

KG643753K



PL Płyta grzejna

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	9
4. OPIS URZĄDZENIA.....	14
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	16
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	19
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	22
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	24
9. DANE TECHNICZNE.....	26
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	27
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	28

MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada

za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.

- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki

przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- W przypadku stłuczenia szyby płyty grzejnej:
 - natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłączyć urządzenie od zasilania,
 - nie dotykać powierzchni urządzenia,
 - nie używać urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do źródła zasilania, należy zastosować wyłącznik z rozłączaniem pełnobiegunowym i izolacją styków. Należy całkowicie odłączyć urządzenie zgodnie z warunkami podanymi w kategorii III napięcia przepięcia. Powyższa zasada nie obejmuje przewodu uziemiającego.
- Podczas prowadzenia kabla należy upewnić się, że nie ma on bezpośredniego kontaktu (na przykład za pomocą osłony tulejowej) z elementami, które mogą osiągnąć temperaturę wyższą o 50°C od temperatury w pomieszczeniu.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone na

następujące rynki: PL

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- 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.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem niepalną płytę, która uniemożliwi dostęp do urządzenia od spodu.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po

zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane) – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- 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.

2.3 Podłączenie do instalacji gazowej



UWAGA!

Butlę z gazem należy zawsze stawiać na płaskiej poziomej powierzchni (zawór gazowym na górze).

- 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. Postępować

zgodnie z wymogami dotyczącymi zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

2.4 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.



UWAGA!

Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Prosimy upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, szczególnie gdy używane jest to urządzenie.

Przy długotrwałym, intensywnym użytkowaniu tego urządzenia potrzebna być może dodatkowa wentylacja, na przykład zwiększenia wentylacji mechanicznej i dodatkowa wentylacja w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do powietrza na zewnątrz (zewnątrznego), zapewniająca jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji należy skonsultować się z odpowiednio wykwalifikowaną osobą.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.

- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczaj produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie zostawiać włączonego palnika bez naczynia lub z pustym naczyniem.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa, aluminium lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

- Używać wyłącznie naczyń o odpowiednich kształtach i średnicy większej niż średnica palników.
- Upewnić się, że naczynia stoją centralnie nad palnikami.
- Nie używać dużych naczyń, które wystają poza krawędzie urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie blatu.
- Należy upewnić się, że płomień nie zgaśnie po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.
- Nie dopuszczać do kontaktu płyty grzejnej z płynami kwasowymi, takimi jak ocet, sok z cytryny czy środek do usuwania kamienia. Może to spowodować matowe plamy.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.

2.5 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Nie demontować przycisków, pokręteł ani uszczeltek z panelu sterowania. Woda może dostać się do wnętrza urządzenia, powodując uszkodzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Nie myć palników w zmywarce.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Model:
 Numer produktu:

 Numer seryjny

3.2 Podłączenie do instalacji gazowej



OSTRZEŻENIE!

Niniejsze instrukcje dotyczące instalacji, podłączenia i konserwacji urządzenia są przeznaczone wyłącznie dla wykwalifikowanych osób, zgodnie z obowiązującymi normami i lokalnymi przepisami.

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny wąż ze stali nierdzewnej,

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

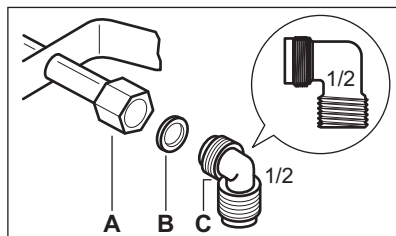
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Spłaszczyc zewnętrzne rury gazowe.

zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże metalowe należy uważać, aby nie stykały się one z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu. Należy zachować ostrożność podczas wkładania płyty grzejnej do piekarnika.



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". Przykręcić części bez użycia siły, wyregulować połączenie w odpowiednim kierunku i dokręcić.



- A. Koniec wałka z nakrętką
- B. Podkładka dołączona do urządzenia
- C. Kolanko dołączone do urządzenia

**OSTRZEŻENIE!**

Ważne jest poprawne zamontowanie kolanka. Upewnić, że na końcu gwintu znajduje się występ. Następnie zamocować kolanko przy króćcu przyłączeniowym płyty grzejnej. Nieprawidłowy montaż może spowodować ulatnianie się gazu.

Gaz płynny

Użyć gumowego uchwytu węża do gazu płynnego. Należy zawsze stosować uszczelkę. Następnie należy kontynuować podłączenie gazu.

Przewód elastyczny jest gotowa do zastosowania, gdy:

- nie może nagrzać się do temperatury powyżej 30°C;
- nie jest dłuższy niż 1500 mm;
- nie wykazuje objaw zatkania;
- nie jest narażony na skręcanie;
- nie styka się z ostrymi krawędziami ani narożnikami;
- można łatwo sprawdzić jego stan.

