



Electrolux



electrolux.com/register



PL Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**

KGG753723L



Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS PRODUKTU.....	13
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	13
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	15
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	16
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	18
9. DANE TECHNICZNE.....	19
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	20
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	21

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu

niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilать przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze

źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.

- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- W przypadku stłuczenia szyby płyty grzejnej:
 - Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania,
 - nie dotykaj powierzchni urządzenia,
 - nie używać urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do źródła zasilania, należy zastosować wyłącznik z rozłączaniem pełnobiegunowym i izolacją styków. Należy całkowicie odłączyć urządzenie zgodnie z warunkami podanymi w kategorii III napięcia przepięcia. Powyższa zasada nie obejmuje przewodu uziemiającego.

- Podczas prowadzenia kabla należy upewnić się, że nie ma on bezpośredniego kontaktu (na przykład za pomocą osłony tulejowej) z elementami, które mogą osiągnąć temperaturę wyższą o 50°C od temperatury w pomieszczeniu.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone na następujące rynki: PL

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.

- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem niepalną płytę, która uniemożliwi dostęp do urządzenia od spodu.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub

niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.

- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć urządzenie dopiero po zakończeniu montażu.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę (jeśli dotyczy).
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

2.3 Podłączenie do instalacji gazowej

UWAGA!

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

- Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej musi wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie jest dostosowane do miejscowych warunków zasilania (rodzaju i ciśnienia gazu).
- Upewnić się, że wokół urządzenia zapewniona jest cyrkulacja powietrza.
- Informacje dotyczące zasilania gazem można znaleźć na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Podłączyć urządzenie zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Postępować zgodnie z wymogami dotyczącymi zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

2.4 Spóśób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA!

Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania wiąże się z wytworzeniem ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Prosimy upewnić się, że kuchnia jest dobrze wietrzona, szczególnie gdy korzysta się z tego urządzenia.

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

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej i nie w bezpośrednim kontakcie z nim.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

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

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie zostawiać włączonego palnika bez nadzoru lub z pustym naczyniem.
- Naczynia z żeliwa, aluminium lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Aby uniknąć przelewania zawartości naczyń, należy używać wyłącznie naczyń o odpowiednich kształtach i średnicy większej niż średnica palników.
- Upewnić się, że naczynia stoją centralnie nad palnikami.
- Nie używać dużych naczyń, które wystają poza krawędzie urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia blatu.
- Upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad przednią krawędzią urządzenia.
- Należy upewnić się, że płomień nie zgasił po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.

- Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.
- Nie używać talerzy, naczyń glinianych, ceramicznych ani żeliwnych garnków przy maksymalnej mocy przez długi czas.
- Nie umieszczać naczyń na dwóch palnikach jednocześnie.
- Nie dopuszczać do kontaktu płyty grzejnej z cieczami o odczynie kwaśnym, jak ocet, sok z cytryny czy środek do usuwania kamienia. Substancje te mogą zaplaścić powierzchnię.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.

2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

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

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Spłaszczyć zewnętrzną rurę gazową.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

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

Model:
 Numer produktu:

Numer seryjny

3.2 Podłączenie do instalacji gazowej

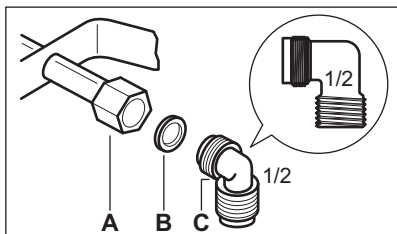
OSTRZEŻENIE!

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

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny węz ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże metalowe należy uważać, aby nie stykały się one z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu. Należy zachować ostrożność podczas wkładania płyty grzejnej do piekarnika.



Upewnić się, że ciśnienie gazu doprowadzanego do urządzenia jest zgodne z zalecanymi wartościami. Połączenie regulowane mocuje się do złącza urządzenia za pomocą gwintowanej nakrętki G 1/2". Przykręcić części bez użycia siły, wyregulować połączenie w odpowiednim kierunku i dokręcić.



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



OSTRZEŻENIE!

