

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>276</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	276
1.2 Przeznaczenie urządzenia	280
1.3 Odpowiedzialność producenta	280
1.4 Utylizacja	280
1.5 Tabliczka znamionowa	281
1.6 Instrukcja obsługi	281
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	281
<b>2 Opis</b>	<b>282</b>
2.1 Opis ogólny	282
2.2 Strefy grzewcze	282
2.3 Oznaczenia	286
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>287</b>
3.1 Czynności wstępne	288
3.2 Użytkowanie płyty kuchennej	288
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>297</b>
4.1 Czyszczenie powierzchni	297
4.2 Cotygodniowe czyszczenie płyty	297
4.3 Płamy z żywności lub resztki	297
4.4 Co robić, jeżeli...	298
<b>5 Montaż</b>	<b>299</b>
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	299
5.2 Wycięcie blatu	299
5.3 Zabudowa	303
5.4 Podłączenie elektryczne	304
5.5 Instrukcje dla montażysty	308

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

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



### 1 Ostrzeżenia

#### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

##### Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- 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 służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków: niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.



- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie 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 granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.



## Ostrzeżenia

- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- 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).
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

### Montaż

- Niniejszego urządzenia **nie można montować** na łodziach i w przyczepach kempingowych.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.



- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- 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.
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.

## Informacje na temat omawianego urządzenia

- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



## Ostrzeżenia

### 1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

### 1.3 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 użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

### 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:



**Napięcie elektryczne**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom 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.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

## 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, 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 obsługi.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny

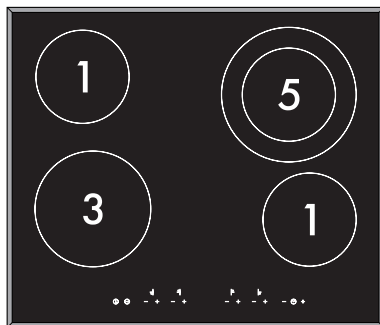
Urządzenie posiada strefy grzewcze o różnych średnicach i mocy, w zależności od modelu. Pozycja i ciepło stref grzewczych są ograniczone średnicą kół zaznaczonych na szkle.

Strefy grzewcze są typu **HIGH-LIGHT**, włączają się po kilku sekundach a nagrzewanie można ustawić za pomocą elementów sterowniczych znajdujących się na przednim panelu.

Strefy grzewcze z dwoma lub trzema kołami koncentrycznymi posiadają podwójne lub potrójne nagrzewanie: można gotować zarówno wewnątrz mniejszej średnicy jak i na obydwu średnicach.

### 2.2 Strefy grzewcze

#### Z ramą

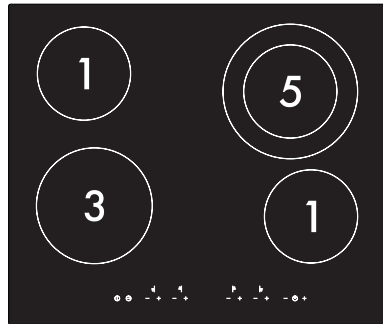
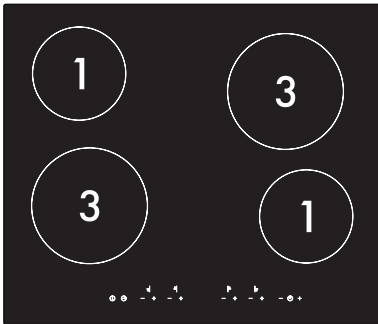


