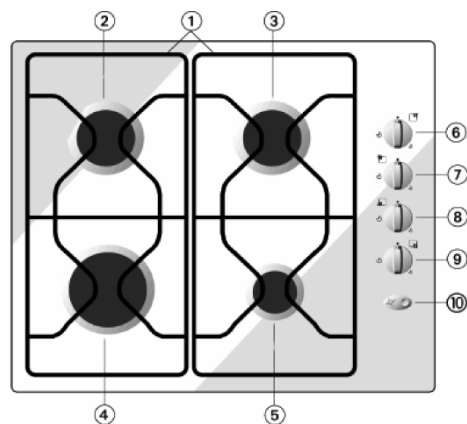


(Tutaj przykleić naklejkę gwarancyjną)



1. Ruszty zdejmowane
- 2-3 Palniki średnie
- 4-5. Palniki szybkie -pomocnicze
- 6-9. Pokręta
10. Przycisk zapłonu elektrycznego (jeśli jest)

Symbole

Zaczernione koło	●	Kurek zamknięty
Duży płomień	☀	Maksymalne otwarcie lub natężenie przepływu
Mały płomień	☽	Minimalne otwarcie lub zmniejszone natężenie przepływu
Gwiazda	☆	Zapłon elektryczny

Symbole informują, które pole grzewcze jest włączane przez dane pokrętko

Uwaga: Wygląd płyty kuchennej może nieznacznie różnić się od przedstawionego na rysunku.

STOSOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

- Aby zapalić jeden z palników, należy obrócić odpowiednie pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia
- Wcisnąć pokrętko do panelu sterowania, aby włączyć palnik **(jeśli w Państwa modelu jest przycisk zapłonu, należy go przycisnąć równocześnie z obróceniem pokrętła).**
- Po zapaleniu palnika, pokrętko należy przytrzymać wciśnięte przez ok. 5-10 sekund, aby umożliwić prawidłowe zadziałanie urządzenia. Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji przypadkowego zgaśnięcia (podmucha powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).
- **Nie wciskać pokrętła na dłużej niż 15 s. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnej próby zapłonu.**
Uwaga: Jeżeli parametry gazu dostarczanego w danym regionie powodują, że zapłon palnika jest utrudniony, zaleca się wykonanie ponownego zapłonu, ale przy położeniu pokrętła na symbolu małego płomienia
- **Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła.** Oznacza to, że mechanizm zabezpieczający nie rozgrzał się w wystarczającym stopniu. W takim przypadku, należy powtórzyć czynności opisane powyżej. Urządzenie zabezpieczające jest opcjonalne - jeśli dany model nie jest weń wyposażony, zapłon powinien być natychmiastowy.
- Jeśli Państwa model jest wyposażony w elektryczne żeliwne pola grzewcze, można nimi łatwo sterować przy pomocy odpowiednich pokręteł. Ustawiając pokrętko na pozycje 1 do 6 można zwiększyć temperaturę. Aby wyłączyć pole grzewcze, ustawić pokrętko na 0.

PORADY PRAKTYCZNE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

Aby zagwarantować optymalną pracę palników, należy przestrzegać następujących zasad:

- Używać garnków i patelni o rozmiarach odpowiednich dla palników (tabela po prawej stronie).
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Używać właściwej ilości wody do gotowania żywności, a także przykrywać garnki.

Palnik	Ø garnka
Szybki	24 do 26 cm
Średni	od 16 do 22 cm
Pomocniczy	8 do 14 cm

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby utrzymać płytę kuchenną w idealnym stanie, należy ją czyścić po każdym użyciu, usuwając wszelką rozlaną żywność.