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

Gaz płynny

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

Przewód elastyczny jest gotowy do zastosowania, gdy:

- nie może nagrzać się do temperatury powyżej 30°C;
- nie jest dłuższy niż 1500 mm;

- nie wykazuje objawów niedrożności;
- nie jest narażony na skręcanie;
- nie styka się z ostrymi krawędziami ani narożnikami;
- można łatwo sprawdzić jego stan.

Kontrola stanu przewodu elastycznego polega na potwierdzeniu, że

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

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



OSTRZEŻENIE!

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

3.3 Wymiana dysz



OSTRZEŻENIE!

Informacje przeznaczone wyłącznie dla instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

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

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

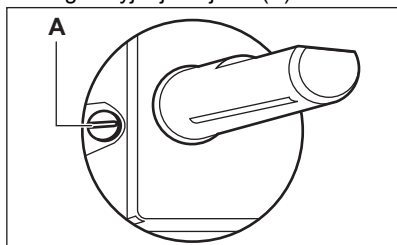
3.4 Ustawianie minimalnego płomienia

OSTRZEŻENIE!

Informacje przeznaczone wyłącznie dla instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

Aby wyregulować minimalny poziom palników:

1. Zapalić palnik.
2. Obrócić pokrętkę w położenie minimalne.
3. Zdjąć pokrętkę.
4. Za pomocą cienkiego śrubokręta wyregulować położenie śruby regulacyjnej obejścia (A).



5. W razie zmiany:
 - z gazu ziemnego G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar na gaz płynny G30/G31 37 mbar, należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną obejścia.
 - z gazu płynnego G30/G31 37 mbar na gaz ziemny G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 1/2 obrotu.
6. Zamontować z powrotem pokrętkę.

OSTRZEŻENIE!

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

3.5 Podłączenie elektryczne

- Upewnić się, że napięcie znamionowe i moc na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu i mocy lokalnej instalacji zasilającej.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający. Musi być on wyposażony w odpowiednią wtyczkę, która jest w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Upewnić się, że

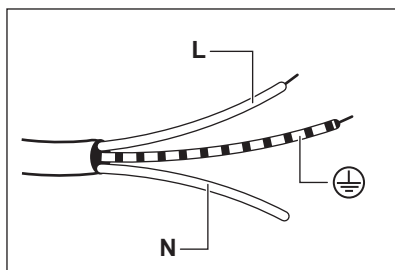
wtyczka jest podłączona do odpowiedniego gniazdka.

- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia możliwy był łatwy dostęp do zaworu wody.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Występuje zagrożenie pożarem, gdy urządzenie jest połączone do przedłużacza, adaptera lub wielu złączami. Upewnić się, że uziemienie jest zgodne z normami i przepisami.
- Nie dopuszczać, aby przewód zasilający nagrzewał się do temperatury wyższej niż 90°C.

3.6 Przewód zasilający

Przewód zasilający należy wymienić wyłącznie na taki sam przewód lub jego odpowiednik. Typ przewodu to: H03V2V2-F T90.

Należy upewnić się, że przekrój przewodu jest odpowiedni do obciążenia i temperatury roboczej. Żółto-zielony przewód ochronny musi być o około 2 cm dłuższy od brązowego (lub czarnego) przewodu fazowego.



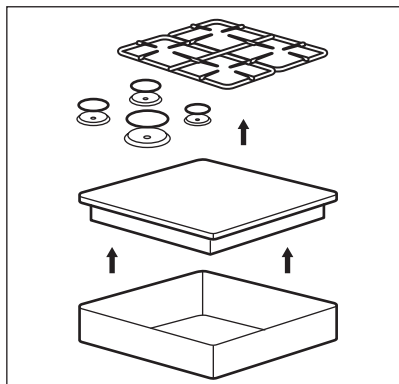
1. Podłączyć żółto-zielony przewód ochronny do zacisku we wtyczce oznaczonego literą „E” lub symbolem uziemienia  albo kolorami żółtym i zielonym.
2. Podłączyć niebieski przewód neutralny do zacisku we wtyczce oznaczonego literą „N” lub kolorem niebieskim.

