

# Spis treści

PL

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>4</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	6
<b>2 Opis</b>	<b>7</b>
2.1 Opis ogólny	7
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>9</b>
3.1 Ostrzeżenia	9
3.2 Czynności wstępne	10
3.3 Użytkowanie płyty	10
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>23</b>
4.1 Ostrzeżenia	23
4.2 Czyszczenie powierzchni	23
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	23
4.4 Plamy z żywności lub resztki	23
4.5 Co robić, jeżeli...	24
<b>5 Montaż</b>	<b>25</b>
5.1 Podłączenie elektryczne	25
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	27
5.3 Wycięcie blatu	28
5.4 Zabudowa	30

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Ostrzeżenia

## 1 Ostrzeżenia

### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

#### Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

#### Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



## Informacje na temat niniejszego urządzenia

- Nie polegać wyłącznie na ewentualnym czujniku obecności garnka.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.
- Przed zamknięciem pokrywy, poczekać na całkowite ostudzenie płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

## 1.2 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

## 1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

## 1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.



## Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



**Opakowania z tworzyw sztucznych**  
**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

### 1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

### 1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

### 1.7 Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

#### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

#### Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

#### Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

#### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

#### Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

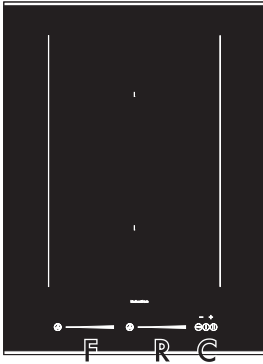
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

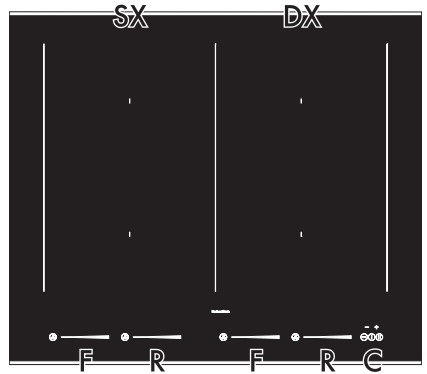


## 2 Opis

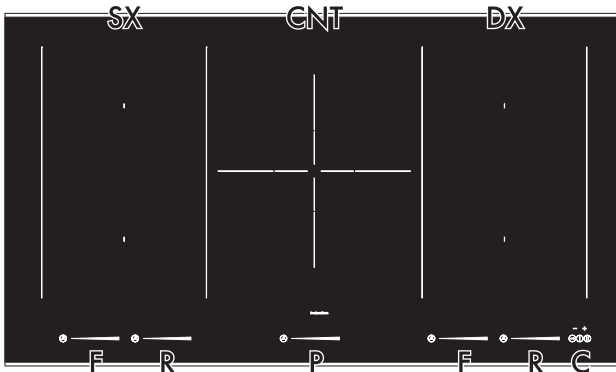
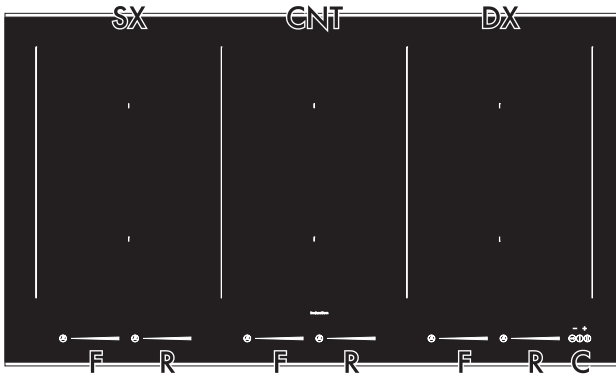
### 2.1 Opis ogólny



38 cm



60 cm



90 cm



## Opis

**SX** = Lewa strefa grzewcza

**CNT** = Środkowa strefa grzewcza

**CNT** = Prawa strefa grzewcza

**F** = Elementy sterownicze przedniej płyty

**R** = Elementy sterownicze tylnej płyty

**P** = Elementy sterownicze dużej płyty

**C** = Strefa ogólnych elementów sterowniczych

### Tabela poboru mocy

Płyta	Wymiary Płyty (mm)	Max. pobrana moc (W) *	Moc pobrana podczas funkcji Power (W) *
<b>F - R</b>	230 x 180	2100	3700
<b>P</b>	280 x 280	3700	5500

\* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub ustawionych wartości.

### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



#### Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczytkowe.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.



#### Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie stosować lub pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Do gotowania nie stosować puszek, zamkniętych pojemników, naczyń i pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gotowania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub wyłączenie urządzenia będzie niemożliwe, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie stosować jako blatu.



# Użytkowanie

## 3.2 Czynności wstępne

Aby usunąć ewentualną wilgoć nagromadzoną podczas produkcji, dla zapewnienia prawidłowego funkcjonowania obwodów elektrycznych i klawiatury sterowniczej:

1. Usunąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni urządzenia oraz z akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

## 3.3 Użytkowanie płyty



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Płyta indukcyjna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control. Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej. Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.

## Spis symboli

Przycisk On/Off: włącza lub wyłącza płytę kuchenną.

Przycisk pauzy: zawiesza trwałe gotowanie.

Przycisk blokowania elementów sterowniczych: uniemożliwia przypadkowe dotknięcie elementów sterowniczych.

Przycisk zwiększania: zwiększa czas gotowania lub minutnika.

Przycisk zmniejszania: zmniejsza czas gotowania lub minutnika.



Pasek postępu: zwiększenie lub zmniejszenie poziomu mocy.

Przycisk funkcji specjalnych: uaktywnia funkcje specjalne urządzenia.

## Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

### Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

### Nieodpowiednie naczynia:


- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

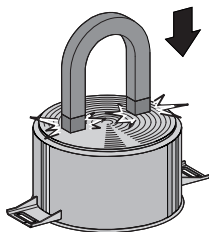




Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni.

Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć

plytę. Jeżeli wyświetli się symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.

## Minimalna średnica garnka

Płyta	Ø minimalna (cm)	Ø zalecana (cm)
<b>F - R</b>	9	11,5
<b>Multizone</b>	2 x 11	2 x 13,5
	1 x 22	1 x 24,5
<b>P</b>	16	18

## Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie

gorąca, na ekranie wyświetli się symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
8	2
9	1 ½

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.



# Użytkowanie

## Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica podstawy garnka nie powinna wykraczać poza szerokość wyznaczonej sitodrukiem strefy gotowania.
- Garnki nie powinny być ustawiane poza obwodem płyty i nad przednimi elementami sterowania.
- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzonym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwewzawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzonego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



## Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P *	Pieczenia / Podsmażania, gotowania (moc maksymalna)

\* patrz funkcja Power

## Włączenie/wyłączenie płyty

Aby włączyć płytę, należy przytrzymać przynajmniej przez 1 sekundę przycisk On/Off ; aby ją wyłączyć, przytrzymać przez przynajmniej 2 sekundy przycisk On/Off .



Jeżeli w ciągu kilku sekund nie zostanie wybrana żadna wartość mocy, nastąpi automatyczne wyłączenie płyty.



## Automatyczne włączenie strefy grzewczej

Po włączeniu płyty:

- Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napelnione) na strefie grzewczej, którą chce się użyć.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się:

wartość wskazanej mocy jest równa .

## Regulacja strefy grzewczej



Po włączeniu płyty:

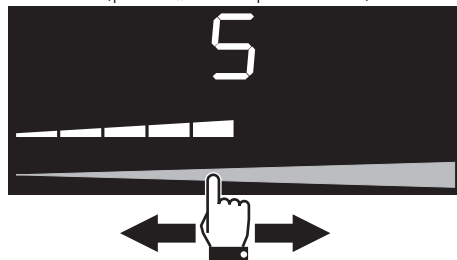
1. Ustawić palec po lewej stronie paska postępu strefy grzewczej do użycia.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się:

wartość wskazanej mocy jest równa .

2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo na pasku postępu, aż do wybrania mocy od  do  lub uaktywnić funkcję Power (patrz „Funkcja Power”).



Wyświetlacz używanej strefy grzewczej wskazuje ustaloną wartość mocy.


## Wyłączenie strefy grzewczej

1. Przesunąć palec w lewo, aż do końca paska postępu strefy grzewczej, którą chce się wyłączyć.



Wyświetlacz używanej strefy grzewczej wyłączy się.