! Przed przystąpieniem do serwisowania lub czyszczenia urządzenia, należy je odłączyć od źródła zasilania i zaczekać na ostygnięcie.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

- Wszystkie części emaliowane i szklane należy czyścić ciepłą wodą i neutralnym roztworem.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą ulec odbarwieniu w wyniku zbyt długiego kontaktu z zakamienioną wodą lub agresywnymi detergentami. Wszelkie rozlane resztki potraw (woda, sos, kawa, itp.) należy wytrzeć zanim zaschną. Czyścić ciepłą wodą z neutralnym detergentem, a następnie osuszyć miękką ściereczką lub irchą. Przypieczony brud należy usuwać przy pomocy specjalnych czyszczyków do powierzchni ze stali nierdzewnej.
Uwaga: Stal nierdzewną czyścić jedynie miękką ściereczką lub gąbką.
- Nie używać środków ściernych i żrących, czyszczyków na bazie chloru ani druciaków do patelni.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących
- Nie stosować produktów łatwopalnych.
- Nie pozostawiać na płycie rozlanych substancji kwaśnych lub alkalicznych, jak np. octu, musztardy, soli, cukru lub soku cytrynowego.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Ruszty, korony palników i palniki można zdemontować do czyszczenia.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem, usuwając wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany
- Optukać i wysuszyć
- Zainstalować palniki i grzybki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w odpowiednich miejscach.
- Przy zakładaniu kratki, należy upewnić się, czy miejsca na garnki są wyrównane z palnikami, oraz czy stopki palników są zainstalowane w odpowiednich miejscach na powierzchni płyty kuchennej. W przypadku pojedynczych rusztów, należy upewnić się, czy pasują one do zgrubień na koronach palników.
- Modele wyposażone w elektryczne świece zapłonowe oraz urządzenia zabezpieczające wymagają dokładnego czyszczenia końcówek świec, w celu zapewnienia ich prawidłowego działania. Elementy te należy często kontrolować i czyścić wilgotną ściereczką w miarę potrzeb. Przypieczoną żywność należy usuwać wykałaczką lub igłą.
Uwaga: Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są na swoich miejscach.

! PORADY OGÓLNE I INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Aby osiągnąć pełną satysfakcję z korzystania z płyty kuchennej, należy przeczytać instrukcję i zachować ją do korzystania w przyszłości.

- Niniejsze instrukcje obowiązują jedynie w krajach, których symbole umieszczone są na karcie opisowej urządzenia oraz na płycie kuchennej.
- **Materiały z opakowania (plastikowe worki, części polistyrenowe itd.) stanowią potencjalne zagrożenie i należy trzymać je poza zasięgiem dzieci.**
- Sprawdzić, czy płyta kuchenna nie uległa uszkodzeniu podczas transportu i usunąć folię ochronną z elementów urządzenia.
- **Niniejsza płyta kuchenna (Klasa 3) została zaprojektowana wyłącznie do użytku domowego, do gotowania żywności. Każde inne użycie (np. do ogrzewania pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe, a w konsekwencji niebezpieczne.**
- **Instalacja i podłączenie elektryczne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika, a także zgodnie z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.**
- **Omawiane urządzenie może być instalowane i używane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia należy przeczytać odpowiednie instrukcje.**
- **Ustawiony typ gazu oraz ciśnienie zasilania podane zostały na tabliczce znamionowej znajdującej się pod spodem płyty kuchennej. Jeżeli urządzenie jest ustawione na inny rodzaj gazu niż dostępny, należy zapoznać się z rozdziałem pt. "Ustawianie różnych rodzajów gazu".**

UWAGI:

- Nieprawidłowe użytkowanie rusztu może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty kuchennej. Nie należy kłaść rusztu spodem do góry ani przesuwając go po płycie.
- Jeżeli płyta kuchenna posiada powierzchnię ze szkła ceramicznego, nie należy używać:
 - patelni żeliwnych, rondli i garnków wykonanych z terakoty
 - rozpraszaczy ciepła (np. metalowych siatek)
 - dwóch palników do jednego garnka
- Przy długotrwałej pracy konieczna może być dodatkowa wentylacja (otwarcie okna lub zwiększenie mocy wyciągu w okapie).
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do korzystania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, ani przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy, chyba że obsługują one urządzenie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu na temat prawidłowej obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się do urządzenia podczas jego pracy, ani na zabawę elementami sterującymi i innymi częściami urządzenia.