Kontrola stanu przewodu elastycznego polega na sprawdzeniu, czy:

- nie ma pęknięć, rozcięć, śladów przypalenia na obu końcach oraz na całej długości;
- materiał nie jest stwardniały przy jednoczesnej odpowiedniej elastyczności;
- zaciski mocujące nie są zardzewiałe;
- termin ważności nie upłynął.

Jeśli widoczna jest jedna lub więcej usterek, nie należy naprawiać przewodu, lecz wymienić go.

**OSTRZEŻENIE!**

Po zakończeniu instalacji upewnić się, że uszczelka każdego z połączeń jest prawidłowa. Użyć roztworu mydła, a nie płomienia!

3.3 Wymiana dysz**OSTRZEŻENIE!**

Informacje przeznaczone wyłącznie dla instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

1. Zdjąć ruszty.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palnika.
3. Za pomocą klucza nasadowego 7 wyjąć dysze i wymienić je na te, które są niezbędne dla danego rodzaju używanego gazu (patrz tabela w rozdziale „Dane techniczne”).
4. Zmontować części, wykonując tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.
5. Przykleić etykietę z informacją o nowym rodzaju dostarczanego gazu w pobliżu rury doprowadzającej gaz. Etykietę tę można znaleźć w opakowaniu dostarczonym z urządzeniem.

Jeśli ciśnienie gazu zasilającego jest zmienne lub inne niż wymagane, należy zamontować odpowiedni regulator ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

3.4 Przejście na gaz G 2.350

Przejście na gaz G 2.350 jest niemożliwe.

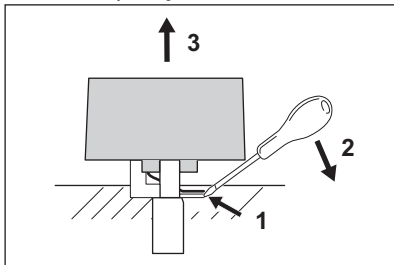
3.5 Ustawianie minimalnego płomienia**OSTRZEŻENIE!**

Informacje przeznaczone wyłącznie dla instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

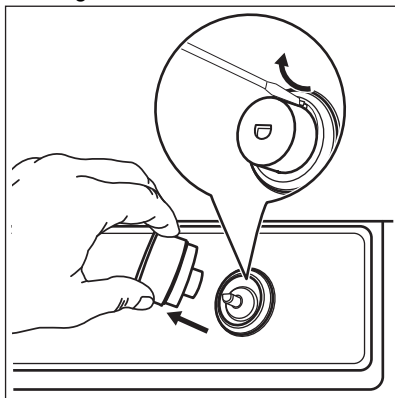
Aby wyregulować minimalny poziom palników:

1. Zdjąć pokrętko.
 - a. Aby zdjąć pokrętko: Po przeciwnej stronie indeksu włożyć płaski śrubokręt między pokrętko i gumową uszczelkę.
 - b. Docisnąć uszczelkę za pomocą śrubokręta.
 - c. Przesunąć śrubokręt do przodu, aby dotrzeć do dolnej powierzchni zacisku blokującego.

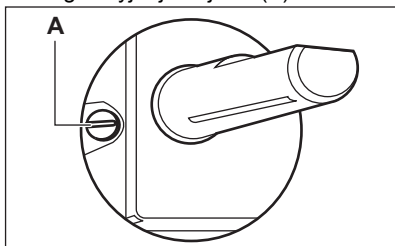
- d. Pociągnąć śrubokręt do góry wraz z pokrętle.



2. Za pomocą cienkiego śrubokręta podnieść i wyjąć plastikowy uchwyt magnesu.



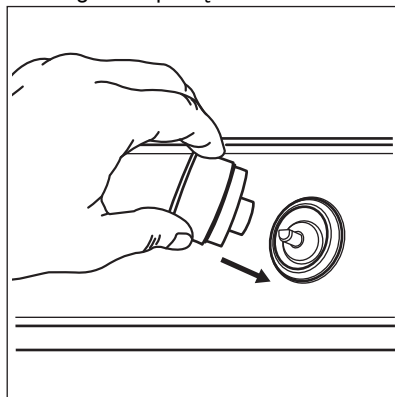
3. Zapalić płomień ręcznie bez pokręta.
4. Obrócić pokrętło w położenie minimalne.
5. Za pomocą cienkiego śrubokręta wyregulować położenie śruby regulacyjnej obejścia (A).



6. Zmiana:
- z gazu ziemnego G20 20 mbar na gaz płynny G30/G31 37 mbar należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną obejścia.
 - z gazu płynnego G30/G31 37 mbar na gaz ziemny G20 20 mbar

należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 1/2 obrotu.

7. Zamontować z powrotem uchwyt magnesu i pokrętło.



OSTRZEŻENIE!

Należy upewnić się, że płomień nie zgasł po przekręceniu pokręta z położenia maksymalnego do minimalnego.

