

KDI951723K



---

PL Płyta grzejna

---

Instrukcja obsługi

## SPIS TREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 2  |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 6  |
| 3. INSTALACJA.....                          | 9  |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 15 |
| 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....              | 17 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY.....                  | 22 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....           | 26 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....             | 28 |
| 9. DANE TECHNICZNE.....                     | 31 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 33 |
| 11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 34 |

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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

ℹ 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.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

- 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 przyłączeniowej, 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 dołączonej 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 szafki przed pęcznieniem od wilgoci 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.

- Upewnić się, że między białem roboczym a przodem poniższego modułu zapewniona jest 2-milimetrowa szczelina wentylacyjna. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń w następstwie braku odpowiedniej szczeliny wentylacyjnej.

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uzemić.
- 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 splełtania 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 obłożone, 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 wykręcanego – 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.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- 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 umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- 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 włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- 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.
- 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 srodek 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.

## 2.7 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego 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.

# 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 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

## 3.3 Podłączenie do instalacji gazowej



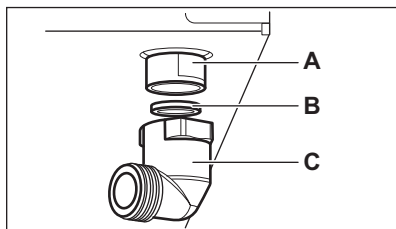
### **OSTRZEŻENIE!**

Niniejsza instrukcja instalacji, podłączenia i konserwacji urządzenia przeznaczona jest wyłącznie dla wykwalifikowanych osób, zgodnie z obowiązującymi normami i lokalnymi przepisami.

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny wąż ze stali nierdzewnej, 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 R 1/2". Przykręcić części i uszczelnić wszystko za pomocą taśmy teflonowej w razie potrzeby, aby uzyskać odpowiedni kierunek.



- A. Koniec wału z gwintem
- 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 objawów niedrożności;
- 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 go wymienić.



#### **OSTRZEŻENIE!**

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

### 3.4 Wymiana dysz

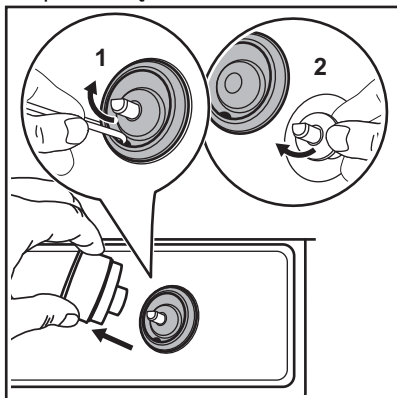
1. Zdjąć ruszty.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palnika.
3. Za pomocą klucza nasadowego 7 wyjąć dysze i wymienić je na te, które są niezbędne dla danego rodzaju używanego gazu (patrz tabela w rozdziale „Dane techniczne”).
4. Zmontować części, wykonując tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.
5. Przykleić 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.

### 3.5 Regulacja minimalnego poziomu

Aby wyregulować minimalny poziom palników:

1. Zapalić palnik.
2. Obrócić pokrętkę w położenie minimalne.
3. Zdjąć pokrętkę, uszczelkę i podkładkę.



#### **OSTRZEŻENIE!**

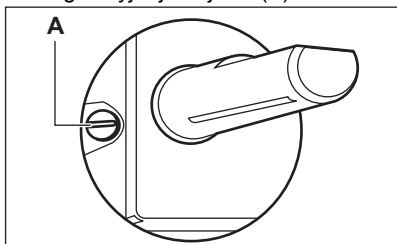
Uważać, aby nie uszkodzić uszczelki. Nie używać ostrych narzędzi do jej demontażu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Nie podważać uszczelki opierając narzędzie o powierzchnię płyty grzewczej. Może to doprowadzić do pęknięcia szkła.

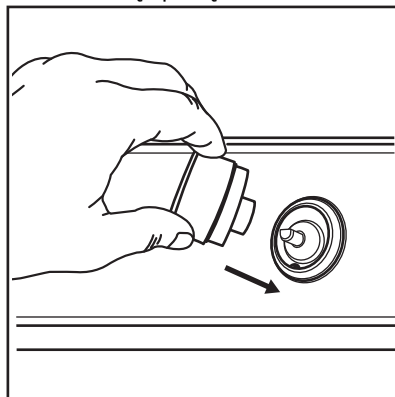
4. Za pomocą cienkiego śrubokręta wyregulować położenie śruby regulacyjnej obejścia (A).



5. Zmiana:
  - z gazu ziemnego G20 20mbar na gaz płynny G30/G31 37mbar

należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną obejścia.

- z gazu płynnego G30/G31 37mbar na gaz ziemny G20 20mbar należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 1/2 obrotu.
6. Ponownie zmontować podkładkę, uszczelkę i pokrętkę.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Upewnić się, że uszczelka znajduje się dokładnie w pierwotnym położeniu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Należy upewnić się, że płomień nie zgaśnie po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.