60 cm

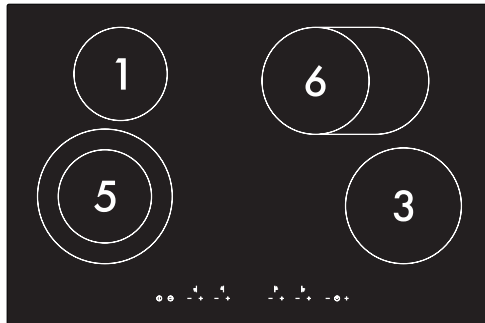




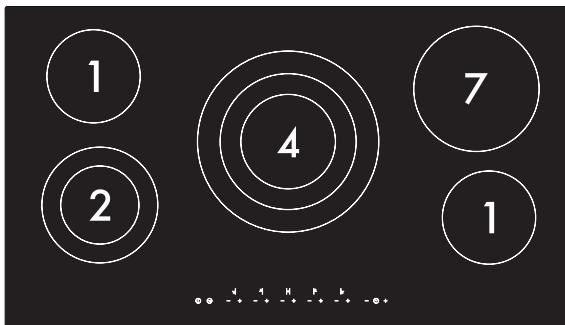
Z krawędzią prostą



60 cm



77 cm



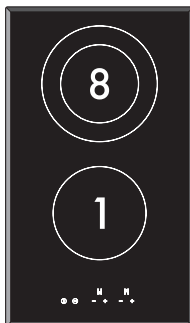
90 cm

PL

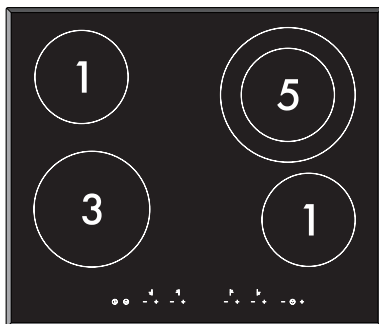
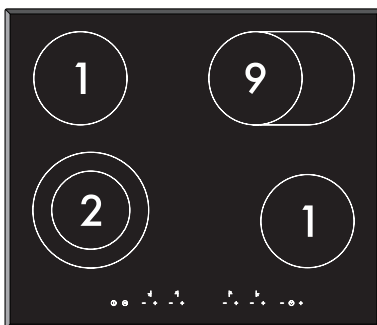
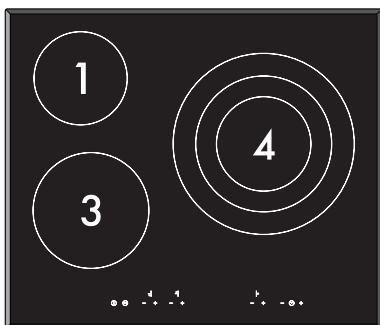


# Opis

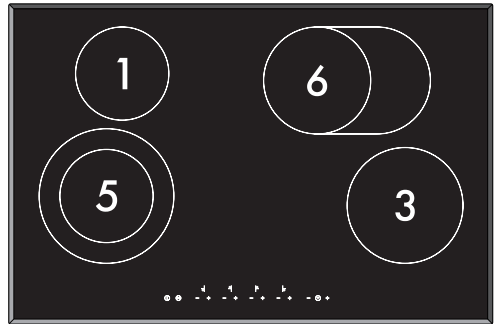
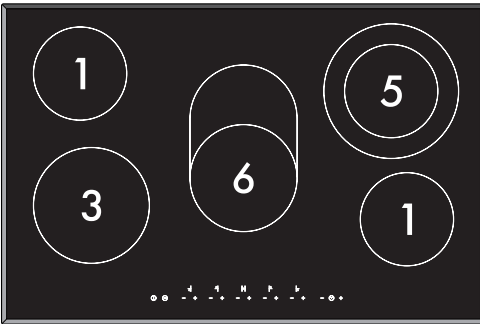
Z krawędzią skośną



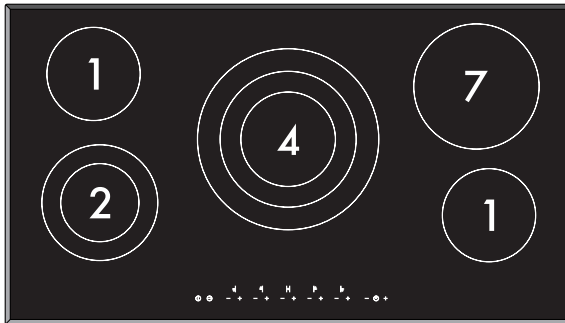
30 cm



60 cm



77 cm



90 cm

Strefa	Średnica zewnętrzna (mm)	Maks. moc pobrana (W)*	Średnica wewnętrzna (mm)	Maks. moc pobrana (W)*	Średnica środkowa (mm)	Maks. moc pobrana (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	płyta owalna	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	płyta owalna	2000	148	1100	-	-

PL

\* wartości mocy są przykładowe i mogą się zmieniać w zależności od wybranych ustawień i napięcia sieci.



## 2.3 Oznaczenia

### Przycisk ON/OFF

Włącza lub wyłącza płytę kuchenną.

### Przycisk blokady elementów sterowniczych

Jego wciśnięcie przez 3 sekundy uaktywnia lub dezaktywuje blokadę elementów sterowniczych.