3.6 Podłączenie elektryczne

- Upewnić się, że napięcie znamionowe i moc na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu i mocy lokalnej instalacji zasilającej.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający. Musi być on wyposażona w odpowiednią wtyczkę, która jest w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Upewnić się, że wtyczka jest podłączona do odpowiedniego gniazdka.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uzziemionym stykiem ochronnym.
- Zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia możliwy był łatwy dostęp do zaworu wody.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Występuje zagrożenie pożarem, gdy urządzenie jest połączone do przedłużacza, adaptera lub wielu złączami. Upewnić się, że uzziemienie jest zgodne z normami i przepisami.

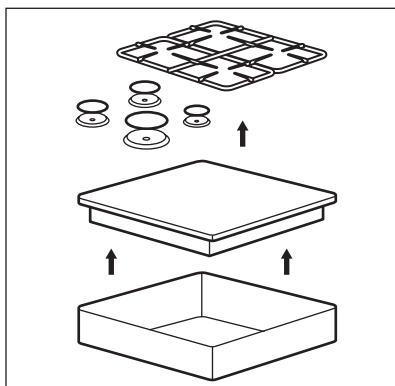
- Nie dopuszczać, aby przewód zasilający nagrzewał się do temperatury wyższej niż 90°C.

i Jeśli po podłączeniu płyty grzejnej do zasilania zaświecą się kontrolki, należy włączyć i wyłączyć pole grzejne za pomocą pokrętła sterującego, a następnie zaczekać, aż zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.

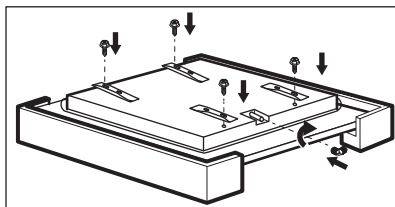
3.7 Montaż

INSTALACJA NA BLACIE

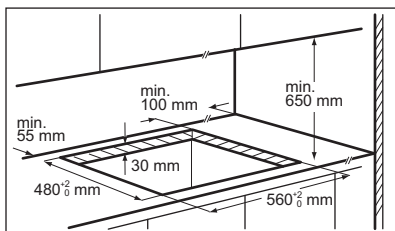
1.



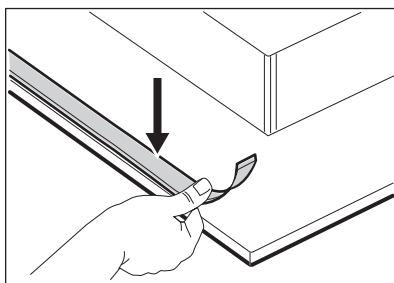
2.



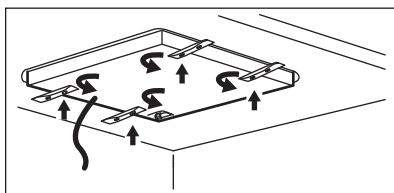
3.



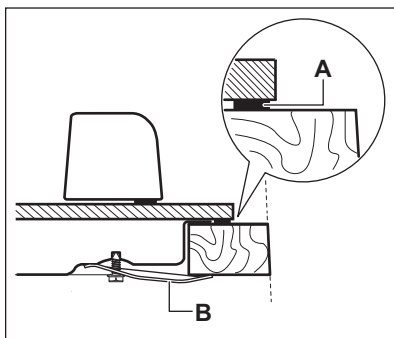
4.



5.

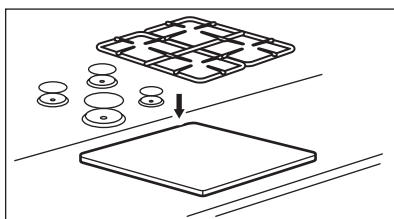


6.



A. Dołączona uszczelka
B. Dołączone wsporniki

7.

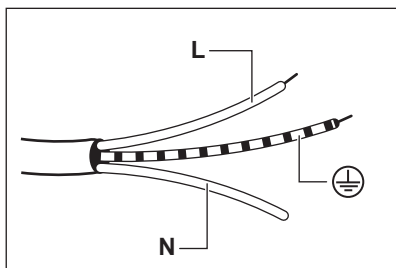


UWAGA!
Urządzenie można zainstalować wyłącznie na blacie o płaskiej powierzchni.

3.8 Przewód zasilający

Do wymiany należy użyć wyłącznie przewodu specjalnego lub jego odpowiednika. Typ przewodu: H03V2V2-F T90.

Należy sprawdzić, czy przekrój przewodu jest wystarczający do napięcia i temperatury roboczej urządzenia. Żółto-zielony przewód ochronny musi być o około 2 cm dłuższy od brązowego (lub czarnego) przewodu fazowego.



1. Podłączyć zielono-żółty przewód (uziemiający) do zacisku oznaczonego literą „E” lub symbolem uziemienia \oplus albo kolorami żółtym i zielonym.
2. Podłączyć niebieski przewód (neutralny) do zacisku oznaczonego literą „N” lub kolorem niebieskim.
3. Podłączyć brązowy przewód (liniowy) do zacisku oznaczonego literą „L”. Musi on być zawsze podłączony do fazy w sieci.

