

KGS64362XX



PL Płyta grzejna

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	13
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	13
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	14
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	17
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	18
9. DANE TECHNICZNE.....	20
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	21
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	22

MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ℹ Ogólne informacje i wskazówki

🌿 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do źródła zasilania, należy zastosować wyłącznik z rozłączaniem pełnobiegunowym i izolacją styków. Należy całkowicie odłączyć urządzenie zgodnie z warunkami podanymi w kategorii III napięcia przepięcia. Powyższa zasada nie obejmuje przewodu uziemiającego.
- Podczas prowadzenia kabla należy upewnić się, że nie ma on bezpośredniego kontaktu (na przykład za pomocą osłony tulejowej) z elementami, które mogą osiągnąć temperaturę wyższą o 50°C od temperatury w pomieszczeniu.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone na następujące rynki: PL

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne 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!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- 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 rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki

sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Podłączenie do instalacji gazowej



UWAGA!

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

- Wszystkie połączenia instalacji gazowej powinna wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie zostało dostosowane do miejscowych warunków zasilania (typu gazu oraz jego ciśnienia).
- Zapewnić cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Informacje dotyczące dopływu gazu znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Omawiane urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Urządzenie należy

podłączyć zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Postępować zgodnie z wymogami dotyczącymi zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

2.4 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.



UWAGA!

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

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

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

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie zostawiać włączonego palnika bez naczynia lub z pustym naczyniem.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Używać wyłącznie naczyń o odpowiednich kształtach i średnicy większej niż średnica palników.

- Upewnić się, że naczynia stoją centralnie nad palnikami.
- Nie używać dużych naczyń, które wystają poza krawędzie urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie blatu.
- Należy upewnić się, że płomień nie zgaśł po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.
- Nie dopuszczać do kontaktu płyty grzejnej z płynami kwasowymi, takimi jak ocet, sok z cytryny czy środek do usuwania kamienia. Może to spowodować matowe plamy.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Nie myć palników w zmywarce.

2.5 Konserwacja 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.

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:

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

Numer produktu:
.....
Numer seryjny

3.2 Podłączenie do instalacji gazowej



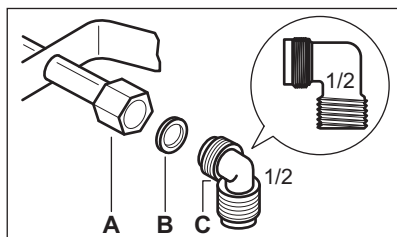
OSTRZEŻENIE!

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



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



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



OSTRZEŻENIE!

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

Gaz płynny

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

Przewód elastyczny jest 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 sprawdzeniu, czy:

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

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



OSTRZEŻENIE!

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

3.3 Wymiana dysz

1. Zdjąć ruszty.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palnika.
3. Za pomocą klucza nasadowego 7 wyjąć dysze i wymienić je na te, które są niezbędne dla danego rodzaju

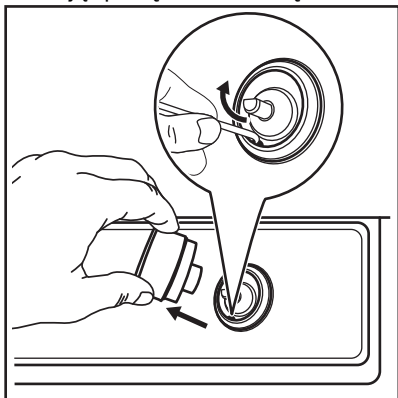
- używanego gazu (patrz tabela w rozdziale „Dane techniczne”).
- Zmontować części, wykonując tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.
 - Przykleić etykietę z informacją o nowym rodzaju dostarczanego gazu w pobliżu rury doprowadzającej gaz. Etykietę tę można znaleźć w opakowaniu dostarczonym z urządzeniem.

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

3.4 Regulacja minimalnego poziomu

Aby wyregulować minimalny poziom palników:

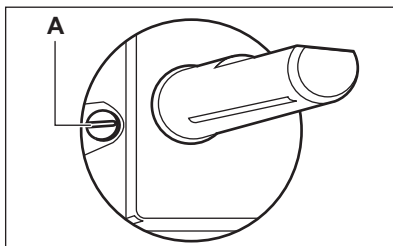
- Zapalić palnik.
- Obrócić pokrętło w położenie minimalne.
- Zdjąć pokrętło i uszczelkę.



