



PL Płyta grzejna

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 2 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 4 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 7 |
| 4. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 9 |
| 5. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 11 |
| 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 13 |
| 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 14 |
| 8. INSTALACJA..... | 16 |
| 9. DANE TECHNICZNE..... | 18 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 19 |

Z MYŚLĄ 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. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Wiതamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.



Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją

obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- 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.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.

- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za

- pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- 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. Pod urządzeniem należy zamontować niepalną płytę, uniemożliwiającą dostęp do urządzenia od spodu.
 - Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanych – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) 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 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenia należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się one silnie rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Podczas wkładania żywności do gorącego oleju może on przyskać.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

2.5 Utylizacja



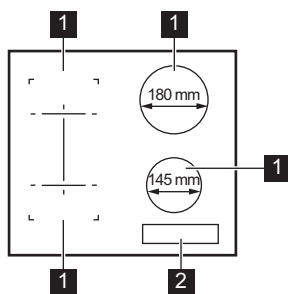
OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

2.6 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

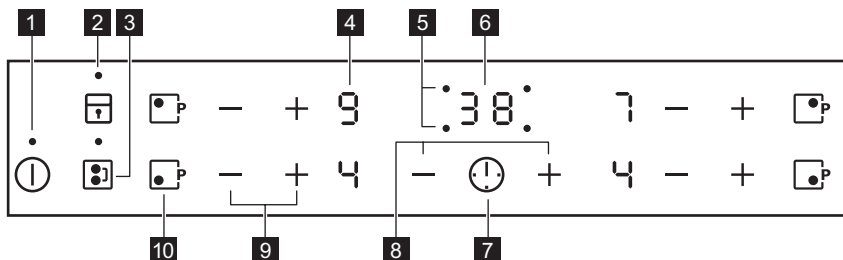
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania

3.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

| | Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|----|---------------|---|--|
| 1 | | Wł. / WYł. | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej. |
| 2 | | Blokada / Blokada uruchomienia | Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania. |
| 3 | | Bridge | Włączanie i wyłączanie funkcji. |
| 4 | - | Wskazanie mocy grzania | Pokazuje ustawienie mocy grzania. |
| 5 | - | Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych | Wskazują, dla którego pola ustawiono czas. |
| 6 | - | Wyświetlacz zegara | Pokazuje czas w minutach. |
| 7 | | - | Wybór pola grzejnego. |
| 8 | + / - | - | Przedłużanie lub skracanie czasu. |
| 9 | + / - | - | Ustawianie mocy grzania. |
| 10 | | Funkcja Power | Włączanie i wyłączanie funkcji. |


3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

| Wskazanie | Opis |
|-----------|--|
| | Pole grzejne jest wyłączone. |
| | Pole grzejne jest włączone. |
| | Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie. |
| | Włączona jest funkcja Funkcja Power. |
| + cyfra | Nieprawidłowe działanie. |
| | Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło reszkowe). |
| | Włączona jest funkcja Blokada / Blokada uruchomienia. |
| | Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia. |
| | Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie. |

3.4 Wskaźnik ciepła resztkowego



OSTRZEŻENIE!

 Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.


4. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


4.1 Włączanie i wyłączanie


Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

4.2 Samoczynne wyłączenie


Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiednich naczyń.





Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i płyta grzejna wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

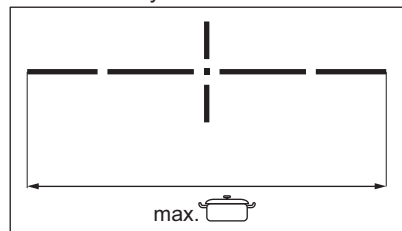
| Ustawienie mocy grzania | Płyta grzejna wyłącza się po |
|---|------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 godz. |
| 3 - 4 | 5 godz. |
| 5 | 4 godz. |
| 6 - 9 | 1,5 godz. |

4.3 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania. Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania. Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.

4.4 Wskazanie pola grzejnego

Pozioma linia wskazuje maksymalną wielkość naczynia.





Patrz rozdział „Dane techniczne”.

4.5 Funkcja Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają jak jedno pole grzejne.


Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jeden z czujników sterujących.





Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .
Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.



4.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.

 Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć  (włączy się ).
Szybko dotknąć  (włączy się .

Szybko dotknąć , aby wybrać odpowiednie ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

4.7 Funkcja Power

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przelacza się na maksymalną moc grzania.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć . Włączy się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  lub .


4.8 Zegar

Wyłącznik czasowy



Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego w danym cyklu gotowania.

Najpierw należy wybrać pole grzejne, a następnie ustawić funkcję. Moc grzania można ustawić przed ustawieniem funkcji lub po.


Wybór pola grzejnego:

dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.



Aby włączyć funkcję lub zmienić


czas: dotknąć  lub  na zegarze, aby ustawić czas (**00-99** minut). Gdy zacznie wolno migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby wyświetlił pozostały czas:

ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby wyłączyć funkcję:


wybrać pole grzejne za pomocą , a następnie dotknąć . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

 Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.




Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:


dotknąć .