3. Podłączyć brązowy przewód fazowy do zacisku oznaczonego literą „L”. Musi on być zawsze podłączony do fazy w sieci.

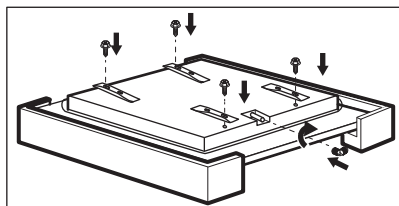
3.7 Montaż

INSTALACJA NA BLACIE

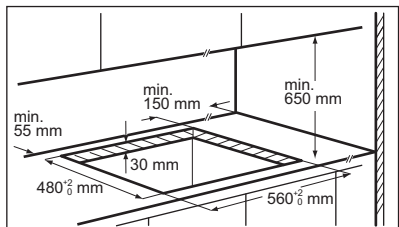
1.



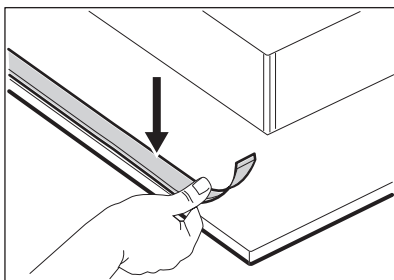
2.



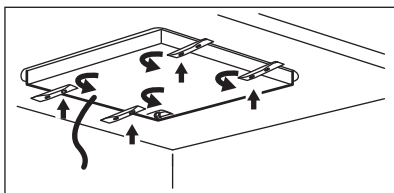
3.



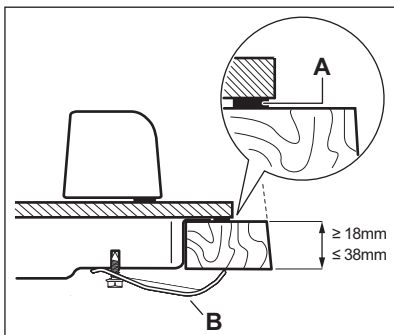
4.



5.



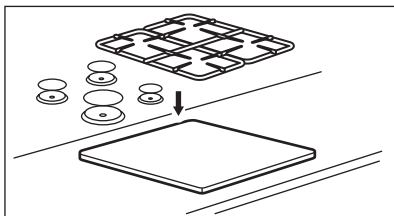
6.



A. uszczelka w zestawie

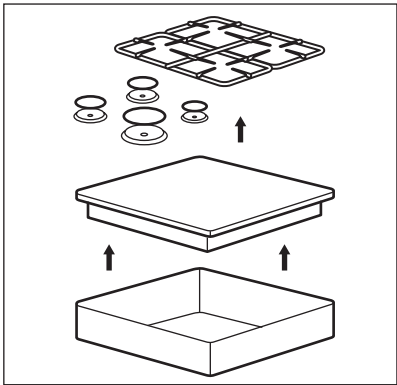
B. uchwyty w zestawie

7.

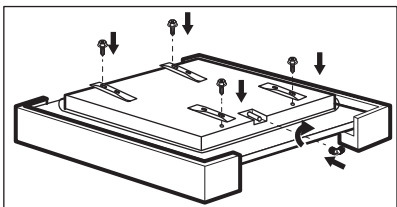


INSTALACJA NA RÓWNI Z BLATEM

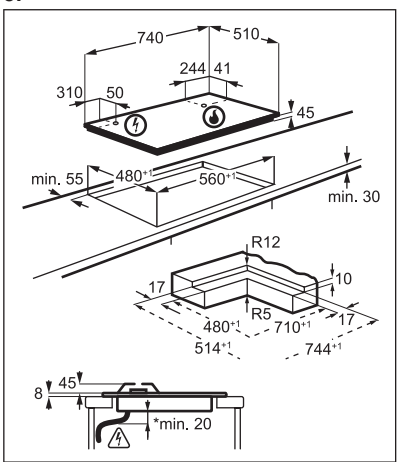
1.



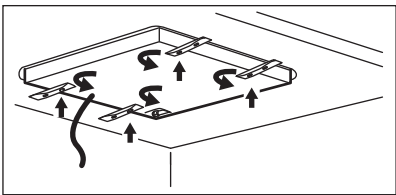
2.