OSTRZEŻENIE!

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

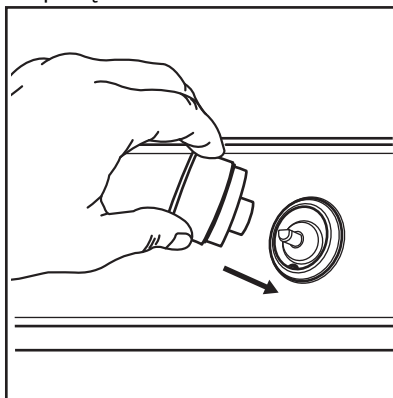
- Za pomocą cienkiego śrubokręta wyregulować położenie śruby regulacyjnej obejścia (A).



5. Zmiana:

- z gazu ziemnego G20 20 mbar na gaz płynny G30/G31 37 mbar należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną obejścia.
- z gazu płynnego G30/G31 37 mbar na gaz ziemny G20 20 mbar należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o około 1/2 obrotu (o 1/2 obrotu dla multigłowicy).

- Zamontować z powrotem uszczelkę i pokrętło.



OSTRZEŻENIE!

Upewnić się, że uszczelka znajduje się w pierwotnym położeniu.



OSTRZEŻENIE!

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

3.5 Podłączenie elektryczne

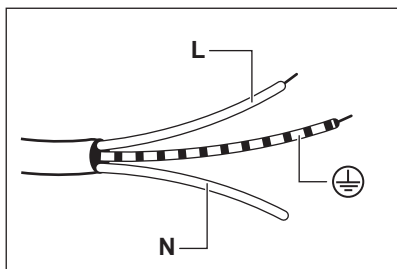
- Upewnić się, że napięcie znamionowe i moc na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu i mocy lokalnej instalacji zasilającej.

- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający. Musi być on wyposażona w odpowiednią wtyczkę, która jest w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Upewnić się, że wtyczka jest podłączona do odpowiedniego gniazdka.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Zadbaj 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.



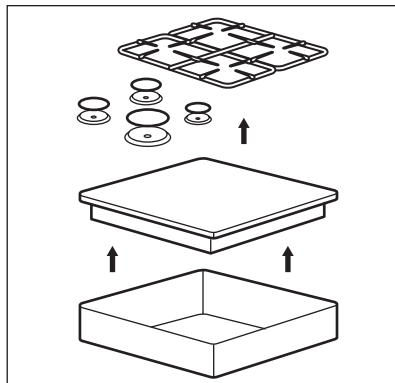
1. Podłączyć żółto-zielony przewód ochronny do zacisku we wtyczce oznaczonego literą „E” lub symbolem uziemienia \oplus albo kolorami żółtym i zielonym.
2. Podłączyć niebieski przewód neutralny do zacisku we wtyczce

oznaczonego literą „N” lub kolorem niebieskim.

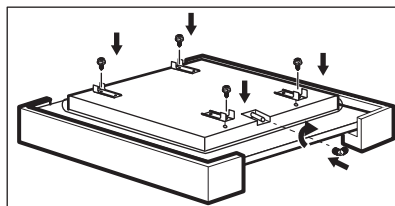
3. Podłączyć brązowy przewód fazowy do zacisku oznaczonego literą „L”. Musi on być zawsze podłączony do fazy w sieci.

3.7 Montaż

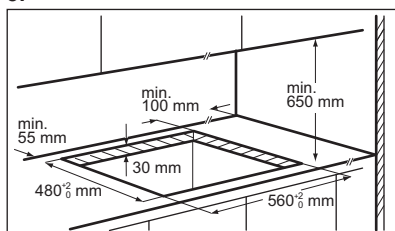
1.



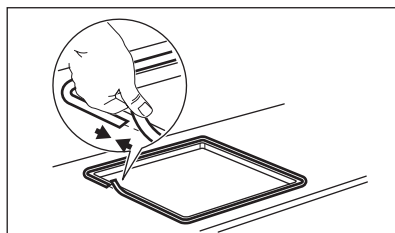
2.



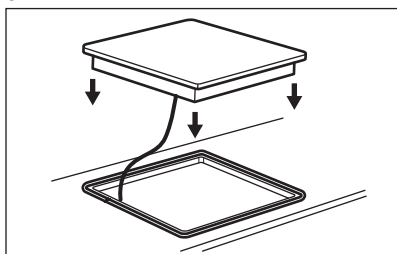
3.