W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej 2 sekundy przycisk On/Off .



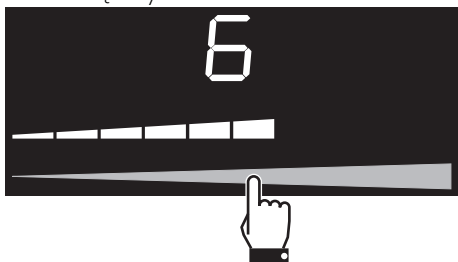
# Użytkowanie

## Szybkie wybieranie

**i** Za pomocą tej funkcji można szybko ustawić płyty na żądanej mocy.

Po włączeniu płyty:

1. Ustawić palec na żądanej mocy na pasku postępu strefy grzewczej, której chce się użyć.



2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo w celu wybrania żądanej mocy gotowania.

## Funkcja Power

**i** Dzięki tej funkcji można użyć maksymalnej możliwej mocy na strefie grzewczej.

Po włączeniu płyty:

1. Ustawić palec po lewej stronie paska postępu strefy grzewczej do użycia.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się: wartość wskazanej mocy jest równa **1**.

2. Przesunąć palec w prawo na pasku postępu, aż do wybrania funkcji Power.




Wyświetlacz używanej strefy grzewczej wskazuje wartość równą **P**.

Można uaktywnić funkcję Power w szybki sposób.

- Po włączeniu płyty, ustawić palec całkowicie po prawej stronie paska postępu strefy grzewczej do użycia.



 Funkcja Power pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do poziomu 9.



## Funkcja Multizone

**i** Dzięki tej funkcji można sterować jednocześnie dwoma strefami gotowania (przednią i tylną), aby korzystać z takich naczyń jak garnki do gotowania ryb czy inne naczynia o prostokątnym kształcie.

Po włączeniu płyty:

1. Jednocześnie ustawić palec na pasku postępu z lewej i na pasku postępu z prawej stref grzewczych, których chce się użyć.



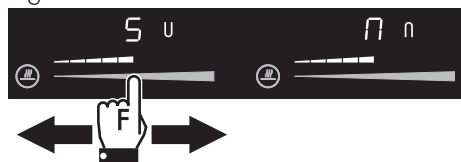
Wyświetlacze stref grzewczych włączą się: na wyświetlaczu pojawi się symbol

„master” **U** natomiast prawy wyświetlacz

wskaże napis **n** a następnie symbol

„slave” **n**.

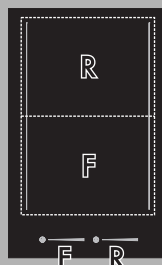
2. Użyć paska postępu z lewej strony w celu ustawienia żądanej mocy gotowania.



Ba obydwu strefach grzewczych zostaną ustawione te same parametry.



Można uaktywnić funkcję Multizone wyłącznie pomiędzy strefami grzewczymi połączonymi pionowo (F i R).



Funkcja ta steruje automatycznie równym rozdzielaniem mocy na obie używane płyty grzejne.



Nie jest możliwe uaktywnienie funkcji Multizone w strefie grzewczej z dużą płytą.

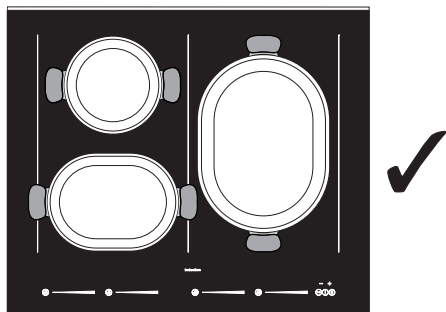


Gdy aktywna jest funkcja Multizone, nie ma możliwości uruchomienia funkcji Power na poszczególnych strefach.

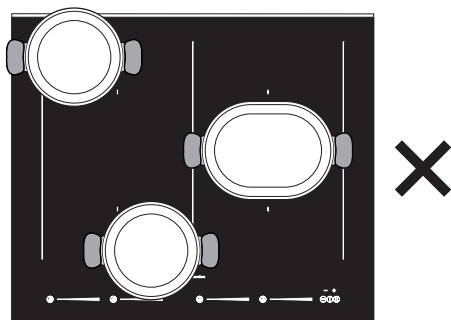


## Użytkowanie

W przypadku używania garnka o dużych rozmiarach, okrągłego lub podłużnego, należy umieścić go na środku strefy gotowania.