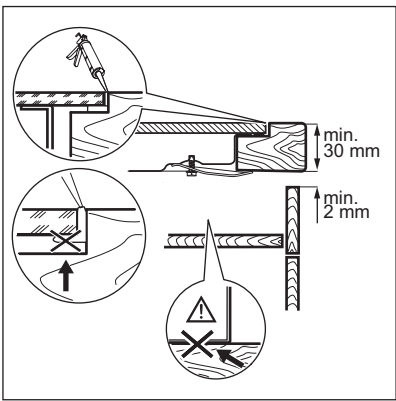
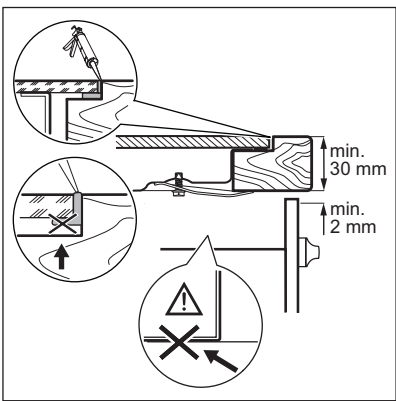
3.



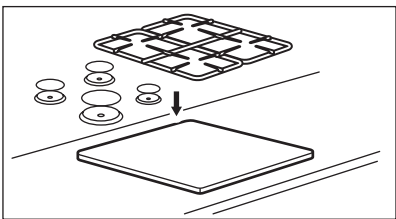
4.



5.



6.



UWAGA!

Urządzenie można zainstalować wyłącznie na płaskim blacie.

3.8 Możliwości wprowadzenia

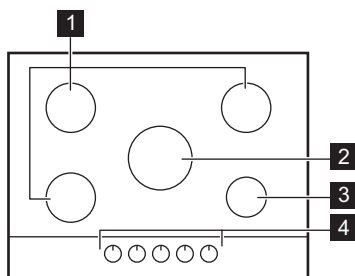
Szafka kuchenna z piekarnikiem

Ze względów bezpieczeństwa i aby umożliwić łatwe wymontowanie piekarnika, należy

wykonać niezależne połączenie elektryczne płyty grzejnej i piekarnika.

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Palnik średni
- 2 Palnik ultraszybki
- 3 Palnik mały

4 Pokrętła sterowania

4.2 Pokrętło sterowania

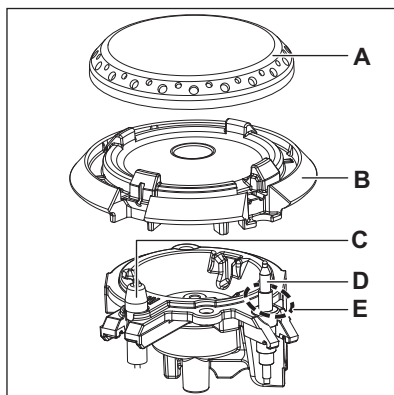
Symbol	Opis
●	brak dopływu gazu / położenie wyłączenia
9	położenie zapłonu / maksymalny dopływ gazu
1	minimalny dopływ gazu
1 - 9	poziomy mocy

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Przegląd palników



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

5.2 Zapalanie palnika



Palnik należy zapalać przed umieszczeniem naczynia.



OSTRZEŻENIE!

Nie zapalać palnika po zdjęciu rozpraszacza płomienia.



OSTRZEŻENIE!

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

1. Nacisnąć pokrętkę sterującą i obrócić je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego dopływu gazu (9).
2. Przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez maksymalnie 10 sekund. Umożliwia to rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.
3. Wyregulować płomień po jego normalnym ustawieniu.



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



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA!

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



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



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

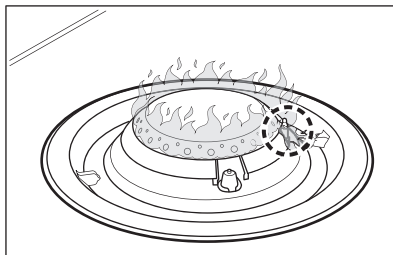


Na wyposażeniu płyty grzejnej jest StepPower. Ta funkcja umożliwia dokładniejsze ustawienie mocy w zakresie od 9 do 1.

Płomień pilotowy



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



5.3 Wyłączanie palnika

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

OSTRZEŻENIE!

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

6. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Średnice naczyń

UWAGA!

Stosować naczynia o średnicy odpowiedniej do wielkości palników.