### 3.6 Przewód zasilający

- Upewnić się, że napięcie znamionowe i moc na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu i mocy lokalnej instalacji zasilającej.
- Przewód zasilający jest w zestawie z płytą grzewczą.
- Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić wyłącznie na przewód z części zamiennych. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym autoryzowanym punktem serwisowym.
- Nie dopuszczać, aby przewód zasilający nagrzewał się do temperatury wyższej niż 90°C.

**OSTRZEŻENIE!**

Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

**UWAGA!**

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to kategoricznie zabronione!

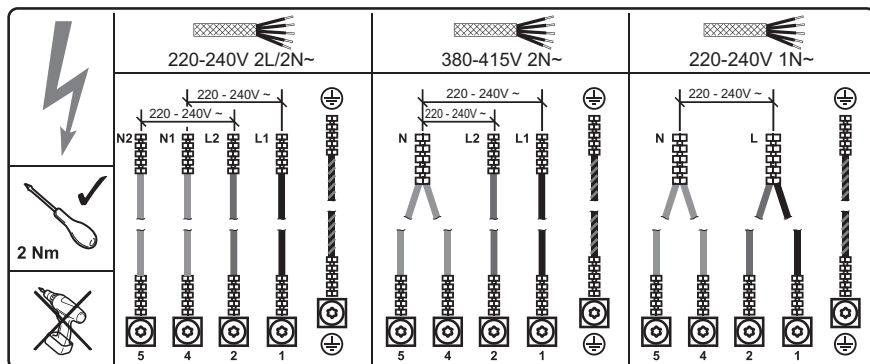
**UWAGA!**

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Przewód połączeniowy należy wymienić wyłącznie na dostarczony przewód. Typ przewodu to: H05V2V2-F T90.

Należy upewnić się, że przekrój przewodu jest odpowiedni do obciążenia i temperatury roboczej. Zielono-żółty przewód ochronny musi być o około 1 cm dłuższy od brązowego i czarnego przewodu fazowego.

### 3.7 Schemat połączeń



|                              | 220-240V 2L/2N~              | 380-415V 2N~                   | 220 - 240V 1N ~        |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| <b>Połączenie dwufazowe:</b> | <b>Połączenie dwufazowe:</b> | <b>Połączenie jednofazowe:</b> |                        |
|                              | <b>220-240V 2L/2N~</b>       | <b>380-415V 2N~</b>            | <b>220 - 240V 1N ~</b> |
| Zielony – żółty              |                              | Zielony – żółty                |                        |
| Niebieski                    | N1                           | Niebieski i niebieski          | Niebieski i niebieski  |
| Niebieski                    | N2                           | Czarny                         | Czarny i brązowy       |
| Czarny                       | L1                           | Brązowy                        | L                      |
| Brązowy                      | L2                           |                                |                        |

### 3.8 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą wokół dolnej

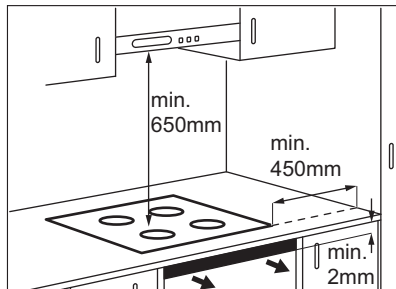
krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.

3. Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

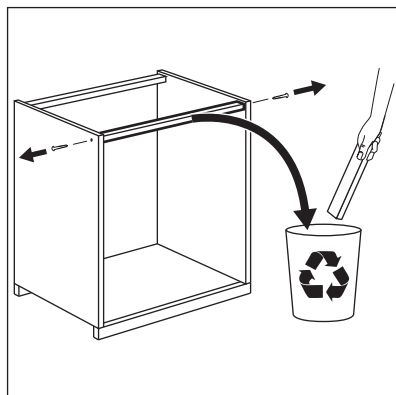
### 3.9 Montaż

#### INSTALACJA NA BLACIE

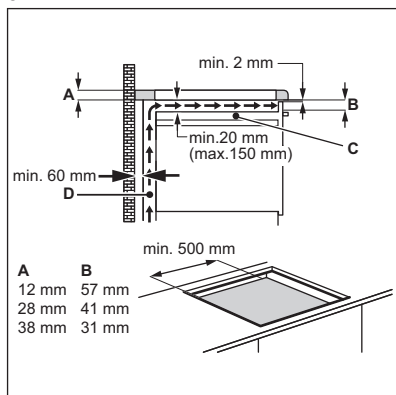
1.



2.



