Thinking of you
Electrolux

EGG6242
EGG6342

PL PŁYTA GRZEJNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. OPIS URZĄDZENIA 5
3. CODZIENNA EKSPLOATACJA 6
4. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 6
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 7
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 8
7. INSTALACJA 10
8. DANE TECHNICZNE 13
9. OCHRONA ŚRODOWISKA 14

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

To urządzenie jest przeznaczone na następujące rynki:: PL

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie w krajach, których symbole podano na okładce

ℹ Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania i prawidłowe działanie urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji i obsługi należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję przechowywać zawsze razem z urządzeniem, również w razie jego przeniesienia lub odsprzedaży. Użytkownicy muszą w pełni poznać działanie i funkcje ochronne urządzenia.

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i odpowiedniej wiedzy. Osoby te mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po poinstruowaniu na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe. Dzieciom należy zapewnić odpowiednią opiekę, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Występuje ryzyko uduszenia lub urazów ciała.
- Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia podczas pracy oraz po jej zakończeniu, dopóki urządzenie nie ostygnie.

1.3 Użytkowanie

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię ochronną z panelu płyty grzejnej ze stali nierdzewnej (jeśli występuje). Nie usuwać tabliczki znamionowej. Może to spowodować utratę gwarancji.
- Po każdym użyciu należy wyłączyć pola grzejne.
- Palniki i odsłonięte elementy są gorące w czasie pracy urządzenia i po jego wyłączeniu. Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na powierzchni gotowania. Naczynia wraz z zawartością mogą się przewrócić. Występuje zagrożenie poparzeniem.
- Nadmiernie rozgrzane oleje lub tłuszcze mogą bardzo łatwo ulec zapaleniu. Występuje zagrożenie pożarem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Nie wolno dopuścić do zalania płynami otworów w górnej części płyty grzejnej
- Nie używać płyty kuchennej bez naczyń.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie należy używać urządzenia do celów komercyjnych ani przemysłowych.

⚠ **UWAGA!**
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

- Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dna dostosowanej do średnicy palników. Występuje zagrożenie przegrzania i uszkodzenia szklanej płyty (jeśli dotyczy).
- Nie używać naczyń o średnicy mniejszej niż średnica palnika. Płomienie mogą nagrzać uchwyt naczynia. Patrz: tabela w rozdziale „Przydatne rady i wskazówki”.
- Naczynia nie mogą przykrywać strefy, w której znajdują się elementy sterowania.
- Aby uniknąć zagrożenia dla bezpieczeństwa, należy upewnić się, że naczynia nie wystają poza krawędzie powierzchni gotowania i są wypośrodkowane nad palnikami.
- Nie stosować naczyń niestabilnych ani naczyń z uszkodzonym dnem. Występuje zagrożenie przechyleniem i wypadkiem.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi, przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium) ani tkanin itp. materiałów.

Występuje zagrożenie wybuchem lub pożarem.

- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzenia do pobliskich gniazd elektrycznych. Nie dopuszczać, aby przewody elektryczne dotykały urządzenia lub rozgrzanych naczyń. Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.