3.9 Montaż płyty grzejnej pod okapem

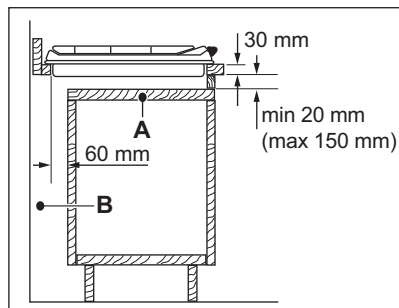


W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.

3.10 Możliwości wprowadzenia

Ścianka zamontowana pod płytą grzejną musi być łatwa do wyjęcia i zapewnić łatwy dostęp w razie konieczności interwencji technicznej.

Szafka kuchenna z drzwiami



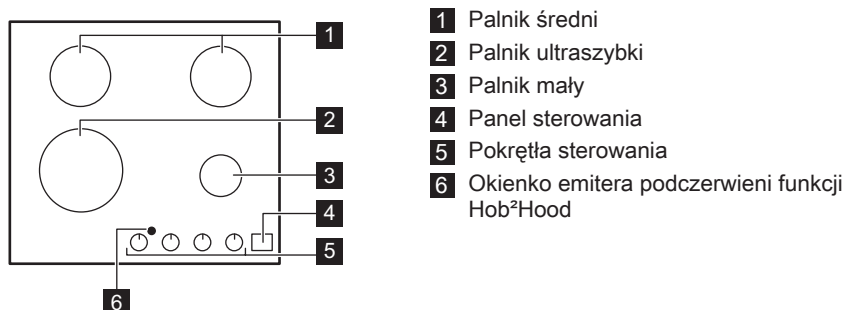
- A. Zdejmowany panel
B. Miejsce na połączenia

Szafka kuchenna z piekarnikiem

Ze względów bezpieczeństwa i aby umożliwić łatwe wymontowanie piekarnika, połączenie elektryczne płyty grzejnej i piekarnika należy zamontować oddzielnie.

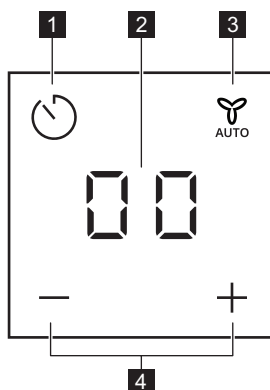
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania





- 1** Palnik średni
- 2** Palnik ultrazwybki
- 3** Palnik mały
- 4** Panel sterowania
- 5** Pokręta sterowania
- 6** Okienko emitera podczerwieni funkcji Hob²Hood



4.2 Układ panelu sterowania





Funkcje minutnika i Hob²Hood obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacze, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
1 	-	Wybór funkcji zegara. Włączanie \oplus / \ominus i ikony Hob ² Hood.
2 -	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach. Wyświetlanie funkcji Hob ² Hood i trybów automatycznych Hob ² Hood.
3 	Hob ² Hood	Włączanie i wyłączenie trybu ręcznego funkcji.

Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
4	+ / -	Przedłużanie lub skracanie czasu. Przełączanie trybów automatycznych Hob ² Hood.

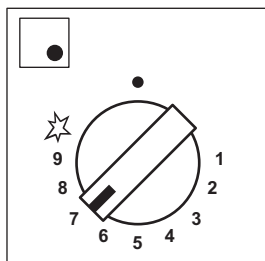
-  Tryb czuwania:
Przytrzymać przycisk  przez co najmniej 1 sekundę, aby włączyć wyświetlacz.

4.3 Pokrętko sterujące

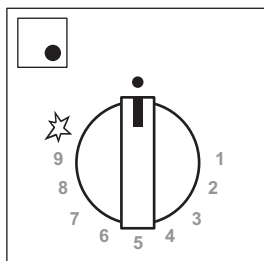
Symbol	Opis
	brak dopływu gazu / położenie wyłączenia
	położenie zapłonu / maksymalny dopływ gazu

Symbol	Opis
1	minimalny dopływ gazu
1 - 9	ustawienia mocy

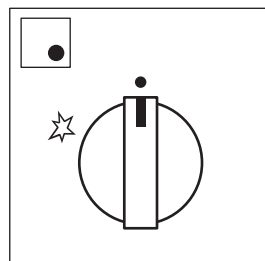
4.4 Ciepło resztkowe



Oświetlenie LED pełne
Pokrętło otwarte



Powoli zmniejszane
oświetlenie LED
Ciepło resztkowe uruchamia
się



Kontrolki gasną
Ciepło resztkowe kończy się



OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie
poparzeniem ciepłem
resztkowym.



Wskaźnik ciepła
resztkowego zapala się po
wyłączeniu palnika.