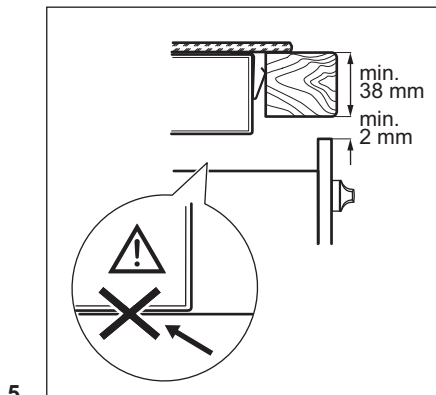
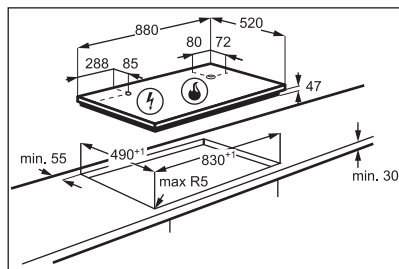
3.



C. Zdejmowana ścianka

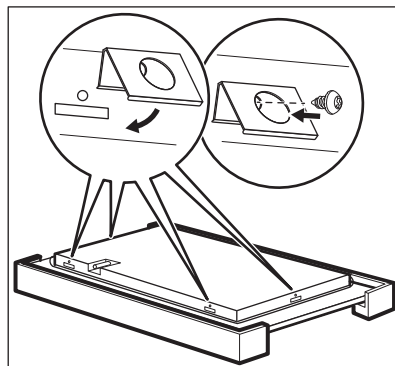
#### D. Miejsce na połączenia

4.

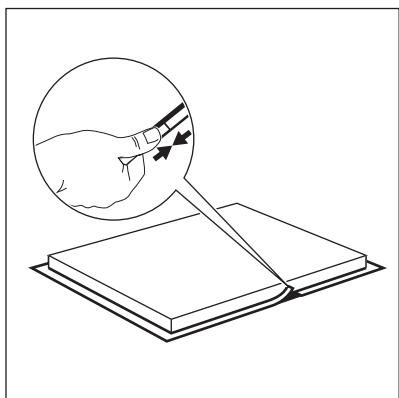


5.

6. Zamontować wszystkie cztery sprężyny za pomocą dostarczonych śrub T20:



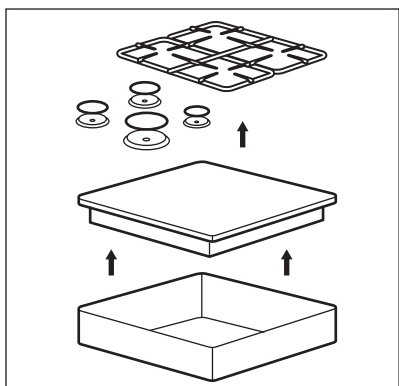
7.

**UWAGA!**

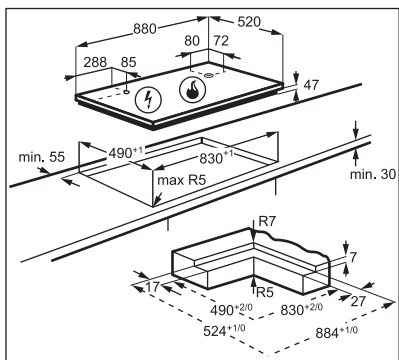
Urządzenie można zainstalować wyłącznie na blacie roboczym o płaskiej powierzchni.

**INSTALACJA NA RÓWNI Z BŁATEM**

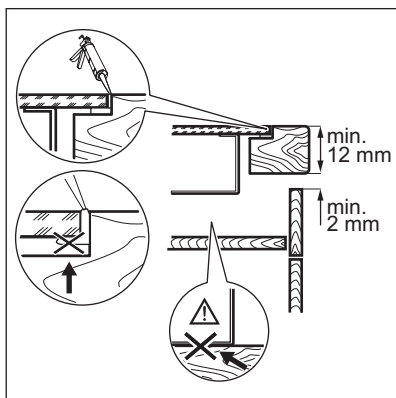
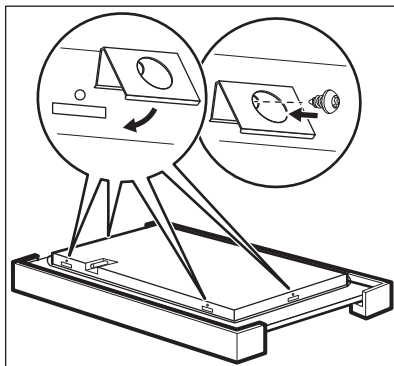
1.



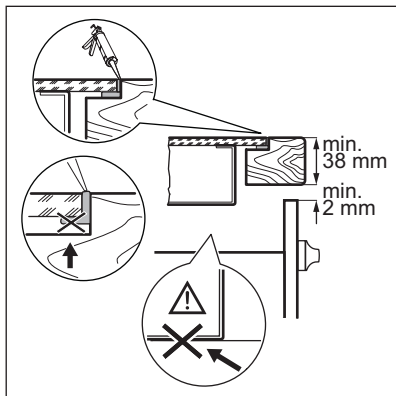
2.



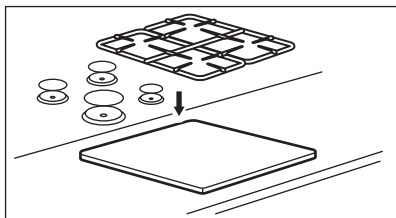
3. Zamontować wszystkie cztery sprężyny za pomocą dostarczonych śrub T20:



4.