1.4 Instalacja

- **Należy obowiązkowo zapoznać się z poniższymi informacjami. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia osób i zwierząt domowych ani za szkody materialne spowodowane nieprzestrzeganiem tych wymogów.**
- **Aby uniknąć ryzyka strat materialnych lub urazów ciała, montaż, podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej i gazowej, uruchomienie oraz konserwację należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.**
- Należy upewnić się, że urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia. W razie potrzeby skontaktować się z dostawcą.
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub powierzchniach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.
- Nie instalować płyty grzejnej nad urządzeniami domowymi, jeśli nie zezwala na to instrukcja instalacji.
- Urządzenie można zainstalować wyłącznie na blacie roboczym o płaskiej powierzchni.
- Nie należy zmieniać parametrów, ani modyfikować urządzenia. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
- Przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa elektrycznego itp.).
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Podczas instalacji należy przewidzieć zabezpieczenie przed porażeniem prądem – na przykład szuflady można zainstalować pod urządzeniem tylko wtedy, gdy zostaną one oddzielone od urządzenia odpowiednią przegrodą.
- Krawędzie blatu roboczego należy po przycięciu zabezpieczyć przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- W uszczelnieniu między blatem roboczym a urządzeniem nie mogą występować żadne przerwy.
- Zabezpieczyć dolną część urządzenia przed wilgocią i parą pochodzącą np. ze zmywarki bądź piekarnika.
- Nie należy instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknami. W przeciwnym razie podczas otwierania drzwi lub okien może dojść do zrzucenia gorącego naczynia z płyty grzejnej.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki zasilania (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne ze specyfikacją urządzenia. Specyfikację urządzenia podano na tabliczce znamionowej, która znajduje się w pobliżu rury doprowadzającej gaz.
- To urządzenie nie jest podłączane do wyciągu gazów spalinowych. Montaż i podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania dotyczące wentylacji.
- **Eksploatacja gazowych urządzeń do gotowania powoduje zwiększone wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym zainstalowano dane urządzenie. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w kuchni: otwory służące do mechanicznej wentylacji pomieszczenia powinny być drożne. Można również zainstalować wentylację mechaniczną (okap kuchenny z wentylatorem).**
- **Jeśli urządzenie jest intensywnie użytkowane przez dłuższy czas, niezbędna jest bardziej wydajna wentylacja (np. poprzez otwarcie okna lub zwiększenie wydajności wentylacji mechanicznej).**
- Należy dokładnie przestrzegać instrukcji podłączenia do sieci elektrycznej. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- **Przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.**
- Listwa zasilania elektrycznego urządzenia jest pod napięciem.
- Odłączyć napięcie od listwy zasilania elektrycznego.
- Zapewnić ochronę przed porażeniem prądem poprzez prawidłowy montaż.

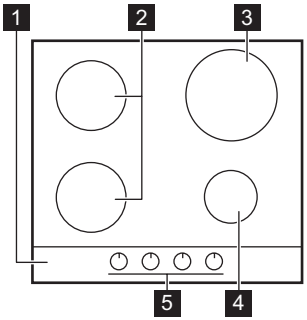
- Luźne lub niewłaściwe połączenie gniazdka i wtyczki może być przyczyną przegrzania styków.
- Przyłącze elektryczne urządzenia powinno być prawidłowo wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą.
- Należy użyć odpowiedniego przewodu połączeniowego, a w razie konieczności wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy. Skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować rozłącznik o rozwarciu styków wynoszącym minimum 3 mm, umożliwiający odcięcie wszystkich faz od zasilania.
- Jeśli wspornik mocujący znajduje się w pobliżu listwy zaciskowej, należy upewnić się, że przewód podłączeniowy nie styka się z krawędzią wspornika.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe i styczniki.

1.5 Utylizacja starego urządzenia

- Aby uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń lub uszkodzeń:
  - Odłączyć urządzenie od zasilania.
  - Odciąć przewód zasilający przy urządzeniu i wyrzucić go.
  - Zasklepić zewnętrzne rury gazowe, jeśli występują.
  - Skontaktować się z lokalnymi władzami w celu ustalenia szczegółów związanych z utylizacją starego urządzenia.

2. OPIS URZĄDZENIA

2.1 Układ powierzchni gotowania



1 Płyta kuchenna
2 Średni palnik
3 Duży palnik
4 Mały palnik
5 Pokrętła sterujące

2.2 Pokrętła sterujące

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

3. CODZIENNA EKSPLOATACJA

3.1 Zapalanie palnika

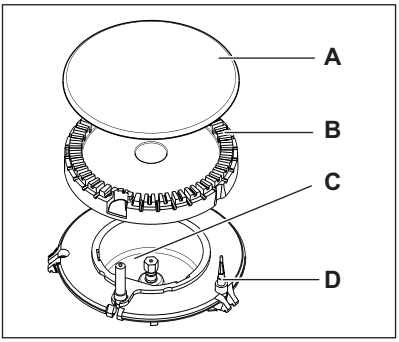
OSTRZEŻENIE!
Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z otwartego płomienia w kuchni. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z ogniem.

Palnik należy zapalać przed postawieniem na nim naczynia.

Aby zapalić palnik, należy:

1. Obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego płomienia (⁂) i wcisnąć je.
2. Trzymać wciśnięte pokrętło przez około 5 sekund, aby umożliwić nagrzanie 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 korona i pokrywka palnika znajdują się we właściwym położeniu.



A) Pokrywka palnika
B) Głowica palnika
C) Elektroda zapłonowa
D) Termopara

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.

3.2 Wyłączanie palnika

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

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

4. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

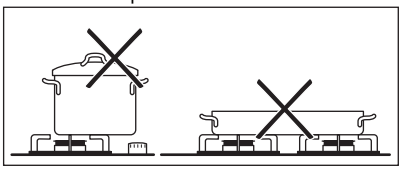
4.1 Oszczędność energii

- W miarę możliwości zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Po zagotowaniu płynu należy zmniejszyć płomień tak, aby tylko utrzymać stan gotowania.