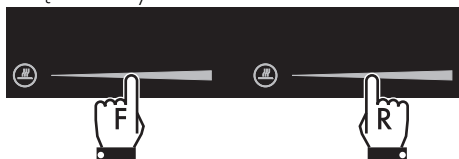
Przykład prawidłowego ustawienia garnków



Przykład nieprawidłowego ustawienia garnków

Aby dezaktywować funkcję Multizone:

- Jednocześnie ustawić palec na pasku postępu z lewej i na pasku postępu z prawej stref grzewczych, których chce się dezaktywować.



### Tabela gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe do ustawienia wartości mocy oraz odpowiadający im rodzaj potrawy do przygotowania. Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości produktu oraz indywidualnego smaku.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrozonek, jajecznic z 2-3 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8-9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
P	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.



## Ciepło szczątkowe



### Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwól, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu




pojawia się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 40°C symbol zniknie.

## Funkcja Melting



Za pomocą tej funkcji można rozmrażać potrawy.

Aby aktywować funkcję Melting, po włączeniu płyty:

1. Wcisnąć przycisk funkcji specjalnych  żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się napis  a za nim symbol .

Aby dezaktywować funkcję Melting:




- Trzykrotnie wcisnąć przycisk funkcji specjalnych .

## Funkcja Keep Warm



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać w temperaturze ugotowane wcześniej potrawy.

Aby aktywować funkcję Keep Warm, po włączeniu płyty:

1. Dwukrotnie wcisnąć przycisk funkcji specjalnych  żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się napis  a za nim symbol .

Aby dezaktywować funkcję Keep Warm:




- Dwukrotnie wcisnąć przycisk funkcji specjalnych .

## Funkcja Simmering




Za pomocą tej funkcji możliwa jest kontynuacja wrzenia płynu znajdującego się w garnku.

Aby aktywować funkcję Simmering, po włączeniu płyty:

1. Trzykrotnie wcisnąć przycisk funkcji specjalnych  żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się napis  a za nim symbol .

Aby dezaktywować funkcję Simmering:

- Wcisnąć przycisk funkcji specjalnych .






# Użytkowanie

## Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji możliwe jest przerwanie funkcjonowania wszystkich stref grzewczych.

Aby uaktywnić funkcję Pauzy, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

- Przytrzymać wciśnięty przycisk pauzy . Na wyświetlaczu pojawi się LED nad przyciskiem pauzy  i napis  na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych.



Wszystkie przyciski strefy, z wyjątkiem przycisku blokady elementów sterowniczych, zostaną dezaktywowane.

Wszystkie strefy grzewcze wyłączą się.

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Wcisnąć przycisk .

Wyświetlacz strefy grzewczej znajdującej się po prawej stronie przedstawi przez kilka sekund obrazek.

2. Ustawić palec po lewej stronie paska postępu i przesunąć go w prawo.





Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, płyta wyłączy się automatycznie.

## Blokada elementów sterowniczych



Za pomocą tej funkcji można dezaktywować wszystkie przyciski wyświetlacza; jest to zabezpieczenie przed dziećmi lub przypadkowym wciśnięciem.



Aby uaktywnić Blokadę elementów sterowniczych, po włączeniu płyty:

- Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk blokowania elementów sterowniczych . Na wyświetlaczu, nad przyciskiem blokowania elementów sterowniczych pojawi się LED. .



Chwilowy brak napięcia w sieci nie powoduje dezaktywacji blokady elementów sterowniczych.

Aby dezaktywować Blokadę elementów sterowniczych:

- Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk blokowania elementów sterowniczych . LED nad przyciskiem blokowania elementów sterowniczych  wyłączy się.





## Minutnik



Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu.

Aby uaktywnić minutnik, po włączeniu płyty:

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski zegara i .

Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik

czasu . Symbol zegara pod wskaźnikiem czasu wskazuje uaktywnienie funkcji.