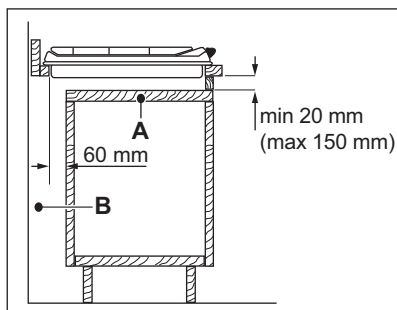
5.



### 3.10 Możliwości zabudowy

#### Szafka kuchenna z drzwiami

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



- A. Wymowana przegroda
- B. Przestrzeń na podłączenia

#### Szafka kuchenna z piekarnikiem

Podłączenie do sieci elektrycznej płyty kuchennej i piekarnika należy wykonać osobno ze względów bezpieczeństwa oraz w celu umożliwienia łatwego wyjęcia piekarnika z szafki.

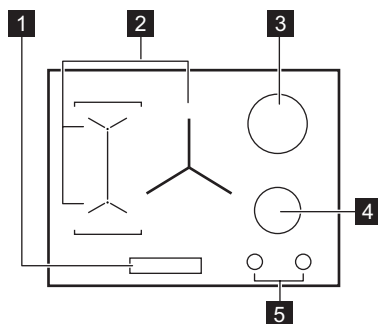


#### UWAGA!

Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Jeśli pod płytą grzejącą nie jest instalowany piekarnik, należy zastosować niepalną przegrodę pod urządzeniem, aby uniemożliwić dostęp od dołu. Położenie przegrody jest opisane w rozdziale „Instalacja”.



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



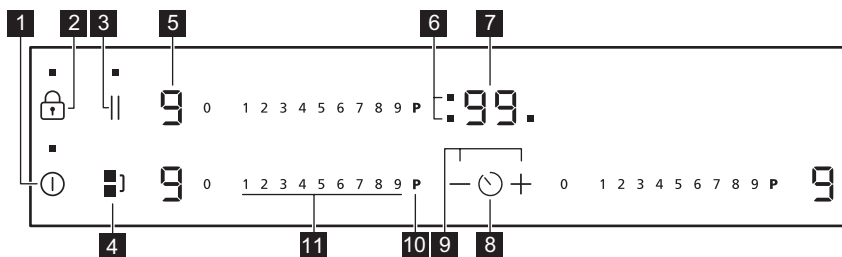
- 1 Panel sterowania
- 2 Indukcyjne pola grzejne
- 3 Palnik ultraszybki
- 4 Palnik średni
- 5 Pokręta sterowania

## 4.2 Pokrętko sterujące







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

| Symbol       | Opis                  |
|--------------|-----------------------|
| <b>1</b>     | minimalny dopływ gazu |
| <b>1 - 9</b> | ustawienia mocy       |

## 4.3 Układ panelu sterowania



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

| Pole czujnika | Funkcja   | Uwagi                                      |
|---------------|---|--|
| <b>1</b>      |  WŁ./WYŁ.                      | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.     |
| <b>2</b>      |  Blokada /Blokada uruchomienia | Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania. |
| <b>3</b>      |  STOP+GO                       | Włączanie i wyłączanie funkcji.            |
| <b>4</b>      |  Bridge                      | Włączanie i wyłączanie funkcji.            |
| <b>5</b>      | - Wskazanie mocy grzania  | Pokazuje ustawienie mocy grzania.          |
| <b>6</b>      | - Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych   | Wskazują, dla którego pola ustawiono czas. |
| <b>7</b>      | - Wyświetlacz zegara  | Pokazuje czas w minutach.                  |
| <b>8</b>      |  -                           | Wybór pola grzejnego.                      |
| <b>9</b>      |  + / - -                     | Przedłużanie lub skracanie czasu.          |
| <b>10</b>     | <b>P</b> PowerBoost   | Włączanie i wyłączanie funkcji.            |
| <b>11</b>     | - Pasek regulacji   | Ustawianie mocy grzania.                   |



## 4.4 Wskaźniki mocy grzania

| Wyświetlacz | Opis  |
|-------------|---|
|             | Pole grzejne jest wyłączone.  |
| -           | Pole grzejne jest włączone.   |
|             | Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.   |
|             | Działa funkcja PowerBoost.  |
| + cyfra     | Wystąpiła usterka.  |
| /  /        | OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego):<br>kontynuacja gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe. |
|             | Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.  |
|             | Nieprawidłowe lub zbyt małe naczynie lub brak naczynia na polu grzejnym.  |
|             | Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.   |

## 4.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



### OSTRZEŻENIE!

/ / Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyń podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

- dalsze gotowanie,

- podtrzymywanie temp,

- ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

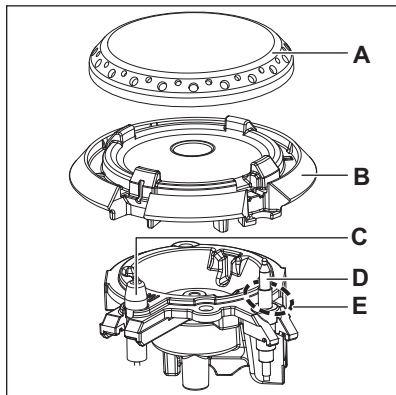


### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Palniki gazowe

#### Przegląd palników



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

## Zapalanie palnika

- i** Palnik należy zapalać przed umieszczeniem naczynia.