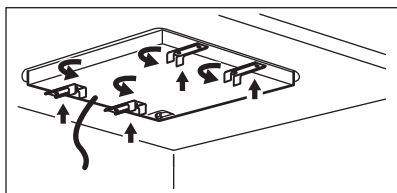
4.



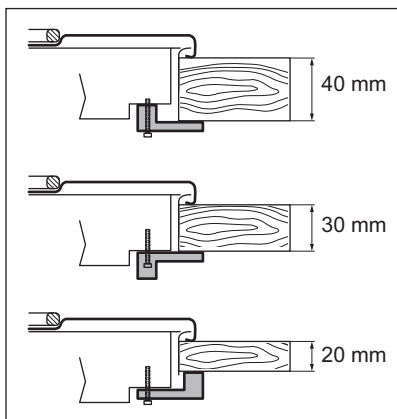
5.



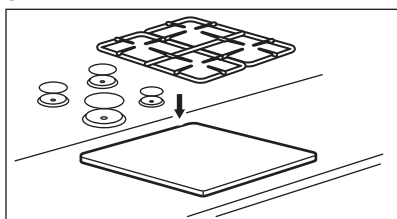
6.



7.



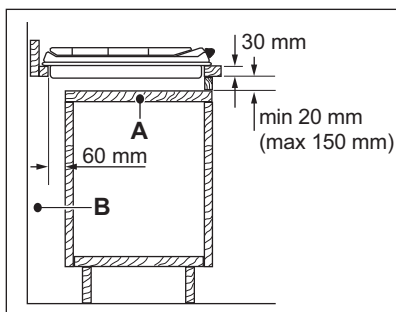
8.

**UWAGA!**

Urządzenie można zainstalować wyłącznie na blacie o płaskiej powierzchni.

3.8 Możliwości wprowadzenia

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

Szafka kuchenna z drzwiami

A. Wymowana ścianka

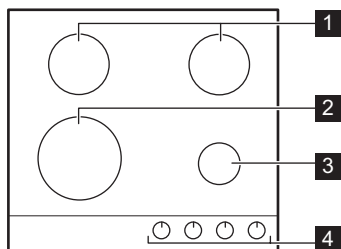
B. Miejsce na połączenia

Szafka kuchenna z piekarnikiem

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

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Średni palnik
- 2 Palnik z multigłowicą
- 3 Mały palnik
- 4 Pokręta sterowania

4.2 Pokręto sterujące

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

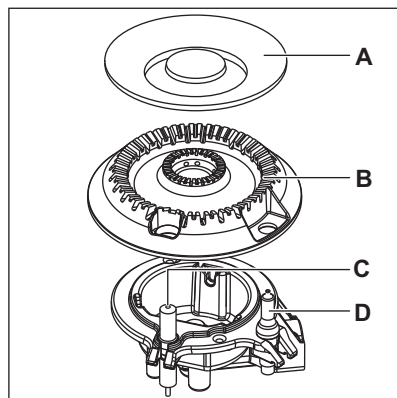
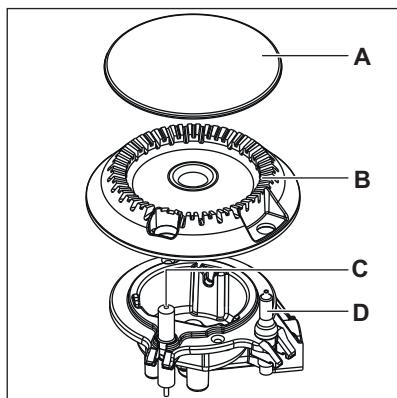
Symbol	Opis
1	minimalny dopływ gazu
1 - 9	ustawienia mocy

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Przegląd palników



- A. Pokrywka palnika
- B. Głowica palnika
- C. Iskrownik
- D. Termopara

5.2 Zapalanie palnika



Palnik należy zapalać przed umieszczeniem naczyń.



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



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



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA!

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



Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętło sterujące 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.



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

5.3 Wyłączanie palnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętło 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 Naczynia



UWAGA!

Nie używać naczyń żeliwnych, glinianych ani ceramicznych, akcesoriów do grillowania ani płyt do tostowania. Stal nierdzewna może ulec zniekształceniu, jeśli jest zbyt mocno podgrzana.