Palnik	Średnice naczyń (mm)
Potrójna głowica	200 - 260

Palnik	Średnice naczyń (mm)
Średni (lewy tylny)	160 - 240
Średni (prawy tylny)	160 - 240
Średni (lewy przedni)	160 - 220
Mały palnik	120 - 220

6.2 Proponowane przepisy

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Moc fazy nagrzewania ¹⁾	Moc w fazie pieczenia
Sosy – Dressingi	Sos beszamelowy	Mały	-	1-3
	Sos pomidorowy	Mały	2-4	1-2
Makaron – Ryż – Inne produkty zbożowe	Ryż z grzybami	Duży	-	6-8
	Kuskus	Duży	4-6	1-4
	Spaghetti	Duży	-	7-9
	Ravioli	Duży	-	7-9
	Zupa jarzynowa	Średni	-	6-9
Zupy – Rośliny strączkowe	Zupa grzybowa z ziemniakami	Średni	-	6-9
	Zupa rybna	Duży	-	1-2
Mięso – Wołowina	Klopsiki	Duży	3-6	1-3
	Zapiekanka z burgerem	Średni	7-9	3-6
Mięso – Wieprzowina	Pieczony filet wieprzowy	Duży	7-9	4-6
Ryby	Mątwą z groszkiem	Duży	-	1-3
	Pieczony stek z tuńczyka	Duży	7-9	4-6

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Moc fazy nagrzewania ¹⁾	Moc w fazie pieczenia
Warzywa	Grzyby z przyprawami	Średni	-	5-8
	Caponata z warzywami	Duży	4-6	1-4
	Gotowane ziemniaki	Średni	-	7-9
	Mrożony szpinak z masłem	Duży	-	1-3
Potrawy smażone	Frytki	Duży	-	8-9
	Pączki	Duży	6-8	1
Przekąski z patelni	Prażone orzechy	Duży	7-9	4-6
	Grzanki z chleba i endywii	Duży	7-9	4-6
	Naleśniki	Średni	7-9	2-5
Desery	Karmel	Mały	-	1-3
	Krem budyniowy	Mały	-	2-4
	Panna cotta	Mały	-	3-6

¹⁾ Przydatne do osiągnięcia optymalnych warunków gotowania.



Wszystkie przepisy umożliwiają przyrządzenie ok. 4 porcji.



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

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.

- Elementy ze stali nierdzewnej należy myć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.



OSTRZEŻENIE!

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



Koronę palnika można myć w zmywarce.



UWAGA!

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



OSTRZEŻENIE!

Nie używać klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.

7.2 Ruszty nad palnikami



Ruszty nad palnikami można myć w zmywarce do naczyń.

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



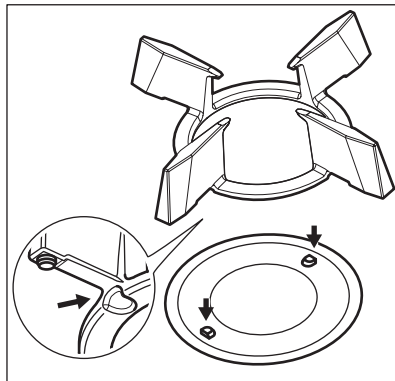
Należy zachować ostrożność podczas wymiany rusztów nad palnikami, aby zapobiec uszkodzeniu płyty grzejnej.

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

7.3 Zdejmowanie i zakładanie rusztów nad palnikami

Po oczyszczeniu płyty grzejnej należy sprawdzić, czy ruszty nad palnikami są we właściwej pozycji. Aby poprawnie umieścić ruszt nad palnikiem, Ramiona muszą

pasować do uchwytów umieszczonych w podstawie palnika, jak pokazano na ilustracji. Umożliwi to stabilne mocowanie rusztu nad palnikiem.



7.4 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Używać wyłącznie zalecanego skrobaka i zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pomidor, ketchup, majonez, musztarda, pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Aby usunąć błyszczące metaliczne przebarwienia, użyć ściereczki miękkiej i roztworu wody z octem.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.

7.5 Czyszczenie rozpraszaczy płomieni



Rozpraszacze płomieni można myć w zmywarce.

OSTRZEŻENIE!

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

Lekkie zabrudzenia:

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

Średnie zabrudzenia:

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

Mocne zabrudzenia:

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

pomocą środka do czyszczenia grilli, a następnie ponownie umyć w zmywarce.

Do czyszczenia otworów w rozpraszaczu płomieni użyć wykałaczki.