Pokrętko palnika	Otworzyć pokrętko			
	wł. < 20 sek	20 sek < wł. < 1 min	1 min < wł. < 5 min	wł. > 5 min

Potrójna głowica	0	30 sek	3 min	15 min
Średni (lewy tylny)	0	30 sek	3 min	10 min
Średni (prawy tylny)	0	30 sek	3 min	10 min
Mały palnik	0	30 sek	3 min	5 min

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

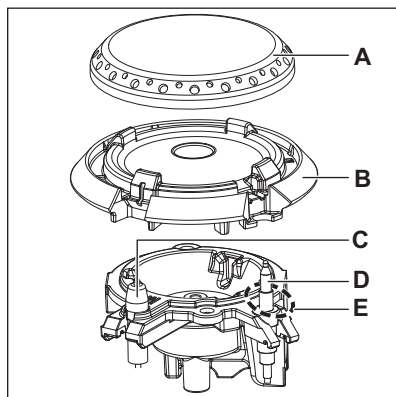


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

5.1 Przegląd palników



- A. Pokrywka palnika
- B. Głowica palnika
- C. Iskrownik
- D. Termopara
- E. Płomień pilotowy

1. Wcisnąć pokrętło sterowania i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego dopływu gazu (☆).
2. Przytrzymać wciśnięte pokrętło przez maksymalnie 10 sekund. Umożliwia to rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.
3. Wyregulować płomień po jego normalnym ustawieniu.



Jeśli po kilku próbach nie zapali się palnik, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywka są prawidłowo ułożone.

5.2 Zapalanie palnika



Palnik należy zapalać przed umieszczeniem naczynia.



OSTRZEŻENIE!
Nie zapalać palnika po zdjęciu rozpraszacza płomienia.



OSTRZEŻENIE!
Nie trzymać wciśniętego pokrętła przez dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zwolnić pokrętło, obrócić je w położenie wyłączenia i spróbować ponownie zapalić palnik po upływie co najmniej 1 minuty.

**UWAGA!**

W przypadku braku zasilania elektrycznego można zapalić palnik bez korzystania z urządzenia elektrycznego. W takim przypadku należy zbliżyć płomień do palnika, obrócić pokrętkę sterowania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego dopływu gazu i wcisnąć je. Przytrzymać wciśnięte pokrętkę przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.



Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętkę sterującą do położenia wyłączenia i ponownie zapalić palnik po upływie co najmniej 1 minuty.



Zapalarka może uruchamiać się automatycznie po włączeniu zasilania, po zakończeniu instalacji lub przerwie w dostawie prądu. Jest to normalne zjawisko.







Każde pokrętkę sterującą jest otoczone podświetlonymi liczbami, gdy działa funkcja ciepła resztkowego.



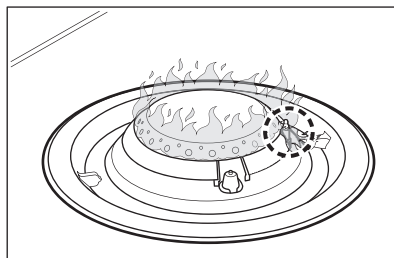
Płyta grzejna jest dostarczana z StepPower. Ta funkcja umożliwia bardziej precyzyjne ustawienie mocy od 9 do 1.


**OSTRZEŻENIE!**

Jeśli pokrętkę nie zostanie ustawione w położeniu wyłączenia, po upływie dwóch godzin rozlegnie się sygnał dźwiękowy i symbole zaczną migać na czerwono. Urządzenie sygnalizuje w ten sposób, że palnik jest włączony. Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć , ,  lub .

Płomień pilotowy

Płomień podgrzewający termoparę jest płomieniem pilotowym. Zapobiega to nieoczekiwanemu wyłączeniu.

**5.3 Wyłączenie palnika**

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia .

**OSTRZEŻENIE!**



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

5.4 Minutnik


Funkcji tej można używać jako minutnika.






1. Dotknąć .


Aby włączyć funkcję, należy:


2. Dotknąć  lub  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut).

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczną migać wskazanie **00**.

 W ciągu ostatniej minuty czas będzie odliczany co sekundę, a przez ostatnie 10 sekund minutnik będzie emitował sygnał dźwiękowy.

3. Dotknąć , ,  lub , aby wyciszyć sygnał dźwiękowy.
4. Aby wyłączyć minutnik, należy dotknąć i przytrzymać dłużej .

 Minutnika można użyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

 Funkcja ta nie ma wpływu na działanie palników.

5.5 Hob²Hood



Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

Tryby ręczne:

Tryb	Oświetlenie ręczne	Prędkość wentylatora
H0	Wył.	Wył.
HL	Wł.	Wył.
H1	Wł.	Poziom 1
H2	Wł.	Poziom 2
H3	Wł.	Poziom 3

Tryby automatyczne:


Tryb	Opis	Ikona H2H	Wyświetlacz H2H	Automatyczne oświetlenie	Prędkość wentylatora
A0	Brak pilota zdalnego sterowania	Wył.	Wył.	Wył.	Wył.
A1	Pilot zdalnego sterowania	Wł.	Wł.	Wył.	Wył.