### Przycisk zwiększania

Zwiększa poziom mocy lub czas gotowania.

### Przycisk zmniejszania

Zmniejsza poziom mocy lub czas gotowania.

### Przycisk minutnika (tylko w niektórych modelach)

Uaktywnia minutnik lub zegar do automatycznego wyłączenia.

## Strefy grzewcze

 Przednia lewa

 Tylna lewa

 Środkowa

 Tylna prawa

 Przednia prawa

 Środkowa prawa

 Przednia (tylko w wersji 30 cm)

 Tylna (tylko w wersji 30 cm)



## 3 Użytkowanie



### Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy pojawi się napis **H** na jednym lub kilku wyświetlaczach.
- 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 przyrządzania 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.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.



# Użytkowanie

## 3.1 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).



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund. Na wyświetlaczu może się pojawić napis **H** wskazujący, że podczas próby technicznej w fabryce, płyta kuchenna została wyłączona z aktywnym jeszcze ciepłem szczątkowym. Po upływie 6 minut taki komunikat automatycznie zniknie.

## 3.2 Użytkowanie płyty kuchennej

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Płyta kuchenna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control.


Na strefach grzewczych można ustawić moc na kilku poziomach.

Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej. Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.



Garnki i naczynia nie powinny zakrywać przycisków sensorowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do wyłączenia urządzenia.








## Włączanie płyty kuchennej

W celu wyłączenia płyty kuchennej, przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy przycisk **ON/OFF** .





Po upływie 30 sekund od włączenia, jeżeli nie uaktywni się żadnej strefy, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.





## Włączenie pojedynczej strefy grzewczej

- Po włączeniu płyty kuchennej użyć przycisków **Zwiększania**  w celu uaktywnienia żądanej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Ponownie użyć przycisku **Zwiększania** . Na wyświetlaczu pojawi się symbol  lub  wskazujący, że strefa grzewcza została uaktywniona z maksymalną mocą.
- Użyć przycisków **Zwiększania**  i **Zmniejszania**  w celu zwiększenia lub zmniejszenia mocy.










Jeżeli zostanie wciśnięty przycisk **Zwiększania** , gdy strefa grzewcza pracuje z maksymalną mocą  lub , następuje jej dezaktywacja ().







Gdy strefa grzewcza jest wyłączona () , nie można jej uaktywnić wciśnięciem przycisku **Zmniejszania** .

## Włączenie podwójnej strefy grzewczej

- Po ustawieniu maksymalnej mocy  lub  wcisnąć przyciski **Zwiększania** . Na wyświetlaczu, z boku mocy, włączy się punkcik wskazujący włączenie podwójnej strefy grzewczej  lub .
- Użyć przycisków **Zwiększania**  i **Zmniejszania**  w celu zwiększenia lub zmniejszenia mocy.



Jeżeli zostanie wciśnięty przycisk **Zwiększania** , gdy strefa grzewcza pracuje z maksymalną mocą  lub , następuje jej dezaktywacja ().



# Użytkowanie

## Włączenie potrójnej strefy grzewczej

1. Po ustawieniu maksymalnej mocy **9** lub **P** wcisnąć przyciski **Zwiększania** **+**. Na wyświetlaczu, z boku mocy, włączy się punkcik wskazujący włączenie wewnętrznej strefy grzewczej **9** lub **P**.
2. Ponownie wcisnąć przycisk **Zwiększania** **+** w celu całkowitego uaktywnienia strefy grzewczej. Na wyświetlaczu, z boku mocy, miga punkcik wskazujący włączenie całej strefy grzewczej **9** lub **P**.
3. Użyć przycisków **Zwiększania** **+** i **Zmniejszania** **-** w celu zwiększenia lub zmniejszenia mocy.



Jeżeli zostanie wciśnięty przycisk

**Zwiększania** **+** gdy strefa grzewcza pracuje z maksymalną mocą **9** lub **P**, następuje jej dezaktywacja (**0**).

## Funkcja Melting



Dzięki tej funkcji można rozpuszczać produkty takie jak masło, czekolada itp.

Aby uaktywnić funkcję Melting, włączyć płytę:

1. Po ustawieniu mocy na **P** (lub **P** w przypadku stref grzewczych wielokrotnych), wcisnąć przycisk **Zwiększania** **+**. Na wyświetlaczu pojawi się napis **0**.
2. Ponownie użyć przycisku **Zwiększania** **+**. Na wyświetlaczu pojawi się napis **U**.