Ostrzeżenie: ochronne podkładki gumowe na ruszt mogą prowadzić do zadławienia małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, czy wszystkie nożki są prawidłowo zamontowane.

 **Ostrzeżenie:** Przegrzana pokrywa szklana (jeśli jest) może pęknąć. Przed jej zamknięciem należy sprawdzić, czy wszystkie palniki zostały wyłączone.

Po zakończeniu używania kuchenki należy upewnić się, czy wszystkie pokręta znajdują się w położeniu wyłączonym "WYŁ." i odciąć dopływ gazu lub zamknąć zawór butli.

OCHRONA ŚRODOWISKA


1. Opakowanie

Materiał z opakowania nadaje się całkowicie do utylizacji i jest oznaczony symbolem recyklingu , który oznacza, że materiał ten musi być dostarczony do lokalnego zakładu utylizacji odpadów.

2. Urządzenie

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po zakończeniu użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Więcej informacji na temat postępowania, odzyskiwania oraz recyklingu niniejszego produktu można uzyskać w siedzibie lokalnych władz, u służb oczyszczania miasta lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

3. Deklaracja zgodności

- Płyta kuchenna została zaprojektowana, wyprodukowana i wprowadzona na rynek zgodnie z:
 - wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy 90/396/EWG dotyczącej gazu
 - wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie "Niskie napięcie" 2006/95/WE (która zastępuje Dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami).
 - wymogami zabezpieczenia podanymi w Dyrektywie "EMC" 89/336/EWG w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej.
 - wymogami Dyrektywy 93/68/EWG.
- Płyta kuchenna jest przeznaczona do kontaktu z żywnością i jest zgodna z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Jeżeli płyta kuchenna nie działa prawidłowo. Przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z instrukcją wyszukiwania i usuwania usterek, aby ustalić na czym polega problem.

1. Nie można zapalić palnika lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić czy:

- zasilanie gazowe lub elektryczne nie są odcięte, zwłaszcza jeżeli zawór na linii gazowej jest otwarty.
- butla gazowa (gaz LPG) nie jest pusta.
- otwory palników nie są zatkane.
- końcówka świecy nie jest brudna.
- wszystkie elementy palnika zostały prawidłowo ustawione.
- nie ma przeciągów w pobliżu kuchenki.

2. Palnik gaśnie

Sprawdzić czy:

- podczas zapalania palnika pokrętko zostało przytrzymane wystarczająco długo, aby uaktywnić zabezpieczenie.
- otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termoelementu.
- Końcówka urządzenia zabezpieczającego nie jest zanieczyszczona.
- ustawienie minimalne gazu jest prawidłowe (patrz stosowny rozdział).

3. Pojemniki nie są stabilne

Sprawdzić czy:

- dno pojemnika jest idealnie płaskie
- pojemnik jest ustawiony centralnie nad palnikiem.
- ruszty nie zostały zamienione lub ustawione nieprawidłowo.

Jeśli pomimo powyższych zabiegów usterka wciąż się powtarza, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym należy przygotować następujące informacje:

- rodzaj usterki lub problemu;
- dokładny model (informacja w Instrukcji i Gwarancji);
- numer serwisowy, który następuje po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej na spodzie płyty kuchennej oraz w gwarancji;
- swój dokładny adres i numer telefonu.

Jeżeli konieczne są jakiegokolwiek naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym Serwisem technicznym**, zgodnie z informacjami podanymi w karcie gwarancyjnej.

Uwaga: Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może zmniejszyć bezpieczeństwo eksploatacji oraz obniżyć jakość produktu.

SERVICE 0000 000 00000



ZGODNOŚĆ Z LOKALNYMI PRZEPISAMI



Instalacja oraz podłączenia gazowe i elektryczne winny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.