 Aby wyłączyć okap, należy dotknąć dłużej , aż wyświetli się wskazanie H0.






OSTRZEŻENIE!


Po zakończeniu gotowania okap nie wyłącza się samoczynnie. Należy wyłączyć go ręcznie.

 W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Ustawienie domyślnej procedury Hob²Hood:

1. Gdy minutnik jest wyłączony, dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk Minutnik. Wyświetli się 00.
2. Dotknąć  oraz  jednocześnie, aż włączy się symbol An, przy czym n to bieżący tryb automatyczny.
3. Dotknąć , aby wybrać żądany tryb automatyczny.

Po wybraniu trybu automatycznego zaczekać, aż zniknie z wyświetlacza, tak aby ustawienie zostało zapisane w pamięci flash i przywracane przy uruchomieniu.

 Powtórzyć tę samą procedurę, aby wybrać inny Hob²Hood tryb automatyczny.

Tryb	Opis	Ikona H2H	Wyświetlacz H2H	Automatyczne oświetlenie	Prędkość wentylatora
A2	Automatyczne oświetlenie H2H	Wł.	Wł.	Wł.	Wył.
A3	H2H, automatyczna prędkość 0–2 (domyślne ustawienie fabryczne)	Wł.	Wł.	Wł.	1
A4	H2H, automatyczna prędkość 1–3	Wł.	Wł.	Wł.	1-3

A3	
Typ palnika włączony	Prędkość
AUX	1
SR	1
UR	1

A4	
Moc (kW)	Prędkość
1-5	1
6-8	2
9-11	3

6. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia



UWAGA!
Nie używać naczyń żeliwnych, glinianych ani ceramicznych, akcesoriów do grillowania ani płyt do tostowania.



OSTRZEŻENIE!
Nie umieszczać naczyń nad dwóch palnikami jednocześnie.



OSTRZEŻENIE!
Nie ustawiać nad palnikiem niestabilnych ani uszkodzonych naczyń, aby uniknąć rozlania ich zawartości i potencjalnych obrażeń.



UWAGA!
Upewnić się, że spody naczyń nie znajdują się zbyt blisko pokrętki sterującego. W przeciwnym razie pokrętło może rozgrzać się od płomienia.



UWAGA!
Upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad przednią krawędzią płyty grzejnej.



UWAGA!
Aby zapewnić maksymalną stabilność płomienia i zmniejszyć zużycie gazu, należy umieszczać naczynia centralnie nad palnikiem.



UWAGA!
Rozlanie płynów podczas gotowania może spowodować pęknięcie szkła.

6.2 Średnice naczyń



UWAGA!

Używać naczyń o średnicy odpowiedniej do wielkości palników.

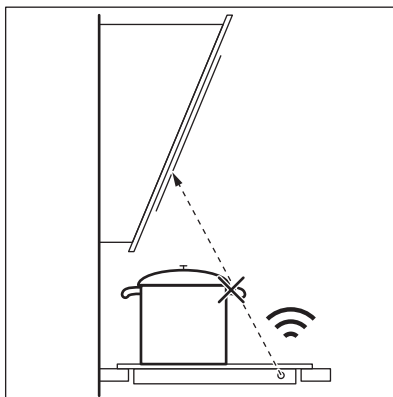
Palnik	Średnice naczyń (mm)
Potrójna głowica	200 - 260
Średni (lewy tylny)	160 - 220
Średni (prawy tylny)	160 - 240
Mały palnik	120 - 220

6.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczyń lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.




Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podświetleniu funkcji Hob²Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

6.4 Proponowane przepisy

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Poziom mocy fazy nagrzewania 1)	Poziom mocy fazy pieczenia
Sosy – Dressingi	Sos beszamelowy	Mała	-	1-3
	Sos pomidorowy	Mała	2-4	1-2

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Poziom mocy fazy nagrzewania 1)	Poziom mocy fazy pieczenia
Makaron – Ryż – Inne produkty zbożowe	Ryż z grzybami	Duża	-	6-8
	Kuskus	Duża	4-6	1-4
	Spaghetti	Duża	-	7-9
	Ravioli	Duża	-	7-9
Zupy – Rośliny strączkowe	Zupa jarzynowa	Średnio wypieczone	-	6-9
	Zupa grzybowa z ziemniakami	Średnio wypieczone	-	6-9
	Zupa rybna	Duża	-	1-2
Mięso	Klopsiki wołowe	Duża	3-6	1-3
	Pieczony filet wieprzowy	Duża	7-9	4-6
	Zapiekanka z burgerem wołowym	Średnio wypieczone	7-9	3-6
Ryby	Mątwą z groszkiem	Duża	-	1-3
	Pieczony stek z tuńczyka	Duża	7-9	4-6
Warzywa	Grzyby z przyprawami	Średnio wypieczone	-	5-8
	Caponata z warzywami	Duża	4-6	1-4
	Gotowane ziemniaki	Średnio wypieczone	-	7-9
	Mrożony szpinak z masłem	Duża	-	1-3
Potrawy smażone	Frytki	Duża	-	8-9
	Pączki	Duża	6-8	1
Przekąski z patelni	Prażone orzechy	Duża	7-9	4-6
	Grzanki chlebowe i eskarolki	Duża	7-9	4-6
	Naleśniki	Średnio wypieczone	7-9	2-5