## Ciepło szczątkowe

Jeżeli po wyłączeniu, strefa grzewcza jest jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawia się napis **H**.



Wysoka temperatura

**Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Dzieci, mogą nie zauważyć takiego wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.





## Funkcja przyspieszania

Dzięki tej funkcji można osiągnąć wybrany poziom nagrzania w krótszym czasie.

Strefy grzewcze uruchomią się z maksymalną mocą, a następnie zmniejszą ją po osiągnięciu wybranego poziomu.

1. Za pomocą przycisków

**Zwiększania**  i **Zmniejszania** 


wybrać poziom mocy w zakresie od **1** do **9** (również w przypadku strefy podwójnej lub potrójnej).

2. Wcisnąć równocześnie przyciski

**Zwiększania**  i **Zmniejszania** 

strefy grzewczej, na której chce się uaktywnić funkcję przyspieszania.

Wyświetlacz będzie zamiennie

pokazywał napis  i wybraną przed chwilą moc.


Poziom mocy	Czas nagrzewania z aktywną funkcją  (minut)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

## Blokada sterowania

Blokada sterowania to urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem. Zapobiega wprowadzeniu przypadkowych zmian do ustawionych wartości. Blokadę można uaktywnić zarówno na włączonej jak i na wyłączonej płycie kuchennej.

1. Po włączeniu płyty kuchennej wcisnąć na przynajmniej 2 sekundy przycisk

**Blokady elementów sterowniczych** 

Na przycisku pojawi się podświetlany punkcik wskazujący, że elementy sterownicze zostały zablokowane i po wciśnięciu jakiegokolwiek przycisku wyświetli się napis  lub

 (w zależności od modelu).


2. Wcisnąć przycisk **Blokady elementów**

**sterowniczych**  na przynajmniej 2

sekundy. Podświetlany punkcik znajdujący się nad symbolem wyłączcy się wskazując, że elementy sterownicze zostały odblokowane i można ich używać.



Ze względów bezpieczeństwa, gdy przynajmniej jedna ze stref grzewczych jest włączona,








przycisk **ON/OFF**  pozostaje aktywny. Płytę kuchenną można wyłączyć w każdej chwili nawet, gdy blokada elementów sterowniczych jest aktywna.



## Użytkowanie








### Zegar minutnik (tylko w niektórych modelach)

Ta funkcja umożliwia zaprogramowanie minutnika, który emituje sygnał po upływie ustawionego czasu (od 1 do 99 minut).

1. Gdy urządzenie jest wyłączone, wcisnąć przycisk **Minutnika** . Na wyświetlaczu pojawi się napis  wskazujący możliwość zmiany ustawień minutnika.
2. Użyć przycisków **Zwiększania**  lub **Zmniejszania**  w celu ustawienia żądanego czasu (dla szybszej zmiany przytrzymać przyciski).
3. Po upływie ustawionego czasu, płyta powiadomi użytkownika serią sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wcisnąć przycisk **Minutnika** .
4. Aby dezaktywować minutnik podczas odliczania, należy go wyzerować przyciskiem **Zmniejszania** . Gdy wyświetlacz pokaże napis  minutnik zostanie wyłączony.

### Zegar automatycznego wyłączenia (tylko w niektórych modelach)

Ta funkcja umożliwia zaprogramowanie automatycznego wyłączenia każdej strefy po upływie określonego czasu (od 1 do 99 minut).

1. Wcisnąć przycisk **Minutnika** . Na wyświetlaczu pojawi się napis  wskazujący możliwość zmiany ustawień minutnika.
2. Wcisnąć przycisk **Minutnika** . Jeżeli przynajmniej jedna strefa jest aktywna, pod elementami sterowniczymi pierwszej aktywnej strefy (z prawej do lewej) włącza się punkcik.
3. Użyć przycisków **Zwiększania**  lub **Zmniejszania**  w celu ustawienia czasu, po upływie którego nastąpi automatyczne wyłączenie (dla szybszej zmiany przytrzymać przyciski) lub wybrać dodatkową strefę za pomocą przycisku **Minutnika** .
4. Aby zmienić ustawiony czas, wciskać przycisk **Minutnika** , dopóki nie pojawi się punkcik pod elementami sterowniczymi strefy, dla której dokonuje się zmiany.
5. Po upływie ustawionego wcześniej czasu, płyta wyłączy strefę grzewczą i powiadomi użytkownika serią sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał należy wcisnąć jakikolwiek przycisk.