OSTRZEŻENIE!
Należy używać garnków i patelni o średnicy dopasowanej do wielkości palnika.
Nie należy stawiać na płycie grzejnej naczyń, które wystają poza jej obrys.

Palnik	Średnica naczyń
Duży	180 - 260 mm
Średni z przodu	120 - 180 mm
Średni z tyłu	120 - 220 mm
Mały	80 - 180 mm

OSTRZEŻENIE!
Naczynia nie mogą przykrywać strefy, w której znajdują się elementy sterowania. Płomień może rozgrzać strefę sterowania.
Nie umieszczać jednego naczynia na dwóch palnikach.



OSTRZEŻENIE!
Należy upewnić się, że uchwyty naczyń nie wystają poza przednią krawędź płyty kuchennej. Naczynia należy umieszczać centralnie nad palnikami, aby zapewnić ich maksymalną stabilności i obniżyć zużycie gazu.

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

OSTRZEŻENIE!
Nie zaleca się używania rozpraszacza płomienia.

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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.

OSTRZEŻENIE!
Ze względów bezpieczeństwa zabrania się czyszczenia urządzenia parą lub myjkami wysokociśnieniowymi.

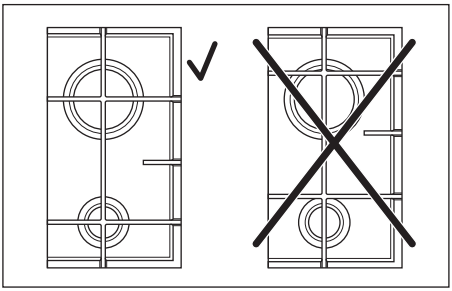
OSTRZEŻENIE!
Nie stosować ściernych preparatów czyszczących, myjek z wełny stalowej ani kwasów. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

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**.
- Podczas ręcznego mycia rusztów, a zwłaszcza ich wycierania, należy zachować ostrożność, ponieważ po procesie emaliowania pozostają czasem ostre krawędzie. W razie

potrzeby trudne do usunięcia plamy należy usunąć 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.

Stal nierdzewna może się odbarwić pod wpływem nadmiernego ogrzewania. Dlatego nie należy przygotowywać potraw w naczyniach kamionkowych, ceramicznych ani żeliwnych. Nie należy stosować folii aluminiowej do zabezpieczenia przez uszkodzeniem górnej części urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz potrawy zawierające cukier.
   – **Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie:** ślady kamienia i wody, plamy z tłuszczu, odbarwienia metaliczne. Stosować odpowiednie środki czyszczące przeznaczone do powierzchni płyty.
2. Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

5.1 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.

5.2 Okresowa konserwacja

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Awaria	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.
	• Pokrywa i korona palnika nie są prawidłowo ułożone	• Sprawdzić, czy pokrywa i korona palnika są prawidłowo ułożone.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu	• Termopara nie została wystarczająco rozgrzana	• Po zapaleniu płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętło przez około 5 sekund.

Awaria	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nierówny płomień w palniku gazowym	• Korona palnika jest zatkana resztkami żywności	• Sprawdzić, czy dysza nie jest zablokowana i czy w koronie palnika nie nagromadziły się resztki potraw.

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.

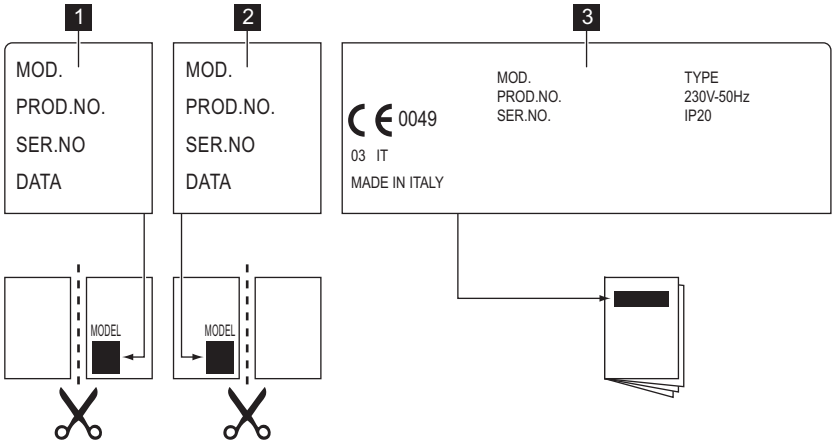
Poniższe dane są niezbędne dla serwisu w celu zapewnienia szybkiej i odpowiedniej pomocy. Dane te dane można znaleźć na dołączonej tabliczce znamionowej.