OSTRZEŻENIE!

Nie umieszczać naczyń nad dwóch palnikami jednocześnie.



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA!

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



UWAGA!

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



UWAGA!

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

6.2 Średnice naczyń



UWAGA!

Używać naczyń o średnicy odpowiedniej do wielkości palników.

Palnik	Średnice naczyń (mm)
Multigłowica	180 - 260
Średni palnik	120 - 240
Mały palnik	80 - 180

6.3 Proponowane przepisy

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Ustawienie mocy
Sosy – Dressingi	Sos beszamelowy	Mały palnik	2-6
	Sos pomidorowy	Średni palnik	1-6
Makaron – Ryż – Inne produkty zbożowe	Ryż z grzybami	Multigłowica	1-6
	Kuskus	Duży palnik	1-6
	Spaghetti	Multigłowica	6-9
	Ravioli	Mały palnik	7-9
Zupy – Rośliny strączkowe	Zupa jarzynowa	Średni palnik	2-8
	Zupa grzybowa z ziemniakami	Średni palnik	1-7
	Zupa rybna	Multigłowica	1-3

Kategorie potraw	Przepisy	Typ palnika	Ustawienie mocy
Mięso	Klopsiki wołowe	Multigłowica	1-6
	Pieczony filet wieprzowy	Multigłowica	5-9
	Zapiekanka z burgerem wołowym	Mały palnik	1-6
Ryby	Mątna z groszkiem	Multigłowica	1-6
	Pieczony stek z tuńczyka	Duży palnik	5-8
Potrawy z jajek	Omlet	Multigłowica	1-6
Warzywa	Grzyby z przyprawami	Średni palnik	2-8
	Caponata z warzywami	Multigłowica	3-7
	Gotowane ziemniaki	Duży palnik	7-9
	Mrożony szpinak z masłem	Duży palnik	1-4
Potrawy smażone	Frytki	Multigłowica	8-9
	Pączki	Multigłowica	3-7
Przekąski z patelni	Prażone orzechy	Średni palnik	2-6
	Grzanki chlebowe	Multigłowica	2-6
	Naleśniki	Średni palnik	3-9
Desery	Karmel	Mały palnik	2-6
	Krem budyniowy	Mały palnik	2-6
	Panna cotta	Mały palnik	1-6



Wszystkie przepisy umożliwiają przyrządzenie ok. 4 porcji.



Aby uzyskać optymalny efekt delikatnego gotowania, należy używać małego palnika.



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

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

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

Stal nierdzewna

- Elementy ze stali nierdzewnej należy umyć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
- Aby usunąć pozostałości przypalonych potraw, tłuszczu i uporczywe plamy, należy przed przystąpieniem do czyszczenia przez kilka minut namaczać je wodą z niewielką ilością łagodnego detergentu.
- Aby uniknąć uszkodzenia stalowych powierzchni, należy stosować środki czyszczące przeznaczone specjalnie do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Nie stosować środków czyszczących zawierających substancje żrące, jak chlorki, ani nie czyścić powierzchni środkami dezynfekującymi, środkami do usuwania plam lub rdzy ani środkami do czyszczenia metodą zanurzeniową.

7.2 Ruszty nad palnikami



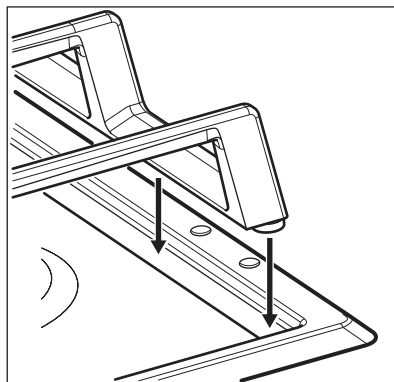
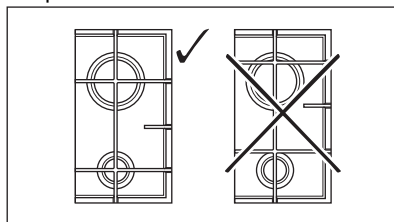
Ruszty nad palnikami nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie.

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



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

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



7.3 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pomidor, ketchup, majonez, musztarda, pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.