Jeżeli zegar automatycznego wyłączenia zostanie uaktywniony, gdy żadna ze stref nie jest aktywna, będzie on spełniał funkcję minutnika.




## Menu drugorzędne

Płyta kuchenna posiada drugorzędne menu, które pozwala na aktywację lub dezaktywację niektórych parametrów:

**1 = Automatyčna blokada elementów sterowniczych:** z aktywnym trybem, po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji użytkownika, automatycznie uaktywni się blokada elementów sterowniczych.



**2 = Show room:** z aktywnym trybem, urządzenie dezaktywuje elementy grzewcze utrzymując aktywny panel sterowniczy (użyteczne do pokazu w sklepie). Co minutę na wyświetlaczu będzie wyświetlany na jedną sekundę napis **SHO**. Aby używać płyty w normalny sposób należy ustawić ten tryb na **n**.

**3 = ECO-logic (tylko w niektórych modelach):** z aktywnym trybem, system elektroniczny płyty kuchennej automatycznie wyreguluje moc tak, aby nie przekroczyć maksymalnego ustawionego poboru: 3 lub 4 kW. Aby używać płyty na maksymalnej mocy należy ustawić ten tryb na **n**.

Przy pierwszym montażu, w ciągu dwóch minut od podłączenia zasilania, na wyłączonej płycie, wcisnąć i przytrzymać przyciski **Zwiększania**  i **Zmniejszania**  pierwszej strefy grzewczej (obok symbolu ).

Wyświetlacz strefy grzewczej pokazuje numer zmienianego ustawienia (**1 = Automatyčna blokada elementów sterowniczych**, **2 = Show room**, **3 = ECO-logic**) z jego stanem z boku (**S** : aktywny, **n** : nieaktywny).

Na przykład **1 n** wskazuje, że **automatyčna blokada elementów sterowniczych** jest nieaktywna.

Użyć przycisków **Zwiększania**  lub **Zmniejszania** , aby zmienić ustawienie na wartości **S** lub **n**.

W przypadku zmiany parametru **ECO-logic** można wybrać następujące wartości **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (maksymalny pobór). Aby przejść do zmiany kolejnych ustawień wcisnąć przycisk **Blokady elementów sterowniczych** .



Jeżeli płyta kuchenna została już zamontowana i jest użytkowana, odłączyć zasilanie. Podłączyć je na nowo i w ciągu dwóch minut wykonać opisane wyżej czynności.



## Użytkowanie

### Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Dno naczynia musi być bardzo grube i idealnie płaskie. Poza tym powinno być czyste i suche, tak samo jak płyta kuchenna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym 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 możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.

- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.
- Nie stosować garnków z żeliwa lub z nieregularnym dnem.



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



## Przykładowa tabela gotowania

Poziomy mocy	Rodzaj gotowania	Odpowiedni do...
0	Pozycja WYŁ	Wyłączona
U	Podgrzewanie	Podgrzewanie potraw
1	Kontynuacja gotowania niewielkich ilości żywności (moc minimalna)	Rozpuszczanie masła, czekolady lub podobnych
2	Kontynuacja gotowania niewielkich ilości żywności	Podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła
3 - 4	Kontynuacja gotowania	Podgrzewanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznic z 2-3 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy
5	Gotowanie dużych ilości	Podtrzymywanie wrzenia wody, jajecznic z 4-6 jajek, potrawy z owoców i warzyw, inne potrawy
6	Gotowanie dużych ilości, pieczenie	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
7 - 8	Pieczenie dużych kawałków, podsmażanie z mąką	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
9 - P *	Pieczenie, podsmażanie, gotowanie (moc maksymalna)	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody

\* tylko w niektórych modelach



# Użytkowanie

## 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 **H**.

Poziomy mocy	Maksymalny czas trwania gotowania (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

W takim przypadku interweniuje urządzenie, które odcina zasilanie od przednich stref grzewczych, a na wyświetlaczu pojawiają się migające napisy **H** i **E**.

Jeżeli temperatura karty elektronicznej nie obniży się, urządzenie odetnie zasilanie od wszystkich stref grzewczych i wyświetli się napis **H I E E** (tylko w niektórych modelach).

Gdy temperatura powróci do prawidłowego poziomu, będzie można wznowić gotowanie.