2. Wcisnąć przyciski zegara i , aby zaprogramować minutnik (dla szybszej zmiany przytrzymać przycisk).

Wyświetlacz jest ustawiony „minuty.sekundy”. Po pierwszym wciśnięciu przycisku zegara zostanie ustawiona

1 minuta . Można ustawić czas krótszy od jednej minuty:

- Wcisnąć przycisk zegara od 1 do 5 razy, aby wybrać minutnik poniżej jednej minuty (od do sekund).

Po każdym wciśnięciu przycisku zegara czas skraca się o 10 sekund.

Jeżeli ustawienie przekracza 9 minut pod wskaźnikiem czasu uaktywni się napis i wyświetlacz zostanie ustawiony „godz.minuty” (aż do maksymalnie 1 godziny i 59 minut)

3. Minutnik włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.



Użycie minutnika nie wpływa na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.



Minutnik można uaktywnić zarówno na włączonych jak i wyłączonych strefach grzewczych.

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Aby dezaktywować alarm dźwiękowy wcisnąć przyciski zegara lub .

## Dezaktywacja minutnika

Aby dezaktywować minutnik podczas odliczania wstecz:

1. Wcisnąć przycisk On/Off . LED nad przyciskiem On/Off włączy się.
  2. Jednocześnie wcisnąć przyciski zegara i .
- Odcliczanie wstecz zostanie przerwane.
3. Przytrzymać wciśnięty przycisk zegara , aż do wyzerowania odliczania wstecz.




# Użytkowanie

## Gotowanie na czas

**i** Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu.

Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski zegara **+** i **-**.

Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik czasu **0.00**. Symbol zegara  z boku wartości mocy płyty wskazuje uaktywnienie funkcji.

2. Wcisnąć przyciski zegara **-** i **+**, aby zaprogramować gotowanie na czas (dla szybszej zmiany przytrzymać przycisk).

Wyświetlacz jest ustawiony „minuty.sekundy”. Jeżeli ustawienie przekracza 9 minut **9.00** pod wskaźnikiem czasu uaktywni się napis **min** i wyświetlacz zostanie ustawiony „godz.minuty” **1.59** (aż do maksymalnie 1 godziny i 59 minut)

3. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.



Po zakończeniu zaprogramowanego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Aby dezaktywować alarm dźwiękowy wcisnąć przyciski zegara **+** lub **-**.



**i** Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych. Wskaźnik czasu i migająca LED odnoszą się do strefy, która jako kolejna zostanie wyłączona

## Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić ustawienia gotowania na czas podczas odliczania wstecz:

1. Wcisnąć przycisk On/Off .  
LED nad przyciskiem On/Off  włączy się.
2. Jednocześnie wcisnąć przyciski zegara **+** i **-**.  
Odliczanie wstecz zostanie przerwane.
3. Wcisnąć przyciski zegara **+** i **-**, aby zmienić programowanie gotowania na czas.

Aby dezaktywować gotowanie na czas podczas odliczania wstecz:

1. Wcisnąć przycisk On/Off .  
LED nad przyciskiem On/Off  włączy się.
2. Jednocześnie wcisnąć przyciski zegara **+** i **-**.  
Odliczanie wstecz zostanie przerwane.
3. Przytrzymać wciśnięty przycisk zegara **-**, aż do wyzerowania odliczania wstecz.





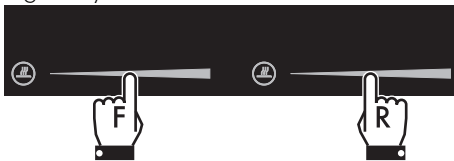
## Tryb demonstracyjny (tylko dla wystawców)









W tym trybie istnieje możliwość wyłączenia w urządzeniu elementów grzejnych, a jednocześnie pozostawienia włączonego panelu sterowania.

### Aby uaktywnić tryb demonstracyjny, należy:


1. Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej od co najmniej 10-15 sekund.
2. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
3. W ciągu 2 minut nacisnąć jednocześnie przycisk blokowania elementów sterowania  i przycisk pauzy  oraz przytrzymać przez kilka sekund, do momentu usłyszenia sygnału akustycznego.
4. Umieścić jednocześnie palec na suwaku po lewej stronie i palec na suwaku po prawej stronie stref gotowania znajdujących się najbliższej strefy głównych elementów sterowania.



Uruchomi się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu nad strefą głównych elementów sterowania pojawi się wskazanie **CF6**.