INSTALACJA

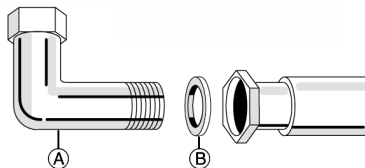
INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 40 mm.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm. Jeżeli użytkownik zamierza zainstalować piekarnik pod płytą kuchenną, powinno to być urządzenie wyprodukowane przez firmę Whirlpool i wyposażone w układ chłodzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku zainstalowania pod płytą kuchenną piekarnika innej marki.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że:
 - lokalne parametry dostarczanego gazu (rodzaj i ciśnienie) są zgodne z ustawionymi w płycie kuchennej (patrz: tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).
 - zewnętrzne powierzchnie mebli lub urządzeń znajdujących się w pobliżu płyty kuchennej są odporne na ciepło zgodnie z przepisami lokalnymi.
 - produkty spalania są usuwane na zewnątrz za pomocą specjalnych okapów lub wentylatorów elektrycznych montowanych na ścianach i/lub w oknach.
 - zapewniona została ciągła naturalna cyrkulacja powietrza przez niezastonięty otwór w ścianie o powierzchni co najmniej 100 cm². Wyżej wymieniony otwór w ścianie musi być:
 - a) wykonany jako trwały w ścianie prowadzącej na zewnątrz pomieszczenia, które ma być wentylowane;
 - b) wykonany w taki sposób, aby uniemożliwić jego zastonięcie od zewnątrz i od wewnątrz (nawet przypadkowe);
 - c) zabezpieczony przy pomocy kratki plastikowych, siatek metalowych itp., które nie zmniejszają wyżej wymienionej efektywnej powierzchni otworu wentylacyjnego;
 - d) umiejscowiony w pobliżu podłogi tak, by nie zakłócać pracy układu wyciągowego.

PODŁĄCZENIE GAZOWE

- Podłączenie gazowe musi być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Przepisy lokalne dotyczące kilku krajów podano w rozdziale pt.: "Zgodność z przepisami lokalnymi". Jeśli nie podano informacji dotyczących Państwa kraju, należy zwrócić się o szczegóły do instalatora.
- Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowniczej lub butli z gazem musi być wykonane za pomocą sztywnej rurki miedzianej lub stalowej wraz z armaturą spełniającą wymagania lokalnych przepisów, lub też za pomocą ciągnego stalowego węża spełniającego wymogi lokalnych przepisów. Maksymalna długość węża wynosi 2 metry bieżące.
- Przed podłączeniem rurki do kolanka (A) należy umieścić między nimi dostarczoną podkładkę (B), zgodnie z normą EN 549.

Dotyczy Belgii - wymienić kolanko na inne, dostarczone na wyposażeniu w komplecie.

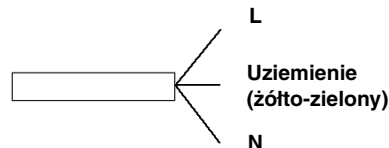


Uwaga: Jeśli zainstalowany zostanie wąż ze stali nierdzewnej, musi on być zamontowany w taki sposób, aby nie miał żadnego kontaktu z ruchomymi częściami mebli. Musi on przechodzić przez obszar bez żadnych przeszkód, tak aby zawsze możliwa była jego kontrola na całej długości.

- Po podłączeniu do sieci gazowniczej należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Podłączenia elektryczne muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Dane o napięciu oraz poborze mocy podano na tabliczce znamionowej.
- Przepisy prawa nakładają obowiązek uziemienia urządzenia.



- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, a także za szkody materialne spowodowane wskutek nieprzestrzegania niniejszych wymagań.
- Po zainstalowaniu płyty kuchennej konieczne jest zapewnienie wyłącznika wielobiegunowego o stykach z rozwarciem co najmniej 3 mm.
- W razie konieczności elektryczny przewód zasilający należy wymienić wyłącznie na nowy o parametrach identycznych jak fabryczny (typ H05V2V2-F T90°C lub H05RR-F). Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

MONTAŻ

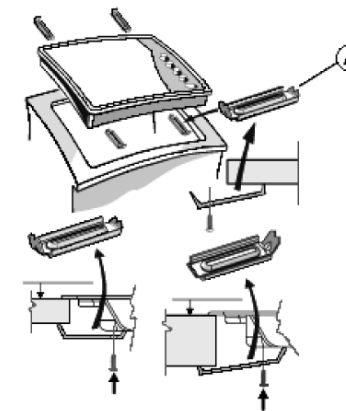
Po oczyszczeniu powierzchni na obwodzie należy zamontować dostarczoną uszczelkę na płycie kuchennej.