## Inne funkcje

Równoczesne lub długotrwałe włączenie trzech lub kilku elementów sterowniczych (na przykład: z powodu przypadkowego postawienia na nich garnka lub rozlania się wody) urządzenie dezaktywuje wszystkie strefy grzewcze (jeżeli włączone), a na wyświetlaczu pojawia się napis błędu **E**.

**E**

Zdjąć z przycisków przyczynę błędu.



## 4 Czyszczenie i konserwacja



### 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 granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

### 4.1 Czyszczenie powierzchni

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

### 4.2 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.

### 4.3 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 wyspały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

**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.



## Czyszczenie i konserwacja

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciem 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.

### 4.4 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.
- Sprawdzić, czy przyciski sensorowe są zablokowane funkcją Blokady elementów sterowniczych.
- Sprawdzić, czy przyciski nie zostały częściowo zakryte wilgotną szmatką, płynem lub metalowym przedmiotem.

Gotowanie nie jest zadowalające:

- 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.

Na wyświetlaczu pojawia się napis „E2”:

- Sprawdzić, czy na przyciskach sensorowych nie znajdują się resztki żywności.
- Usunąć ewentualne garnki lub inne przedmioty, które znajdują się na przyciskach sensorowych.

Na wyświetlaczu pojawia się napis „E”:

- Jeden z przycisków został wciśnięty na dłuższy okres czasu lub pojawiła się wada techniczna. W takim przypadku skontaktować się z Serwisem Technicznym.

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 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.
- **UWAGA:** temperatura powierzchni przekracza 95°C. Aby uniknąć zagrożeń, dostęp do dolnej części płyty powinien być ograniczony.

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 wycięcia blatu na tylnej ścianie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

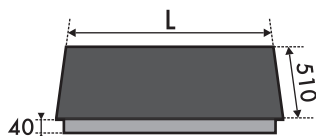
### 5.2 Wycięcie blatu



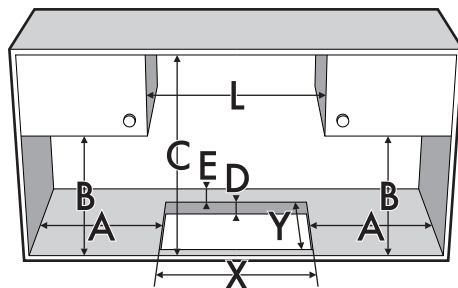
Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę (>90°C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach (mm).

#### Płyty kuchenne z ramą



L	X	Y
570	560	500
760	750	500



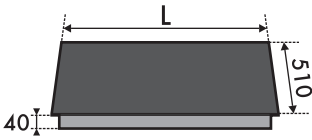
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

PL

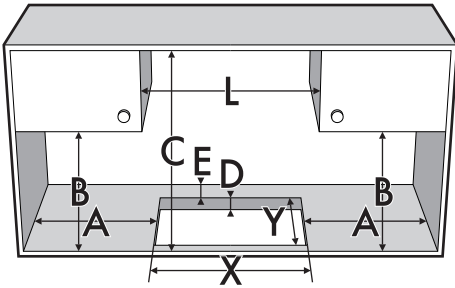


# Montaż

## Płyty z krawędzią skośną



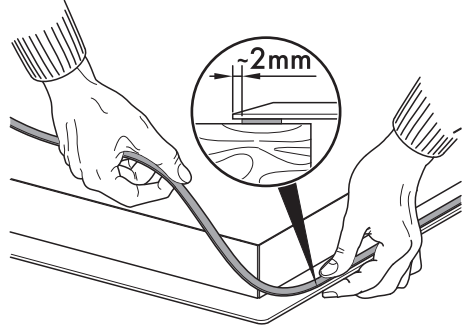
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



A	B	C	D	E
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.

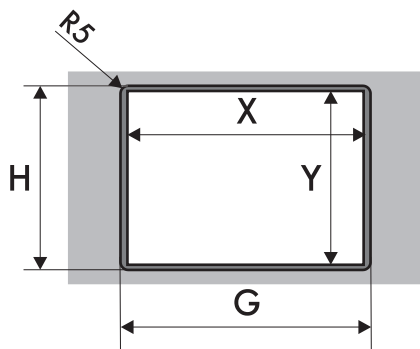
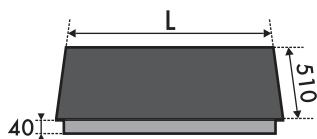