5. Nacisnąć przycisk pauzy  do momentu pojawienia się wskazania **\_0\_** nad strefą głównych elementów sterowania. Na suwaku po lewej stronie pojawi się wskazanie .
6. Umieścić palec na górnej części suwaka po lewej stronie do momentu pojawienia się wskazania . 
7. Nacisnąć jednocześnie przycisk blokowania elementów sterowania  i przycisk pauzy  oraz przytrzymać przez kilka sekund.
8. Nacisnąć i przytrzymać przycisk Wł./Wył.  przez co najmniej 1 sekundę, aby włączyć w urządzeniu tryb demonstracyjny.





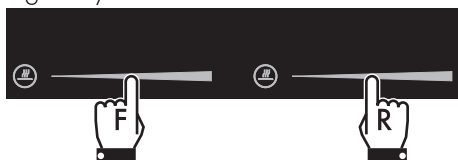
Gdy aktywny będzie tryb demonstracyjny, po włączeniu urządzenia nad strefą głównych elementów sterowania pojawi się na kilka sekund wskazanie **\_0\_** i na suwakach pojawi się wskazanie .







## Użytkowanie

Aby wyłączyć tryb demonstracyjny, należy:



1. Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej od co najmniej 10-15 sekund.
2. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
3. W ciągu 2 minut nacisnąć jednocześnie przycisk blokowania elementów sterowania  i przycisk pauzy  oraz przytrzymać przez kilka sekund, do momentu usłyszenia sygnału akustycznego.
4. Umieścić jednocześnie palec na suwaku po lewej stronie i palec na suwaku po prawej stronie stref gotowania znajdujących się najbliższej strefy głównych elementów sterowania.



Uruchomi się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu nad strefą głównych elementów sterowania pojawi się wskazanie **CF6**.

5. Nacisnąć przycisk pauzy  do momentu pojawienia się wskazania  nad strefą głównych elementów sterowania. Na pasku elementów sterowania po lewej stronie pojawi się wskazanie .
6. Umieścić palec na dolnej części suwaka po lewej stronie do momentu pojawienia się wskazania .



7. Nacisnąć jednocześnie przycisk blokowania elementów sterowania  i przycisk pauzy  oraz przytrzymać przez kilka sekund.

Tryb demonstracyjny jest w tym momencie wyłączony.



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

### 4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i osygnięciu regularnie je czyścić.

### 4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

### 4.4 Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką.

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

**Ziarnka piasku**, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.



## Czyszczenie i konserwacja

**Zmiany chromatyczne** nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących.

Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

### 4.5 Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowolające:

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.

Z płyty wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odfąć główne zasilanie elektryczne
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

#### Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

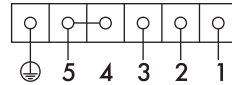
Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie jest podłączone w następujący sposób:

Modele 90 cm:

- 380-415 V 3N~ (wartość domyślna)

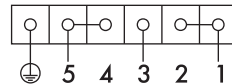


Kabel **pięciożyłowy 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

W przypadku wymiany kabla, urządzenie może również funkcjonować w następujący sposób:

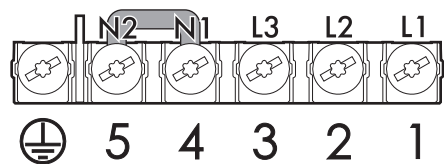
\* użyć mostka znajdującego się w wyposażeniu

- 380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~



Kabel **czterozżyłowy\* 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli. Podłączenie między zaciskami **4** i **5** musi być zawsze obecne.

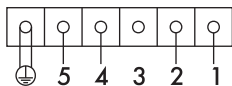




# Montaż

## Modele 60 cm:

- 220-240 V 3N~ (wartość domyślna)

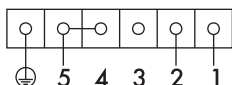


Kabel sześćżyłowy 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

W przypadku wymiany kabla, urządzenie może również funkcjonować w następujący sposób:

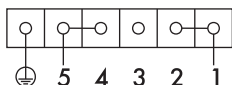
\*użyć mostków znajdujących się w wyposażeniu

- 380-415 V 2N~



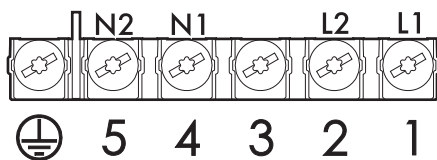
Kabel czterożyłowy\* 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N~



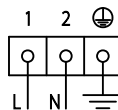
Kabel trójżyłowy\* 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli.



