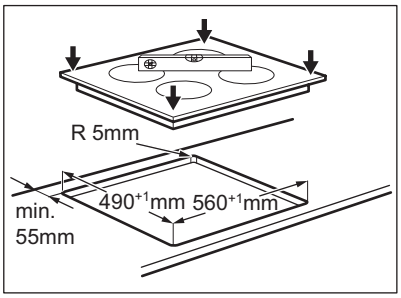
8.7 Montaż

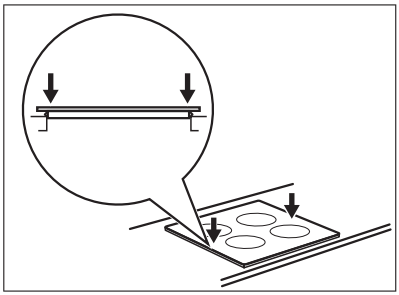


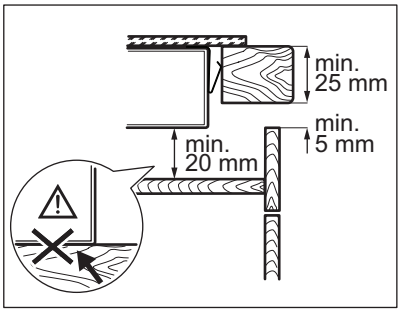


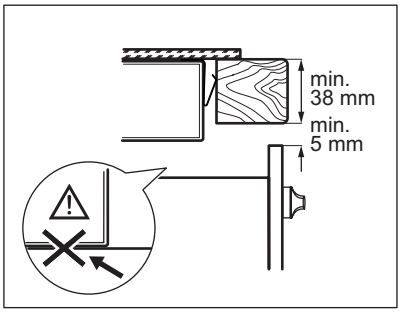


A — dołączona uszczelka







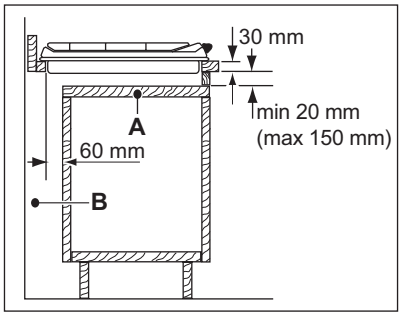


UWAGA!
Urządzenie można zainstalować wyłącznie na blacie roboczym o płaskiej powierzchni.

8.8 Możliwości zabudowy

Szafka kuchenna z drzwiami

Przegroda zamontowana pod płytą grzejną musi dać się łatwo wyjąć i umożliwić swobodny dostęp w razie wymaganej interwencji.



A) Wyjmowana przegroda
B) Przestrzeń dla podłączeń

Szafka kuchenna z piekarnikiem

Wymiary wycięcia w blacie kuchennym muszą być zgodne z podanymi wymiarami, a szafka kuchenna musi mieć otwory wentylacyjne zapewniające ciągły dostęp powietrza. Podłączenia elektryczne płyty kuchennej i piekarnika należy wykonać osobno ze względów bezpieczeństwa oraz w celu umożliwienia łatwego wyjęcia piekarnika z szafki.

9. DANE TECHNICZNE

Wymiary płyty grzejnej

Szerokość:	590 mm
Długość:	520 mm

Wymiary wycięcia w blacie kuchennym

Szerokość:	560 mm 0/+1
Długość:	490 mm 0/+1

Wydajność cieplna

Średni palnik:	1,9 kW
Duży palnik:	2,7 kW
Tylne pole grzejne:	1,4 kW (2,5 kW w położeniu P)
Przednie pole grzejne:	2,3 kW (3,3 kW w położeniu P)

Całkowita moc gazowa:	G20 (2E) 20 mbar = 4,6 kW G2.350 (2ELs) 13 mbar = 4,6 kW G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar = 334 g/godz.
Całkowita moc elektryczna:	3,7 kW
Zasilanie elektryczne:	230 V ~ 50 Hz
Kategoria:	II2ELs3B/P
Podłączenie do instalacji gazowej:	R 1/2
Dopływ gazu:	G20 (2E) 20 mbar
Klasa urządzenia:	3

Średnice układów obejściowych

Palnik	Średnica obejścia w 1/100 mm
Średni	30
Duży	40

Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	dysza 1/100 mm
Średni	1.9	96
Duży	2.7	115

Palniki do GAZU PŁYNNEGO G30/G31 37/37 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	dysza 1/100 mm	g/h
Średni	1.9	066	138
Duży	2.7	77	196

Palniki do GAZU ZIEMNEGO G2.350 13 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	dysza 1/100 mm
Średni	1.9	150
Duży	2.7	181

Moc pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min]	Minimalna średnica naczynia (mm)
Tylne — 140 mm	1400 W	2500 W	4	125
Przednie — 210 mm	2300 W	3300 W	10	180

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



397316401-A-172013

CE