7.6 Czyszczenie elektrod zapłonowych

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

7.7 Okresowa konserwacja

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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Brak iskry podczas próby włączenia zapalarki.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Pokrywka i głowica palnika są nieprawidłowo ułożone.	Prawidłowo założyć pokrywkę i głowicę palnika.
	Rozpraszacz płomienia jest nieprawidłowo umieszczony.	Ustawić rozpraszacz płomienia.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie nagrzewa się wystarczająco.	Po zapaleniu płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętko przez maksymalnie 10 sekund.
Pierścień płomienia jest nierówny.	Korona palnika jest zatkana resztkami żywności.	Sprawdzić, czy dysza nie jest zatkana i czy głowica palnika jest czysta.

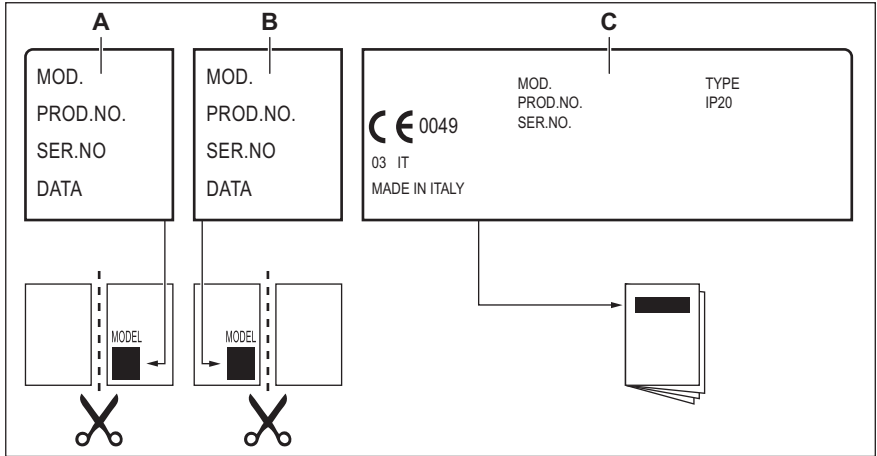
8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w książce serwisowej.

8.3 Etykiety dostarczane z torbą na akcesoria

Przykleić etykiety samoprzylepne zgodnie z poniższym wskazaniem:



- A. Przykleić do karty gwarancyjnej i wysłać tę część (jeśli dotyczy).
- B. Przykleić do karty gwarancyjnej i zachować tę część (jeśli dotyczy).

- C. Przykleić do instrukcji obsługi.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Wymiary płyty grzejnej

Szerokość	740 mm
Głębokość	510 mm

9.2 Inne dane techniczne

MOC CAŁKOWITA:	Parametry gazu: G20Y20 (2EY20) 20 mbar	10,35 kW
	Gaz zamiennik: G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar	712 g/h
Zasilanie elektryczne:	220-240 V ~ 50-60 Hz	

Kategoria urządzenia:	II2EY203B/P
Podłączenie do instalacji gazowej:	R 1/2"
Klasa urządzenia:	3

9.3 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIE 1/100 mm
Potrójna głowica	53
Średni palnik	30
Mały palnik	26

9.4 Palniki na GAZ ZIEMNY G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

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

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

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY	ZNAMIONOWY PRZEPŁYW GAZU g/h
Potrójna głowica	3,3	1,4	86F	240
Średni palnik	1,85	0,45	62F	135
Mały palnik	0,95	0,33	46	69

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	KGG753723L
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy
Liczba palników gazowych	5

Sprawność energetyczna palnika gazowego (EE gas burner)	Lewy tylny – średni	58,6%
	Prawy tylny – średni	59,4%
	Centrum środek - Ultra Szybkie	59,2%
	Lewy przedni – średni	57,2%
	Prawy przedni – mały	nie dotyczy
Sprawność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)		58.6%

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

10.2 Oszczędność energii

- Przed użyciem upewnić się, że palniki i podstawki pod garnek są prawidłowo zamontowane.
- Używać naczyń o średnicy odpowiedniej do wielkości palników.
- Ustawić garnek na środku palnika.
- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Kiedy zawartość zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień, aby gotować powoli.
- Jeśli to możliwe, użyć szybkowaru. Zapoznać się z instrukcją obsługi.

10.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać

produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstanców Śląskich 26, 30-570 Krakow,
Poland