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

1. Nacisnąć i obrócić pokrętkę sterującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, do położenia maksymalnego dopływu gazu (☆).
2. Przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez maksymalnie 10 sekund. Umożliwia to rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.
3. Wyregulować płomień po jego normalnym ustawieniu.

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

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

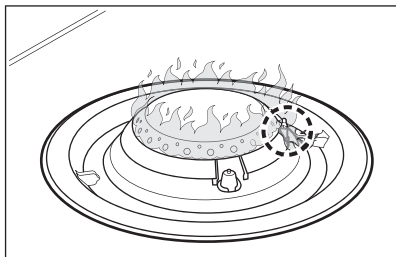
- !** **UWAGA!** Gdy brak jest zasilania elektrycznego, palnik można zapalić bez zapalarki elektrycznej. Należy wtedy zbliżyć płomień do palnika, obrócić pokrętkę sterowania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego dopływu gazu i wcisnąć je. Przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.

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

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

- i** Na wyposażeniu płyty grzejnej jest StepPower. Ta funkcja umożliwia dokładniejsze ustawienie mocy w zakresie od 9 do 1.

- i** Płomień podgrzewający termoparę jest płomieniem pilotowym. Zapobiega to nieoczekivanemu wyłączeniu.



## Wyłączanie palnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia ●.



### OSTRZEŻENIE!

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

## 5.2 Indukcyjne pola grzejne


### Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ① na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.


### Samoczynne wyłączenie

#### Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:


- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.

Symbol  zostaje włączony, a pole grzejne wyłącza się automatycznie po 2 minutach.

- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania.

Po pewnym czasie zaświeci się  i płyta grzejna wyłączy się.

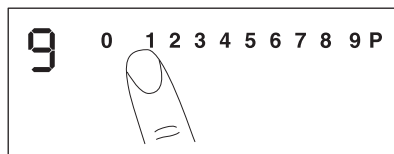
#### Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

| Ustawienie mocy grzania   | Płyta grzejna wyłącza się po |
|---|------------------------------|
|  1 - 2 | 6 godz.                      |
| 3 - 4   | 5 godz.                      |
| 5   | 4 godz.                      |
| 6 - 9   | 1,5 godz.                    |


### Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.




### Bridge

-  Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, by działały jak jedno.


Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Aby ustawić lub zmienić poziom mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie.

## Automatyczne podgrzewanie

Użyć funkcji, aby uzyskać żądane ustawienie mocy grzania w krótszym czasie. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne działa przy najwyższym ustawieniu mocy grzania na początku, a następnie kontynuuje działanie przy żądanym ustawieniu mocy grzania.

 Aby włączyć funkcję, pole grzejne musi być zimne.

### Aby włączyć funkcję dla pola

**grzejnego:** dotknąć **P** (wyświetli się **P**)  
Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie 3 sekund wyświetli się **R**.

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.

## PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polem grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

### Aby włączyć funkcję dla pola

**grzejnego:** dotknąć **P**. Włączy się **P**.

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.


## Zegar

### • Wyłącznik czasowy

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

Należy najpierw wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.


### **Wybór pola grzejnego:** dotknąć

kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

### **Aby włączyć funkcję lub zmienić**

**czas:** dotknąć **+** lub **-** na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.


### **Aby wyświetlić pozostały czas:**

dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

### **Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć

, aby wybrać pole, a następnie

dotknąć **—**. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

 Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.

### **Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy,**

**należy:** dotknąć .

### • Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne. Wskazanie mocy grzania: **0**.


### **Aby włączyć funkcję, należy:** dotknąć

 a następnie dotknąć symbolu **+** lub

**—** zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

### **Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy,**

**należy:** dotknąć .

 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

## Przerwa

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy działa ta funkcja, nie można zmienić ustawienia mocy grzania.

### **Aby włączyć funkcję:** dotknąć **||**.

Zaświeci się **u**.

### **Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć **||**.


Wyświetli się poprzednie ustawienie mocy grzania.


## Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**





**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się .





**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.






## Blokada uruchomienia



Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


**Aby włączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .


**Aby wyłączyć funkcję, należy:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

## OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- - sygnały dźwiękowe są wyłączone
  - - sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.








Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

## Ograniczenie mocy

Początkowo płyta grzejna jest ustawiona na najwyższą możliwą moc.

**Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:**

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub .
4. Dotknąć . Zaświeci się P72.
5. Nacisnąć  /  zegara, aby ustawić poziom zasilania.
6. Poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

## Poziomy mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

- P72 — Max moc
- P15 — 1500W
- P20 — 2000W
- P25 — 2500W
- P30 — 3000W
- P35 — 3500W
- P40 — 4000W
- P45 — 4500W
- P50 — 5000W
- P60 — 6000W



### UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie przekracza wartości bezpieczników w instalacji domowej.

## Funkcja Zarządzanie energią

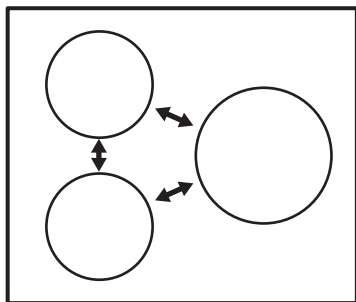
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą

faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.

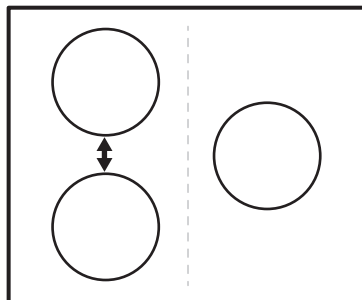
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3600 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3600 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między wybraną a zmniejszoną mocą grzania. Po pewnym czasie wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy utrzymuje się na zmniejszonej wartości.

### Funkcja Zarządzanie energią z funkcją Ograniczenie mocy

Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **4.5kW lub mniej**, moc płyty grzejnej jest dzielona na wszystkie pola grzejne.



Po ustawieniu funkcji Ograniczenie mocy na **ponad 4,5 kW**, moc płyty grzejnej będzie podzielona na pola grzejne po lewej i prawej stronie.



## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia

#### Elektryczne:



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

#### **Materiał naczyń**

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

#### Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.



#### UWAGA!

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

#### Gaz:



#### OSTRZEŻENIE!

Nie umieszczać naczyń na dwóch palnikach jednocześnie.



#### OSTRZEŻENIE!

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



#### 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 | 180 - 260            |
| Średni palnik    | 160 - 220            |

## 6.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłączy się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

## 6.4 Odgłosy podczas pracy (indukcyjnych pól grzejnych)

Jeśli słycać:

- trzaski: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.
- klikanie: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.

**Odgłosy te są normalne i nie dotyczą awarii płyty grzejnej.**

## 6.5 Przykłady zastosowań gotowania (dla indukcyjnych pól grzejnych)

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy pola grzejnego nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne. 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 (min)       | Wskazówki  |
|-------------------------|---|------------------|--|
| - 1                     | Podtrzymywanie temperatury potraw.  | w razie potrzeby | Umieścić pokrywkę na naczyniu.   |
| 1 - 2                   | Sos holenderski, roztapianie: masło, czekolada, żelatyna.   | 5 - 25           | Zamieszać od czasu do czasu.   |
| 1 - 2                   | Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.   | 10 - 40          | Przykryć pokrywką.   |
| 2 - 3                   | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.  | 25 - 50          | Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu, wymieszać potrawy z mlekiem. |
| 3 - 4                   | Warzywa, ryby, mięso na parze.  | 20 - 45          | Dodać kilka łyżek płynu.   |
| 4 - 5                   | Ziemniaki na parze.   | 20 - 60          | Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.                                   |
| 4 - 5                   | Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.   | 60 - 150         | Do 3 litrów wody plus składniki.   |
| 6 - 7                   | Delikatne smażenie: eskałopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. | w razie potrzeby | Obrócić po upływie połowy czasu.   |
| 7 - 8                   | Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.   | 5 - 15           | Obrócić po upływie połowy czasu.   |
| 9                       | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.        |                  |  |



| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie:  | Czas (min) | Wskazówki |
|-------------------------|--|------------|-----------|
| P                       | Gotowanie większej ilości wody. Włączona jest funkcja zasilania. |            |           |

## 6.6 Przykłady zastosowań kucharskich (dla palników gazowych)

| Kategorie potraw                            | Przepisy                      | Typ palnika        | Moc fazy nagrzewania 1) | Moc w fazie pieczenia |
|---|-------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Makaron – Ryż –<br>Inne produkty<br>zbożowe | Ryż z grzybami                | Duża               | -                       | 5-8                   |
|   | Kuskus                        | Duża porcja        | 4-6                     | 1-3 <sup>2)</sup>     |
|   | Spaghetti                     | Duża               | -                       | 7-9                   |
|   | Ravioli                       | Duża               | -                       | 7-9                   |
| Zupy – Rośliny<br>strączkowe                | Zupa jarzynowa                | Średnio wypieczone | -                       | 6-9 <sup>2)</sup>     |
|   | Zupa grzybowa z ziemniakami   | Średnio wypieczone | -                       | 6-9 <sup>2)</sup>     |
|   | Zupa rybna                    | Duża               | -                       | 1-2 <sup>2)</sup>     |
| Mięso                                       | Klopsiki wołowe               | Duża               | 3-6                     | 1-3 <sup>2)</sup>     |
|   | Pieczony filet wieprzowy      | Duża               | 7-9                     | 4-6                   |
|   | Zapiekanek z burgerem wołowym | Średnio wypieczone | 7-9                     | 3-6                   |
| Ryby  | Mątwą z groszkiem             | Duża               | -                       | 1-3 <sup>2)</sup>     |
|   | Pieczony stek z tuńczyka      | Duża               | 7-9                     | 4-6                   |
| Warzywa                                     | Grzyby z przyprawami          | Średnio wypieczone | -                       | 5-8                   |
|   | Caponata z warzywami          | Duża               | 4-6                     | 1-3 <sup>2)</sup>     |
|   | Gotowane ziemniaki            | Średnio wypieczone | -                       | 7-9                   |
|   | Mrożony szpinak z masłem      | Duża               | -                       | 1-3                   |
| Potrawy smażone                             | Frytki                        | Duża               | -                       | 8-9                   |
|   | Pączki                        | Duża               | 6-8                     | 1-2                   |