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Poziom mocy fazy nagrzewania 1)	Poziom mocy fazy pieczenia
Desery	Karmel	Mała	-	1-3
	Krem budyniowy	Mała	-	2-4
	Panna cotta	Mała	-	3-6

1) Przydatne do osiągnięcia optymalnych warunków gotowania.



Wszystkie przepisy umożliwiają przyrządzenie ok. 4 porcji.



Ustawienia podane w tabeli gotowania należy traktować jako orientacyjne i dostosowywać je w zależności od stopnia surowości, masy i ilości składników, a także od rodzaju podłączonego gazu i materiału, z którego wykonane jest naczynie.

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE!
Nie używać noży, skrobaków ani podobnych przyrządów do czyszczenia powierzchni szklanej płyty ani krawędzi palników i obramowania płyty (jeśli dotyczy).

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Czyścić płytę grzejną, gdy wszystkie kontrolki są wyłączone. Minutnik może pozostać włączony.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Elementy ze stali nierdzewnej należy umyć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.



Koronę palnika można myć w zmywarce.



UWAGA!
Nie czyścić głowic palników przy użyciu środków ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Głowice palników mogą się odbarwić.



Obecność wody lub innych płynów na panelu sterowania może spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji płyty grzejnej.



Ruszty nad palnikami nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie.

7.2 Ruszty nad palnikami

1. Zdjąć ruszty nad palnikami, aby ułatwić czyszczenie płyty grzejnej.

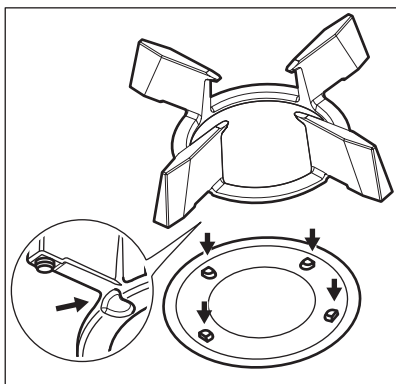


Należy zachować ostrożność podczas wymiany rusztów nad palnikami, aby zapobiec uszkodzeniu płyty grzejnej.

2. Emaliowana powłoka może mieć ostre krawędzie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ręcznego mycia i osuszania rusztów nad palnikami. W razie potrzeby usunąć uporczywe plamy pastą do czyszczenia.
3. Po oczyszczeniu rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one w prawidłowym położeniu.
4. Aby palnik działał prawidłowo, należy upewnić się, że ramiona rusztów są umieszczone symetrycznie nad palnikiem.

7.3 Zdejmowanie i zakładanie rusztów nad palnikami

Po umyciu płyty grzejnej należy upewnić się, że ruszty znajdują się we właściwym położeniu. Aby prawidłowo umieścić ruszt nad palnikiem, Należy upewnić się, że jego ramiona pasują do uchwytów w podstawie palnika, jak pokazano na rysunku. Dzięki temu ruszt nad palnikiem będzie stabilny i unieruchomiony.



7.4 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z

potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć.

- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.

7.5 Czyszczenie rozpraszaczy płomieni



Rozpraszacze płomieni można myć w zmywarce.



OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do czyszczenia rozpraszaczy płomieni należy zaczekać, aż ostygną.

Lekkie zabrudzenia:

Umyć rozpraszacz płomieni ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i osuszyć miękką ściereczką.

Średnie zabrudzenia:

Użyć zmywarki. Umieścić rozpraszacz płomieni płasko w dolnym koszu, spodnią stroną skierowaną w dół.

Mocne zabrudzenia:

Umyć rozpraszacz płomieni ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie umyć w zmywarce. Jeśli zabrudzenia będą nadal widoczne, wyczyścić górną powierzchnię rozpraszacza płomieni za pomocą środka do czyszczenia grilli, a następnie ponownie umyć w zmywarce.

Do czyszczenia otworów w rozpraszaczu płomieni użyć wykałaczki.

7.6 Czyszczenie elektrod zapłonowych

Metalowe elektrody zapłonowe z izolacją ceramiczną umożliwiają zapłon gazu. Aby uniknąć problemów z zapłonem, elementy te należy utrzymywać w czystości, a także sprawdzać, czy otwory w głowicach palników nie są zatkane.

7.7 Okresowa konserwacja

Należy okresowo wzywać przedstawiciela lokalnego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia stanu przyłącza gazu i reduktora ciśnienia (jeśli jest zamontowany).