Powłoka Easy Clean

- Przed czyszczeniem płyty grzejnej należy usunąć wszelkie resztki potraw z powierzchni gotowania.
- Wyczyścić płytę grzejną za pomocą ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu.
- Po wyczyszczeniu płyty grzejnej wytrzeć ją do sucha miękką szmatką lub irchą.
- Do codziennego czyszczenia powierzchni Easy Clean używać miękkiej szmatki zwilżonej wodą lub

środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. Nie zaleca się używania ręczników papierowych, gdyż pozostawiają smugi na powierzchni.



OSTRZEŻENIE!

Silnie działające detergenty lub twarda woda mogą pozostawiać plamy na powierzchni ze stali nierdzewnej.

7.4 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.

7.5 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 uruchamiania zapalarki.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Pokrywa i głowica palnika nie są prawidłowo ułożone.	Prawidłowo ułożyć pokrywę i głowicę palnika.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie rozgrzała się wystarczająco.	Po zapaleniu się płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętko przez maksymalnie 10 sekund.
Obwód płomienia jest nierówny.	Głowica palnika jest zatkana pozostałościami potraw.	Sprawdzić, czy dysza nie jest zablokowana i czy głowica palnika jest czysta.

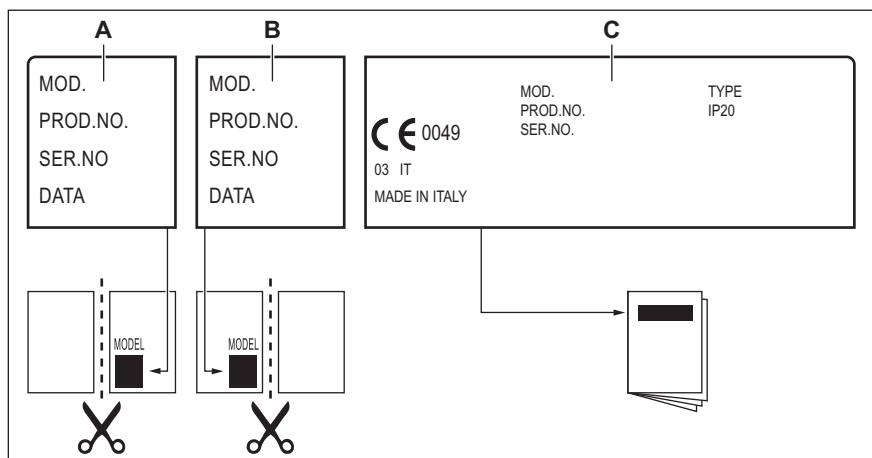
8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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 broszurze gwarancyjnej.

8.3 Naklejki znajdujące się w torebce z akcesoriami

Naklejki należy przykleić w następujących miejscach:



- A.** Na karcie gwarancyjnej i odesłać tę część (jeśli dotyczy).
- B.** Na karcie gwarancyjnej i zachować tę część (jeśli dotyczy).
- C.** Na instrukcji obsługi.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Wymiary płyty grzejnej

Szerokość	595 mm
Głębokość	510 mm

9.2 Pozostałe dane techniczne

CAŁKOWITA MOC:	Parametry gazu:	G20 (2E) 20 mbar	8,7 kW
	Opcjonalne parametry gazu:	G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar	607 g/h
Zasilanie elektryczne:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Kategoria urządzenia:	II2E3B/P		

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

9.3 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIA 1/100 mm
Multigłowica	57
Średni palnik	35
Mały palnik	28

9.4 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY
Multigłowica	4,0	1,4	146
Średni palnik	1,85	0,6	92
Mały palnik	1,0	0,33	70

9.5 Palniki do GAZU PŁYNNEGO G30/G31 37/37 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY	PRZEPŁYW ZNAMIONOWY GAZU g/h
Multigłowica	3,55	1,75	90	258
Średni palnik	1,9	0,8	65	138
Mały palnik	1,0	0,45	46	73

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	KGS64362XX
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy
Liczba palników gazowych	4


Sprawność energetyczna na palnik (EE gas burner)	Lewy tylny – średni	60,8%
	Prawy tylny – średni	63,1%
	Lewy przedni – multigłowica	56,2%
	Prawy przedni – mały	nie dotyczy
Sprawność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)		60.0%


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

10.2 Oszczędzanie energii

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

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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

www.electrolux.com/shop



867374013-C-102023