Minutnik

Z funkcji tej można korzystać, jak z **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne (wskazanie mocy grzania: .

Aby włączyć funkcję:

dotknąć . Dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.



Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć .


 Funkcja nie wpływa na działanie pól grzejnych.


4.9 Blokada

Można zablokować panel sterowania, gdy włączone są pola grzejne. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.





Aby włączyć funkcję: dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się . Zegar pozostanie włączony.





Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.


4.10 Blokada uruchomienia




Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  na 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  na 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

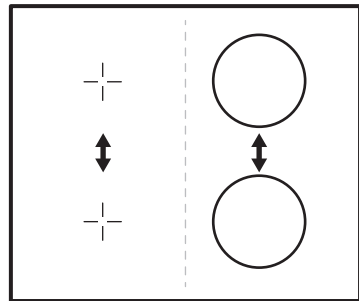
Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:

włączyć płytę grzejną za pomocą .

Wyświetli się . Dotknąć  na 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

4.11 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3700 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3700 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.





5. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Naczynia

 Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.


 Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- można szybko zagotować niewielką ilość wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc.
- magnes przywiera do dna naczynia.


 Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o

średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

5.2 Odgłosy podczas pracy


Jeżeli słychać:


- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne ustawione jest na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

5.3 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne. Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

 Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|---|---|---------------------|----------------------------|
|  - 1 | Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw. | zależnie od potrzeb | Przykryć naczynie. |
| 1 - 2. | Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny. | 5 - 25 | Mieszać od czasu do czasu. |

| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|---|--|---------------------|---|
| 1 - 2. | Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek. | 10 - 40 | Gotować pod przykryciem. |
| 2. - 3. | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. | 25 - 50 | Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu. |
| 3. - 4. | Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa. | 20 - 45 | Dodać kilka łyżek wody. |
| 4. - 5. | Gotowanie ziemniaków na parze. | 20 - 60 | Użyć maksymalnie ¼ litra wody na 750 g ziemniaków. |
| 4. - 5. | Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup. | 60 - 150 | Do 3 litrów wody + składniki. |
| 5. - 7 | Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków. | zależnie od potrzeb | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 7 - 8 | Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków. | 5 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 9 | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek. | | |
|  | Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona. | | |

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

6.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Należy 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.

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając go ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy

tłuszczu, metaliczne odbarwienia.
Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu

wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.


7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW









OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|---|
| Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować. | Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy płytę grzejną prawidłowo podłączono do zasilania. Patrz schemat połączeń. |
| | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| | | Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania. |
| | Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników. | Dotknąć tylko jednego pola czujnika. |
| | Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda. | Wyczyścić panel sterowania. |
| Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Zakryto jedno lub więcej pól czujników. | Usunąć przedmiot z pól czujników. |
| Płyta grzejna wyłącza się. | Położono przedmiot na polu czujnika  . | Zdjąć przedmiot z pola czujnika. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie pojawia się. | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko. | Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa. | Pole jest gorące. | Należy zaczekać, aż pole ostygnie. |
| | Ustawiono maksymalną moc grzania. | Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji. |
| Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami. | Włączona jest funkcja Zarządzanie energią. | Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”. |
| Pola czujników nagrzewają się. | Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania. | Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach. |
| Wyświetla się  . | Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie. | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie. |
| Wyświetla się  . | Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada. | Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”. |
| Wyświetla się  . | Brak naczynia na polu grzejnym. | Postawić naczynie na polu grzejnym. |
| | Użyto nieodpowiedniego naczynia. | Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. |
| | Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego. | Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”. |
| Wyświetla się  oraz liczba. | W płycie grzejnej wystąpiła usterka. | Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|---|
| Wyświetla się  . | Płyta grzejna sygnalizuje błąd, ponieważ zawartość naczyń wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych. | Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. |

7.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (umieszczony w rogu

powierzchni szkła) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

8. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 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.