## Modele 38 cm:

- 220-240 V 1N~ (wartość domyślna)



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

## Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.



Przeciagnąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.



Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.





### Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

### 5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia

#### Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- W żadnym z rodzajów montażu nie zatykać kratki wentylacyjnej znajdującej się z przodu produktu.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (>90°C), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stornie, jak wskazano na rysunkach montażowych.



## 5.3 Wycięcie blatu

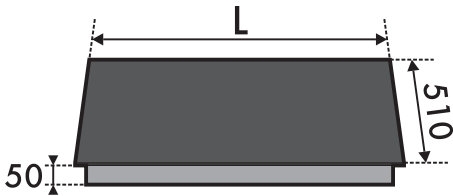


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik.

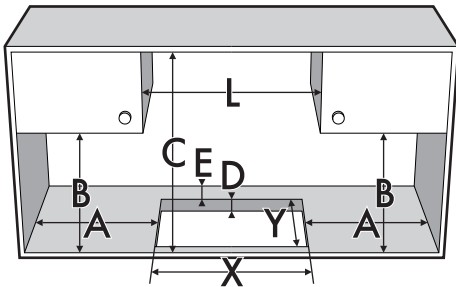
Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę (>90°C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.

### Wymiary zabudowy



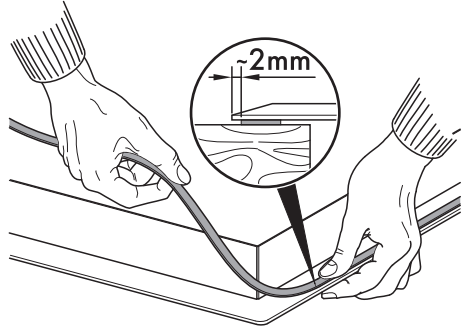
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

## Uszczelnienie płyty kuchennej

Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.

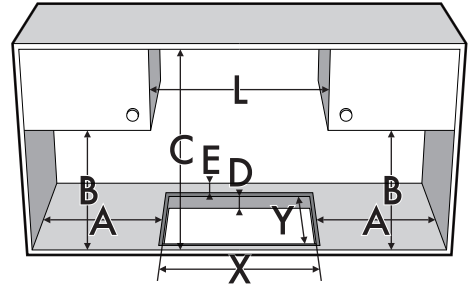


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiliby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

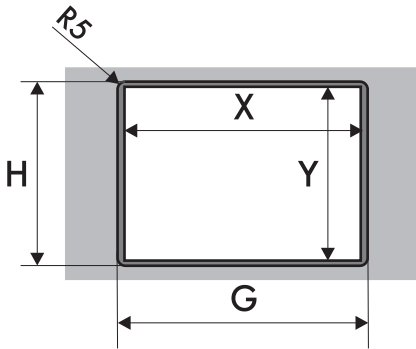
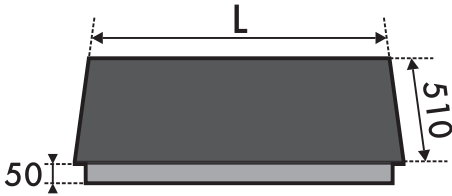


## Zabudowa na równi z blatem (tylko płyty kuchenne z prostą krawędzią)

W przypadku takiego rodzaju płyt konieczne jest wykonanie frezowania na otworze, jeżeli chce się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



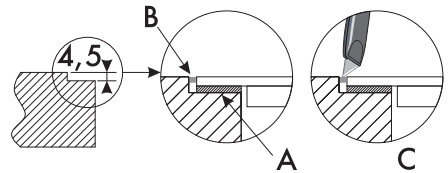
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty, napełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).