- 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.

6.1 Naklejki znajdujące się w torebce z akcesoriami

Naklejki należy przykleić w następujących miejscach:



1 Na karcie gwarancyjnej i odesłać tę część

2 Na karcie gwarancyjnej i zachować tę część

3 Na instrukcji obsługi

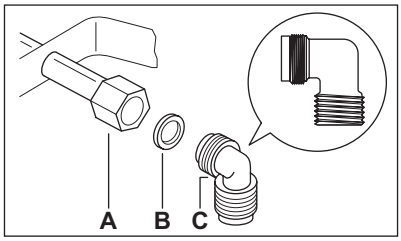
7. INSTALACJA

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.

7.1 Podłączenie do instalacji gazowej

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny wąż ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku użycia elastycznych węży metalowych należy zadbać o to, aby nie wchodziły one w kontakt z częściami ruchomymi 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 G 1/2". Skręcić części, nie stosując nadmiernej siły, ustawić połączenie we właściwej pozycji i wszystko dokręcić.



A) Końcówka rury z nakrętką

B) Podkładka

C) Kolanko

Gaz płynny: użyć uchwytu węża gumowego. 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;
– łatwo można 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**!

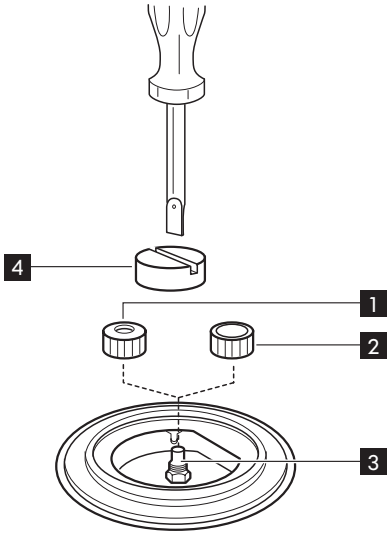
7.2 Wymiana dysz

1. Zdjąć ruszty nad palnikami.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palników.
3. Za pomocą klucza nasadowego 7 odkręcić dysze i wymienić ja na dysze przeznaczone dla dostępnego rodzaju gazu (patrz: tabela w rozdziale „Dane techniczne").
4. Zmontować części, wykonując tę 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 ciśnienie, należy zainstalować odpowiedni reduktor ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

7.3 Przestawienie na gaz G2.350

- Palnik mały i średni: po montażu dysz (3 na następnym rysunku) nakręcić koszyczki (średnica 10 mm, 1 na następnym rysunku), dołączone do opakowania (regulatory powietrza pierwotnego);
- Palnik duży: po montażu dysz (3 na następnym rysunku) nakręcić koszyczki (średnica 16 mm, 2 na następnym rysunku), dołączone do opakowania (regulatory powietrza pierwotnego);



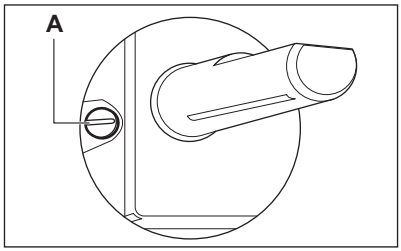
W obu przypadkach zabezpieczyć koszyczki przy użyciu specjalnego kołpaka 4 i wkrętaka.

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

7.4 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 obejścia

- 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.

7.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

- Uziemić urządzenie zgodnie z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe i moc podane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem i obciążalnością lokalnej instalacji zasilającej.
- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym. Musi on zostać wyposażony we wtyczkę, odpowiednią do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka.
- Wszelkie elementy elektryczne muszą być instalowane lub wymieniane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu lub odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Urządzenia nie można podłączać za pomocą przedłużacza, adaptera lub rozgałęziacza (ryzyko pożaru). Należy sprawdzić, czy uziemie-

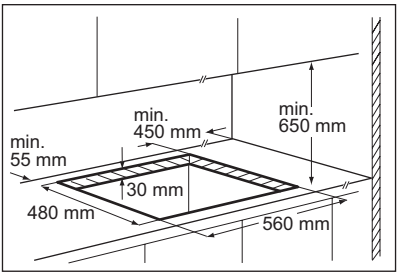
nie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami.