| Kategorie potraw    | Przepisy                     | Typ palnika        | Moc fazy nagrzewania 1) | Moc w fazie pieczenia |
|---------------------|------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| 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                   |

1) Przydatny do osiągnięcia optymalnego podgrzewania (np. prawidłowej temperatury naczynia/garnka, wrzącej wody i podgrzewania oleju...) przed rozpoczęciem faktycznego gotowania z inną/niższą mocą.

2) Należy gotować z założoną pokrywką.



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.

- Elementy ze stali nierdzewnej należy umyć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.

### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.



### **OSTRZEŻENIE!**

Nie używać noży, skrobaków ani podobnych przyrządów do czyszczenia powierzchni szklanej płyty ani szczelin między krawędziami palników a obramowaniem (jeśli dotyczy).

### 7.2 Ruszty nad palnikami



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

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

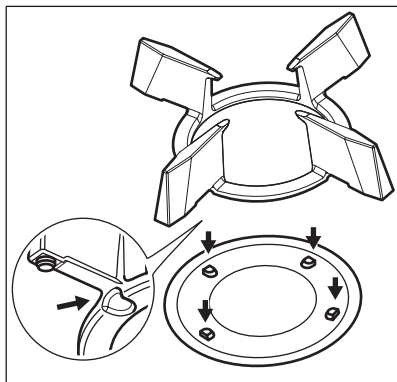


Podczas wymiany rusztów nad palnikami należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić blatu płyty grzejnej.

2. Po oczyszczeniu rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one w prawidłowym położeniu.
3. Aby palnik działał prawidłowo, należy upewnić się, że ramiona rusztów są wsunięte we wgłębienia w emaliowanych płytkach.

### 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. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **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.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną 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   | Prawdopodobna przyczyna   | Środek zaradczy  |
|---|---|--|
| Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.  | Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.   |
|   | Zadziałał bezpiecznik.  | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
|   |   | Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.  |
|   | Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.                            | Dotknąć tylko jednego pola czujnika.   |
|   | Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.                        | Wyczyścić panel sterowania.  |
| Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.<br>Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Zakryto jedno lub więcej pól czujników.   | Usunąć przedmiot z pól czujników.  |
| Płyta grzejna wyłącza się.  | Położono przedmiot na polu czujnika ①.  | Zdjąć przedmiot z pola czujnika.   |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.   | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.                        | Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.  |
| Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.   | Pole jest gorące.   | Należy zaczekać, aż pole ostygnie.   |

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna   | Środek zaradczy   |
|--|---|---|
|  | Ustawiono maksymalną moc grzania  | Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.  |
| Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.  | Włączona jest funkcja zarządzania energią.  | Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.  |
| Pola czujników nagrzewają się.   | Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.               | Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.  |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotyknięcia pól czujników na panelu.   | Sygnały dźwiękowe są wyłączone.   | Włączyć sygnały dźwiękowe.<br>Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.  |
| Wyświetla się  .              | Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.                                    | Wyłączyć płytę grzejącą i włączyć ją ponownie.  |
| Wyświetla się  .              | Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.                           | Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.  |
| Wyświetla się  .              | Brak naczynia na polu grzejącym.  | Postawić naczynie na polu grzejącym.  |
|  | Użyto nieodpowiedniego naczynia.  | Użyć odpowiedniego naczynia.<br>Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.  |
|  | Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejącego.                 | Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.<br>Patrz rozdział „Dane techniczne”.  |
| Wyświetla się  oraz liczba. | W płycie grzejnej wystąpiła usterka.  | Odłączyć płytę grzejącą od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Brak iskry podczas uruchamiania zapalarki.   | Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy płytę grzejącą podłączono prawidłowo do zasilania.   |

| Problem                                  | Prawdopodobna przyczyna                              | Środek zaradczy  |
|--|--|--|
|  | Zadziałał bezpiecznik.                               | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
|  | Pokrywa i głowica palnika nie są prawidłowo ułożone. | Prawidłowo ułożyć pokrywę i głowicę palnika.   |
| Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu. | Termopara nie rozgrzała się wystarczająco.           | Po zapaleniu się płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętko przez maksymalnie 10 sekund.   |
| Obręcz płomienia jest nierówna.          | W otworach głowicy palnika są pozostałości potraw.   | Upewnić się, że dysza jest drożna i głowica palnika jest czysta.   |