Numer seryjny

8.2 Płyty grzejne do zabudowy

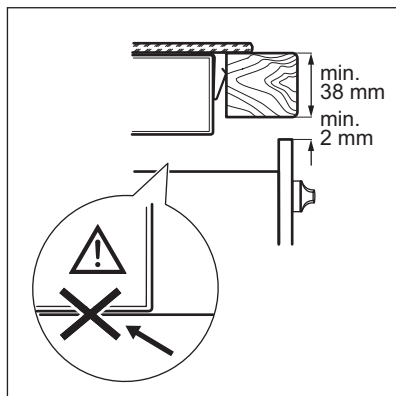
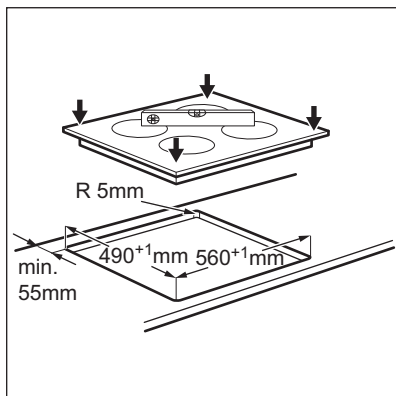
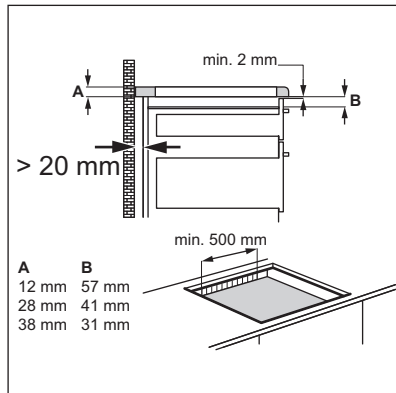
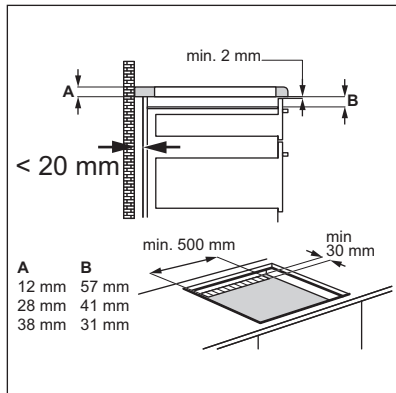
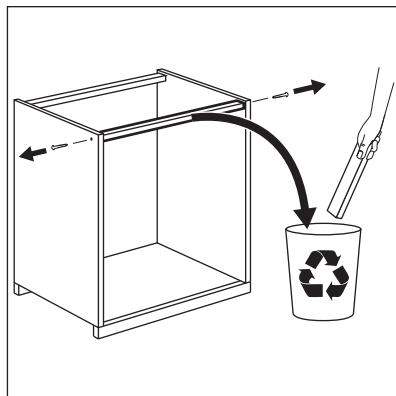
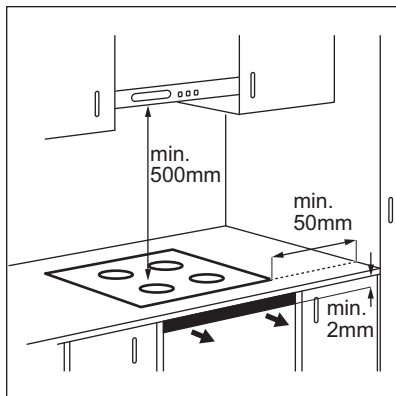
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w

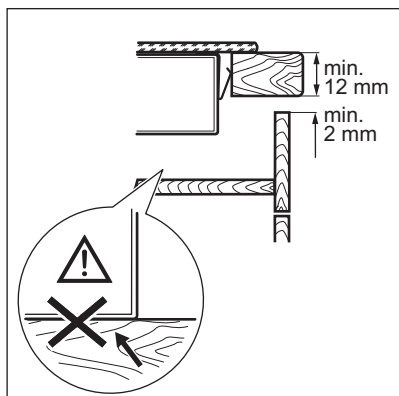
odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

8.3 Przewód zasilający

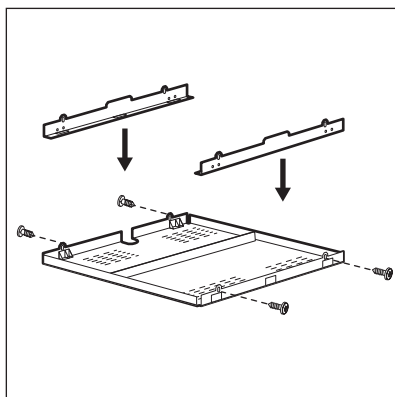
- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć następującego przewodu zasilającego (lub przewodu o lepszych parametrach): H05BB-F T min 90°C. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

8.4 Montaż





8.5 Kasea ochronna



Po zamontowaniu kasey ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasey ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.



W przypadku montażu płyty grzejnej nad piekarnikiem nie można stosować kasey ochronnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EHI6340FOK
 Typ 58 GAD DC AU
 Moc indukcyjna 7.4 kW
 Nr seryjny
 ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 480 00
 220-240 V, 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 7.4 kW



9.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | Funkcja Power [W] | Funkcja Power maksymalny czas [min] | Średnica naczynia [mm] |
|----------------|---|-------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Lewe przednie | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Lewe tylne | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Prawe przednie | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Prawe tylne | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

| | | | |
|---|---------------------------|-------------|--|
| Oznaczenie modelu | EHI6340FOK | | |
| Typ płyty grzejnej | Płyta grzejna do zabudowy | | |
| Liczba pól grzejnych | 4 | | |
| Technika grzania | Płyta indukcyjna | | |
| Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø) | Lewe przednie | 21,0 cm | |
| | Lewe tylne | 21,0 cm | |
| | Prawe przednie | 14,5 cm | |
| | Prawe tylne | 18,0 cm | |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking) | Lewe przednie | 168,6 Wh/kg | |
| | Lewe tylne | 176,3 Wh/kg | |
| | Prawe przednie | 178,1 Wh/kg | |
| | Prawe tylne | 169,2 Wh/kg | |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | 173,1 Wh/kg | | |

EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

Parametry elektryczne obszaru gotowania są oznaczane krzyżykami przy odpowiednich polach grzejnych.


10.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

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.

www.electrolux.com/shop



867322604-A-262015