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Brak iskry podczas próby włączenia zapalarki.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejącą podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Pokrywka i głowica palnika są nieprawidłowo ułożone.	Prawidłowo założyć pokrywkę i głowicę palnika.
	Rozpraszacz płomienia jest nieprawidłowo umieszczony.	Ustawić rozpraszacz płomienia.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie nagrzewa się wystarczająco.	Po zapaleniu płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętko przez maksymalnie 10 sekund.
Pierścień płomienia jest nierówny.	Korona palnika jest zatkana resztkami żywności.	Sprawdzić, czy dysza nie jest zatkana i czy głowica palnika jest czysta.
Panel sterowania jest przyciemniony lub wyłącza się.	Wysoka temperatura pola grzejącego. Aby zapewnić długą żywotność wyświetlacza, jasność jest zmniejszana zależnie od temperatury płyty grzejnej. Powyżej pewnej temperatury panel sterowania wyłącza się.	Odczekać, aż płyta grzejna ostygnie.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Kontrolki pokręta sterującego zapalają się po podłączeniu płyty grzejnej do zasilania lub przywróceniu zasilania po awarii.	Test kontrolnek.	Patrz „Instalacja”.
Funkcja Hob ² Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Nie można uruchomić ani obsługiwać funkcji Hob ² Hood i Minutnik.	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „E t”	-	Wyłączyć pokręta sterujące i poczekać, aż wyświetlacz się wyłączy, lub odłączyć urządzenie od zasilania, aby powrócić do początkowego stanu.
 nie wyświetla się, gdy pokręta są otwarte.	Wybrany tryb automatyczny to A0.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.

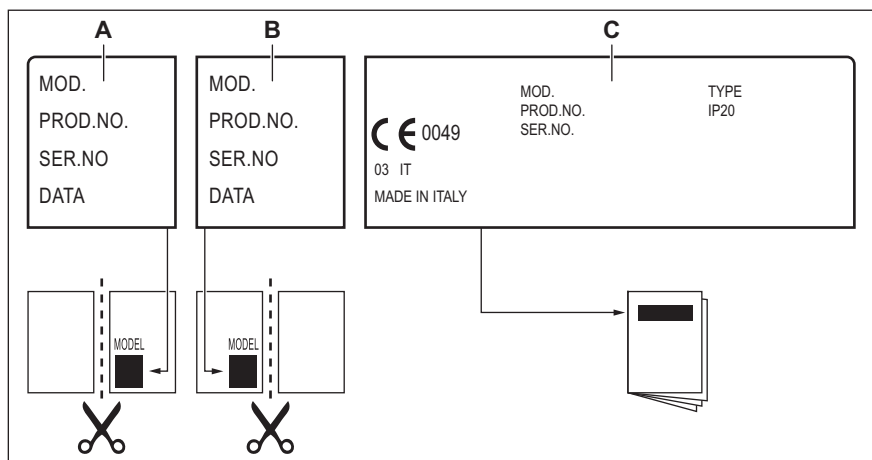
8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo używana. Jeśli nie,

naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

8.3 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.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Wymiary płyty grzejnej

Szerokość	590 mm
Głębokość	520 mm

9.2 Pozostałe dane techniczne

CAŁKOWITA MOC:	Parametry gazu:	G20 (2E) 20 mbar	8,5 kW
	Opcjonalne parametry gazu:	G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar	578 g/h
Zasilanie elektryczne:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Kategoria urządzenia:	II2E3B/P		

Podłączenie do instalacji gazowej:	R 1/2"
Klasa urządzenia:	3

9.3 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIE 1/100 mm
Potrójna głowica	57
Średni palnik	32
Mały palnik	28

9.4 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY
Potrójna głowica	3,8	1,4	151
Średni palnik	1,85	0,45	103x
Mały palnik	1,0	0,33	79x

9.5 Palniki gazowe do LPG G30/G31 37/37 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY	ZNAMIONOWY PRZEPŁYW GAZU g/h
Potrójna głowica	3,3	1,75	86	240
Średni palnik	1,85	0,55	62F	135
Mały palnik	0,95	0,45	46x	69

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	KGG643753K
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy
Liczba palników gazowych	4


Sprawność energetyczna na palnik (EE gas burner)	Lewy tylny – średni	60,2%
	Prawy tylny – średni	60,1%
	Prawy przedni – mały	nie dotyczy
	Lewy przedni – ultraszybki	59,0%
Sprawność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)		59,8%


EN 30-2-1: Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz – Część 2-1: Racjonalne zużycie energii – Postanowienia ogólne

10.2 Oszczędzanie energii

- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że palniki i ruszty nad palnikami prawidłowo zamontowano.
- Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.
- Naczynie powinno być wyśrodkowane nad palnikiem.
- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Kiedy ciecz zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień i gotować powoli.
- Jeśli to możliwe, używać szybkowaru. Należy zapoznać się z jego instrukcją.

11. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867367995-A-302022