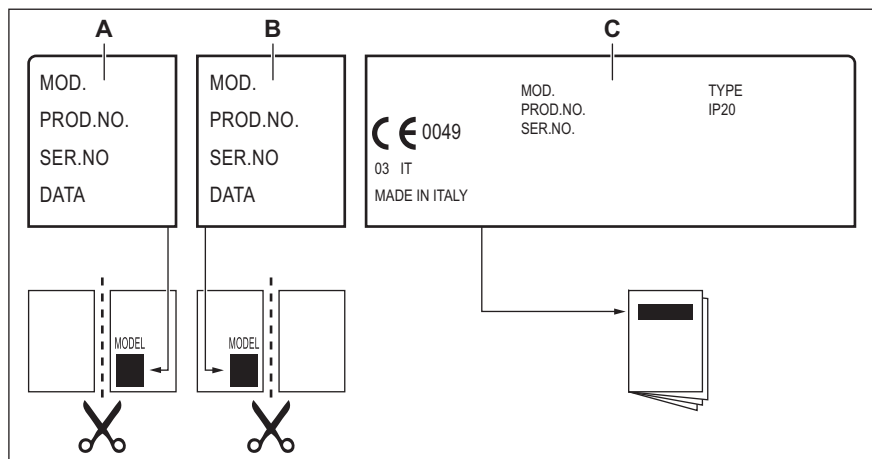
## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać wyświetlany komunikat o błędzie. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo

użytkowana. 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 | 880 mm |
| Głębokość | 520 mm |

### 9.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne  | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min] | Średnica naczyńia [mm] |
|---------------|---|----------------|--|------------------------|
| Lewe przednie | 1800  | 2800           | 10                                       | 145 - 180              |
| Lewe tylne    | 1800  | 2800           | 10                                       | 145 - 180              |
| Środkowe      | 1800<br>3600                                | 2800<br>3600   | 10<br>10                                 | 145 - 245<br>245 - 280 |

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się

ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o

średnicy nie większej niż podano w tabeli.

### 9.3 Średnice obejścia

| PALNIK           | Ø OBEJŚCIE 1/100 mm |
|------------------|---------------------|
| Potrójna głowica | 53                  |
| Średni palnik    | 30                  |

### 9.4 Inne dane techniczne

|                                    |                      |                          |        |
|------------------------------------|----------------------|--------------------------|--------|
| MOC CAŁKOWITA:                     | Parametry gazu:      | G20 (2E) 20mbar          | 4,5kW  |
|                                    | Gaz zamiennik:       | G30/G31 (3B/P) 37/37mbar | 324g/h |
|                                    | Pola elektryczne:    | 7,2kW                    |        |
| Zasilanie elektryczne:             | 230/400V 2N~ 50-60Hz |                          |        |
| Kategoria urządzenia:              | II2E3B/P             |                          |        |
| Podłączenie do instalacji gazowej: | R 1/2"               |                          |        |
| Klasa urządzenia:                  | 3                    |                          |        |

### 9.5 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

| PALNIK           | MOC ZNAMIONOWA w kW | MOC MINIMALNA kW | OZNACZENIE DYSZY |
|------------------|---------------------|------------------|------------------|
| Potrójna głowica | 2,65                | 1,4              | 110              |
| Średni palnik    | 1,85                | 0,45             | 103x             |

### 9.6 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 | 2,6                 | 1,4              | 080              | 189                          |
| Średni palnik    | 1,85                | 0,45             | 62F              | 134                          |



## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu

|   |                           |                           |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Dane identyfikacyjne modelu                             |                           | KDI951723K                |
| Typ płyty grzejnej                                      |                           | Płyta grzejna do zabudowy |
| Liczba elektrycznych pól grzejnych                      |                           | 3                         |
| Sposób ogrzewania elektrycznego pola grzejnego          |                           | Płyta indukcyjna          |
| Średnica okrągłych elektrycznych pól grzejnych (Ø)      | Lewy tylny                | 18,0 cm                   |
|   | Lewy przedni              | 18,0 cm                   |
|   | Środkowy                  | 27,0 cm                   |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)   | Lewy tylny                | 180,0 Wh/kg               |
|   | Lewy przedni              | 190,2 Wh/kg               |
|   | Środkowy                  | 180,0 Wh/kg               |
| Liczba palników gazowych                                |                           | 2                         |
| Sprawność energetyczna palnika gazowego (EE gas burner) | Prawy tylny – ultraszybki | 55,3%                     |
|   | Prawy przedni – średni    | 62,3%                     |
| Sprawność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)       |                           | 58,8%                     |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)   |                           | 183,4 Wh/kg               |


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


EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności

### 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867374193-C-202023