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

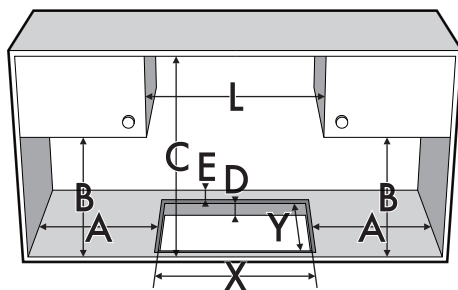


## Płyty kuchenne z prostymi krawędziami

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



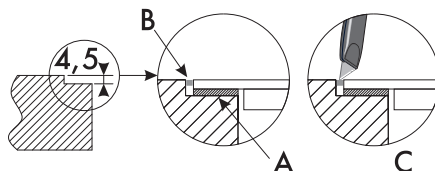
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



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

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).

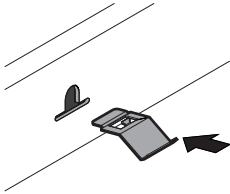




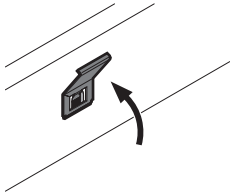
## Klipsy mocujące

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.

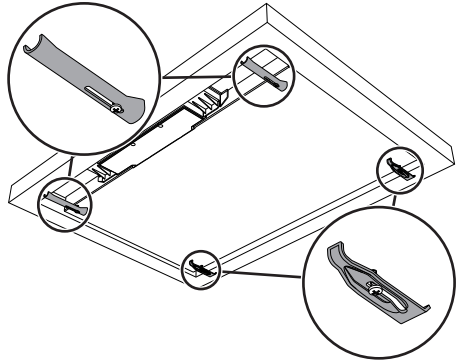


2. Następnie obrócić je do góry w celu ostatecznego zaczepienia.



## Elementy mocujące

- W celu prawidłowego przymocowania płyty kuchennej do konstrukcji, przykręcić elementy mocujące w otworach znajdujących się na bokach dolnej obudowy.



Zbyt mocne dokręcenie mogłoby naprężyć szkło powodując jego pęknięcie.

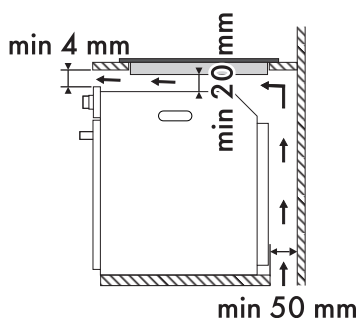


## 5.3 Zabudowa

### Na wnęcie zabudowy piekarnika

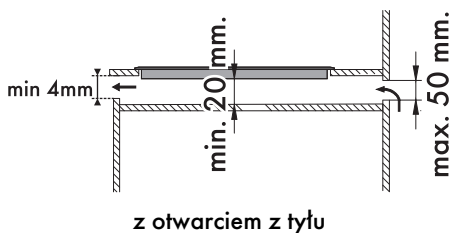
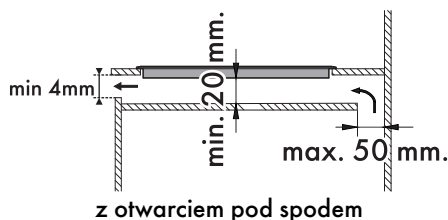
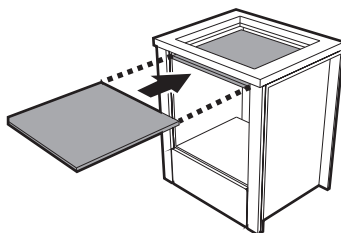
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

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



### Na neutralnej wnęcie lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówkę, 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.



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



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

PL



## 5.4 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.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 -2 Nm.
- **Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.**
- Użyć kabla znajdującego się w wyposażeniu (w zależności od modelu) według następujących wskazówek.

## 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 wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

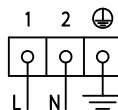
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

### Modele 30 cm:



- 220-240 V 1N~



Użyć zamontowanego kabla trójżyłowego 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

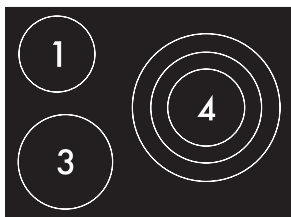
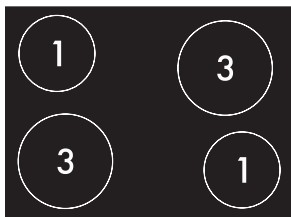
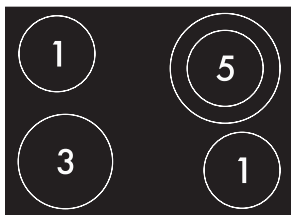
### Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

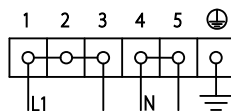
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub zapalenie.