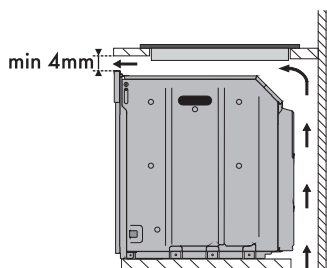


## 5.4 Zabudowa

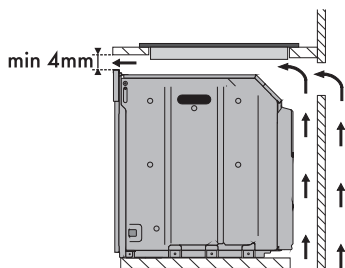
### Na wnęce zabudowy piekarnika

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.



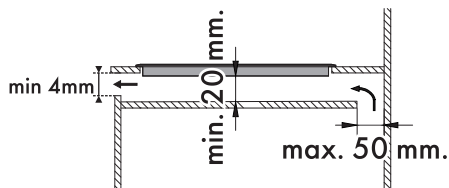
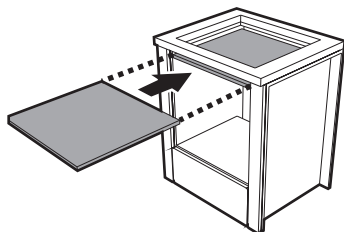
z otwarciem pod spodem



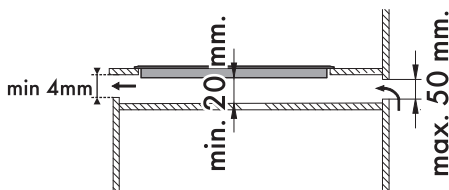
z otwarciem pod spodem i z tyłu

### Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówką, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **20 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu



Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

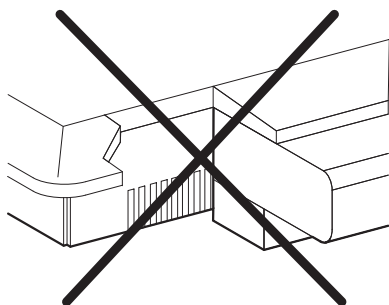
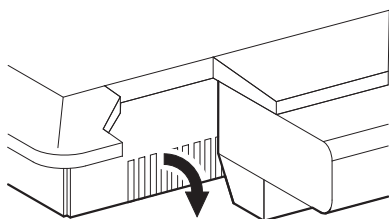
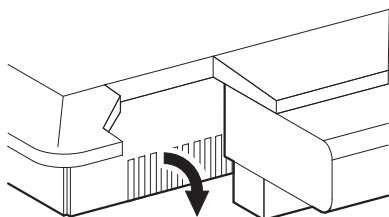


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



## Wentylacja

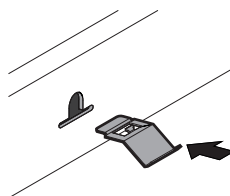
Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



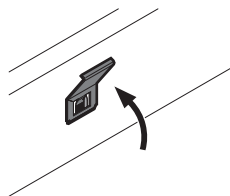
## Klipsy mocujące

Aby zapewnić idealne mocowanie i wyśrodkowanie, należy użyć klipsów znajdujących się w wyposażeniu:

1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.

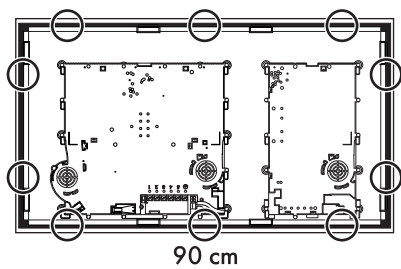
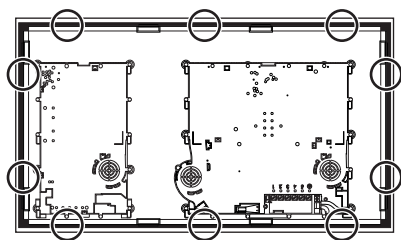
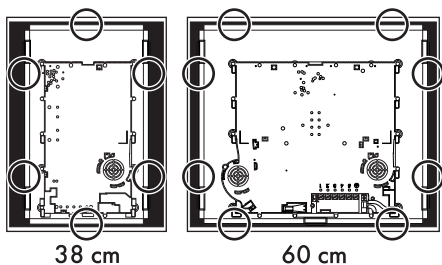


2. Następnie obrócić je do góry w celu ostatecznego zaczepienia.





## Pozycja nacięcia na klipsy







914776518/H