Ustawić płytę kuchenną w otworze blatu roboczego przestrzegając wymiarów podanych w karcie opisowej urządzenia.

Uwaga: Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty do góry.

- Przymocować wsporniki do odpowiednich otworów, a następnie przykręcić śrubami.
- W blacie roboczym należy wykonać otwór o wymiarach podanych w instrukcji.
- Zainstalować płytę kuchenną w blacie.



USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu od podanego na tabliczce znamionowej oraz pomarańczowej naklejce znajdującej się na górze płyty kuchennej, należy wymienić dysze.

Pomarańczową naklejkę należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi.

Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji.

- Dysze gazowe muszą być wymieniane w serwisie lub przez wykwalifikowanego technika.
- Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem, muszą być zamówione w serwisie.
- Regulacja minimalnego ustawienia zaworów.

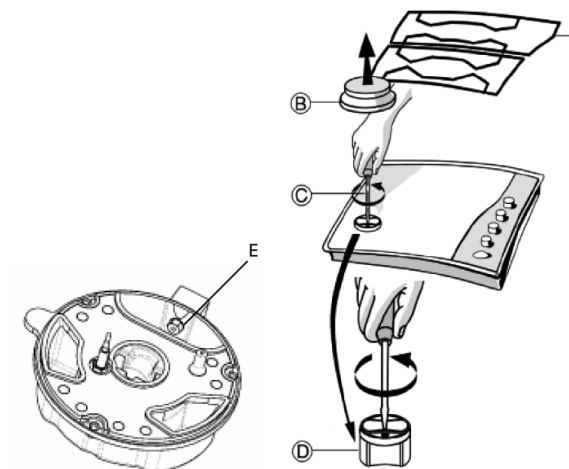
Uwaga: Jeżeli używany jest gaz LPG (G30/G31), śruba regulacji minimalnego ustawienia gazu musi zostać wkręcona do oporu.

W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.

WYMIANA DYSZ (patrz tabela dysz w instrukcji)

- Zdjąć ruszt (A)
- Wyjąć palniki (B)
- Odpowiednim kluczem nasadowym odkręcić dyszę (C) do wymiany.
- Dokonać wymiany na dyszę odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.
- Ponownie zamontować dyszę (D).
- Do odkręcenia dyszy (E) w palniku z trzema koronami użyć specjalnego klucza.


Przed zainstalowaniem płyty kuchennej pamiętać o przymocowaniu płytki kalibracji gazu dostarczonej wraz z dyszami w taki sposób, aby przykryła ona obecną informację dotyczącą kalibracji gazu.





REGULACJA MINIMALNYCH USTAWIENÍ GAZU W ZAWORACH

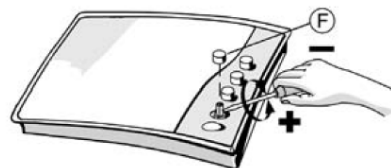
Aby upewnić się, że ustawienie minimalne jest prawidłowo wyregulowane, należy zdjąć pokrętkę i wykonać następujące czynności:

- dokręcić wkręt, aby zmniejszyć wysokość płomienia (-)
- poluzować wkręt, aby zwiększyć wysokość płomienia (+)