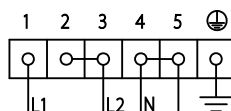
## Modele 60 cm:



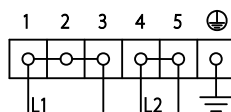
## 220-240 V 1N~



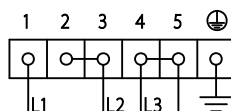
## • 380-415 V 2N~



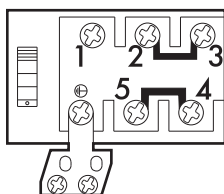
## • 220-240 V 2~



## • 220-240 V 3~



Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli. Podłączenie między zaciskami **2** i **3** oraz zaciskami **4** i **5** musi być zawsze obecne.

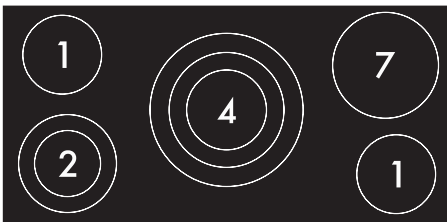
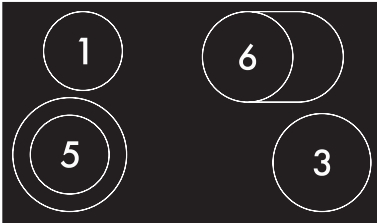
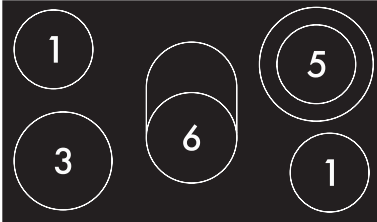
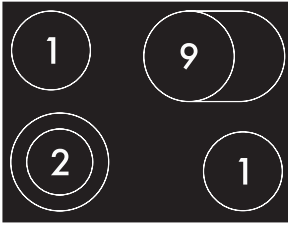


Użyć znajdującego się w wyposażeniu kabla **pięciożyłowego 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

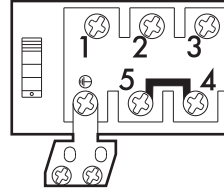


# Montaż

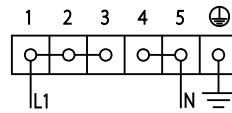
Modele 60 - 77 - 90 cm:



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

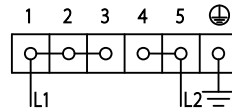


- 220-240 V 1N~



Użyć znajdującego się w wyposażeniu kabla **trójżyłowego 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 2~



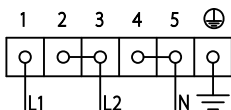
Użyć znajdującego się w wyposażeniu kabla **trójżyłowego 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.





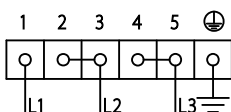
W przypadku wymiany kabla, urządzenie może również funkcjonować w następujący sposób:

- 380-415 V 2N $\sim$



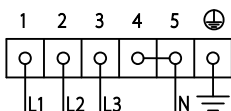
Kabel **czterozżyłowy 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3 $\sim$



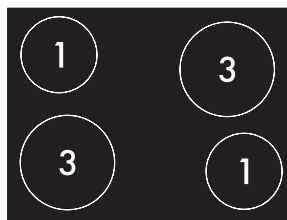
Kabel **czterozżyłowy 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N $\sim$

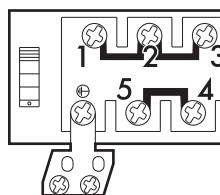


Kabel **pięciozżyłowy 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

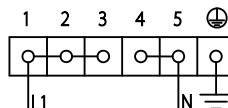
**Modele 60 - 90 cm (ograniczone do 3 kW):**



Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli. Podłączenie między zaciskami **1, 2 i 3** oraz zaciskami **4 i 5** musi być zawsze obecne.



- 220-240 V 1N $\sim$



Znajdujący się w wyposażeniu kabel **trójżyłowego 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



# Montaż

## 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.



Przeciwnąć 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 i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

## 5.5 Instrukcje dla montażysty

- Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



9 147773 76/C