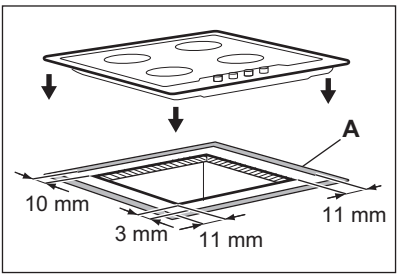
- Przewód zasilający musi być prowadzony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie dotykał gorących elementów.
- Urządzenie powinno być podłączone poprzez odpowiedni element zabezpieczający, który umożliwia odłączenie wszystkich żył przewodu zasilającego z rozwarciem styków wynoszącym co najmniej 3 mm, taki jak automatyczny wyłącznik przeciążeniowy, wyłącznik różnicowoprądowy lub bezpiecznik.
- Żadna z części przewodu zasilającego nie może być narażona na temperaturę powyżej 90°C. Niebieski przewód zerowy należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą „N". Brązowy (lub czarny) przewód fazowy (zamontowany w zacisku oznaczonym literą „L") musi być zawsze podłączony do złącza fazowego.

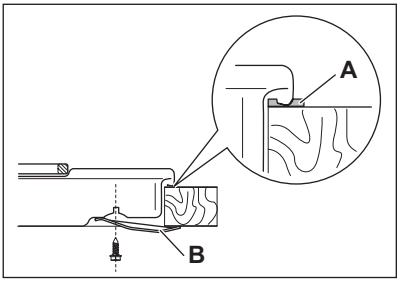
7.6 Wymiana przewodu zasilającego

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.

7.7 Zabudowa





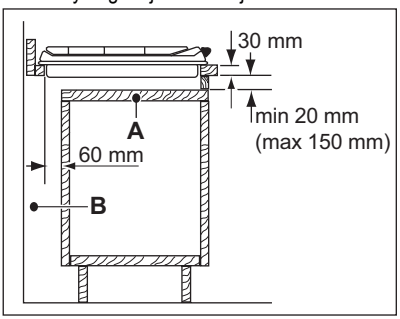


A) dołączona uszczelka
B) dołączone wsporniki

7.8 Możliwości zabudowy

Szafka kuchenna z drzwiami

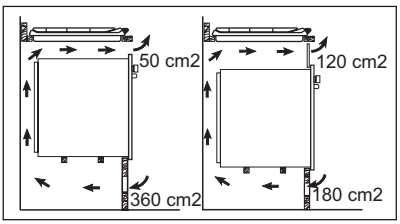
Przegroda zamontowana pod płytą grzejną musi dać się łatwo wyjąć i umożliwić swobodny dostęp w razie wymaganej interwencji.



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.



8. DANE TECHNICZNE

Wymiary płyty kuchennej

Szerokość:	594 mm
Długość:	510 mm

Wymiany wycięcia w blacie kuchennym

Szerokość:	560 mm
Długość:	480 mm

Wydajność cieplna

Duży palnik:	3,0 kW
Średni palnik:	2,0 kW
Mały palnik:	1,0 kW
CAŁKOWITA MOC:	G20 (2E) 20 mbar = 8 kW G2.350 (2ELs) 13 mbar = 8 kW G30/G31 (3B/P) 37 mbar = 567 g/h

Zasilanie elektryczne:	230 V ~ 50 Hz
Kategoria:	II2ELs3B/P
Podłączenie do instalacji gazowej :	G 1/2"
Zasilanie gazowe:	G20 (2E) 20 mbar
Klasa urządzenia:	3

Średnice by-passów

Palnik	Średnica by-passu w 1/100 mm
Mały	26
Średni	30
Duży	40

Palniki gazowe

PALNIK	MOC NOMINALNA	MOC MINIMALNA	MOC NOMINALNA					
			GAZ ZIEMNY G20 (2E) 20 mbar		GAZ ZIEMNY G2.350 (2ELs) 13 mbar		Gaz płynny (LPG) (Butan/propan) G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar	
	kW	kW	dysza 1/100 mm	m³/h	dysza 1/100 mm	m³/h	dysza 1/100 mm	g/godz.
Mały	1.0	0.33	70	0.095	105	0.132	46	73
Średni	2.0	0.45	96	0.190	150	0.264	066	145
Duży	3.0 (gaz ziemny) 2.8 (gaz płynny)	0.75	119	0.286	181	0.397	77	204

9. 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



397243801-A-132012

CE