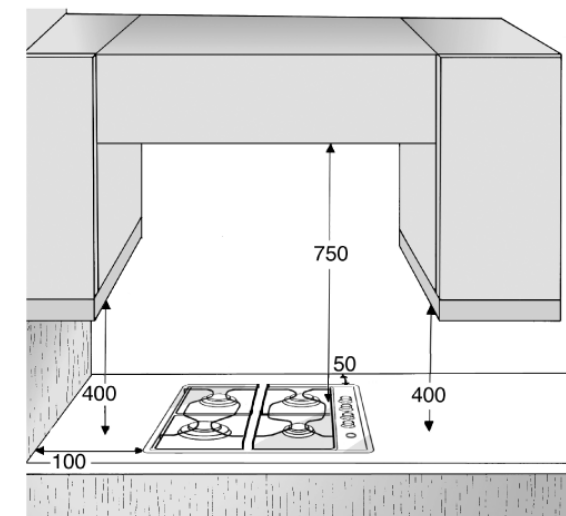
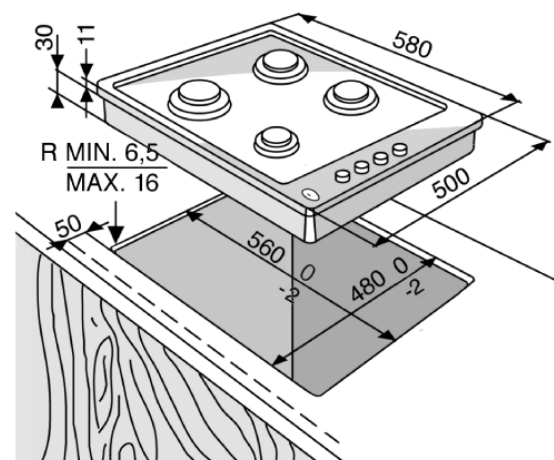
Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu (mały płomień) .

- Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.
- Na tym etapie należy zapalić palniki i przekręcić pokrętkę od pozycji maksymalnej  do pozycji minimalnej , aby sprawdzić stabilność płomienia.

Po zakończeniu regulacji, należy dokonać ponownego uszczelnienia używając kitu próżniowego lub równoważnego materiału.



WYMIARY PŁYTY GRZEWCZEJ I BLATU ROBOCZEGO (mm)



UWAGA: W przypadku instalowania okapu nad kuchenką, prawidłową odległość należy sprawdzić w instrukcji okapu.

TABELA DYSZ

KATEGORIA II2ELwLs3B/P

Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Oznakowanie dyszy	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Zredukowana moc cieplna kW	Ciśnienie gazu (mbar)		
						min.	nom.	max.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	szybki	Y 115	3,00	286 l/h	0,60	17	20	25
	średni	H2 98	1,65	157 l/h	0,35			
	pomocniczy	X 72	1,00	95 l/h	0,30			
GAZ ZIEMNY G2.350	szybki	F2 159	3,00	332 l/h	0,60	10	13	16
	średni	F3 125	1,65	218 l/h	0,35			
	pomocniczy	Y 95	1,00	132 l/h	0,30			
GAZ ZIEMNY G27	szybki	F3 140	3,00	344 g/h	0,60	16	20	23
	średni	F3 104	1,65	189 g/h	0,35			
	pomocniczy	F1 78	1,00	115 g/h	0,30			
GAZ LPG (Butan) G30 (Propan) G31	szybki	80	3,00	218 g/h	0,70	25	37	45
	średni	60	1,65	120 g/h	0,45			
	pomocniczy	47	1,00	73 g/h	0,35			

Rodzaj stosowanego gazu	Model konfiguracji 4 palniki	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe całkowite	Objętość powietrza (m ³) wymagana do spalania 1m ³ gazu
G20 20 mbar	1 SZYBKI - 2 ŚREDNI - 1 POM	7,30	695 l/h	9,52
G2.350 13 mbar	1 SZYBKI - 2 ŚREDNI - 1 POM	7,30	965 l/h	6,85
G27 20 mbar	1 SZYBKI - 2 ŚREDNI - 1 POM	7,30	837 g/h	7,90
G30/G31 37 mbar	1 SZYBKI - 2 ŚREDNI - 1 POM	7,30	484 g/h	30,94

ZASILANIE ELEKTRYCZNE : 230V ~ 50Hz