



CIV654

Instrukcja obsługi
Płyta grzejna

PL



electrolux.com/register

 **Electrolux**

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania doskonałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Te 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.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	7
4. OPIS URZĄDZENIA.....	9
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	11
6. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE.....	15
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	20
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	21
10. DANE TECHNICZNE.....	23
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	23

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, 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

- **OSTRZEŻENIE:** 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.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych 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.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania 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 i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **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

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować 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 blatu przed wilgocią 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.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

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.
- 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 styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykał 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 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- 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 naczyni.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno 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 zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- 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. 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!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego 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 przesuwać 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.
- 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.

2.5 Usługi

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

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

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.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

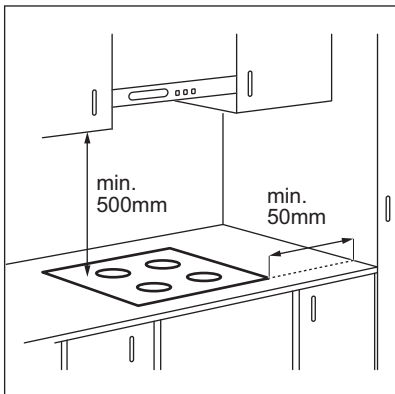
3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.

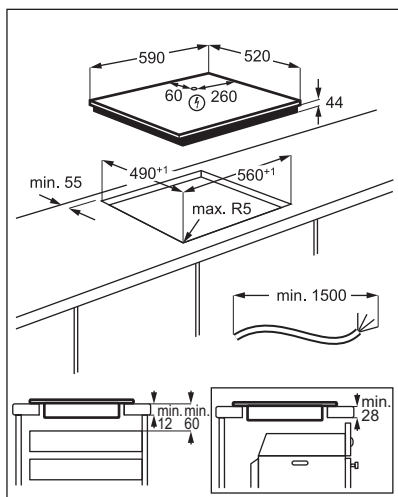
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.

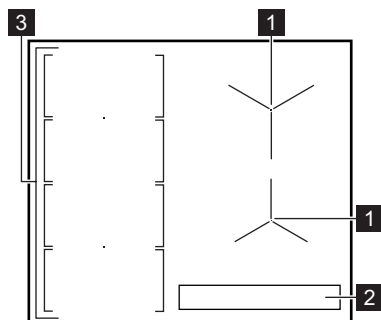


Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



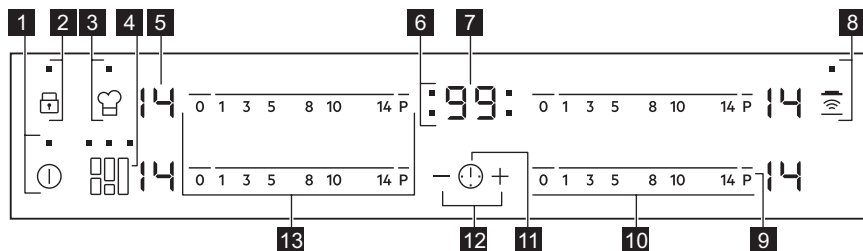
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania









- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania
- 3 Uniwersalne indukcyjne pole grzejne składa się z czterech części

4.2 Układ panelu sterowania










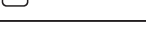


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	ⓘ	WŁ./WYŁ. Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	🔒	Blokada / Blokada uruchomienia Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	👤	PowerSlide Włączanie i wyłączenie funkcji.
4	🔄	FlexiBridge Przelączenie między trzema trybami funkcji.
5	-	Wskaźnik mocy grzania Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara Pokazuje czas w minutach.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
	Hob ² Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
	PowerBoost	Włączanie i wyłączanie funkcji.
	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
	-	Wybór pola grzejnego.
	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania uniwersalnego indukcyjnego pola grzejnego.


4.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie..
	Działa funkcja PowerBoost.
	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.
	Działa funkcja PowerSlide.

4.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

 Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.


5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


5.1 Włączanie i wyłączanie


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

5.2 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). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza 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 nieodpowiedniego naczynia.

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 urządzenie wyłącza się.

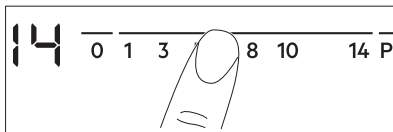
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
 , 1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

5.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



5.4 Używanie pól grzejnych

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



5.5 Automatyczne podgrzewanie.

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać żądaną moc grzania. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne pracuje na początku z największą mocą grzania, a następnie przełącza się na żądaną moc grzania.



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


Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć **P** (włączy się ). Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.6 PowerBoost

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 przełącza się na maksymalną moc grzania.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P**. Włączy się **P**.


Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.7 Timer


• Wyłącznik czasowy


Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.


Należy najpierw wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.


Wybór pola grzejnego: dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję, należy: dotknąć **+** na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby wyświetlić pozostały czas: dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby zmienić czas: dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Dotknąć **+** lub **-**.


Aby wyłączyć funkcję, należy: dotknąć , aby wybrać pole, a następnie dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

 Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy: dotknąć .


• CountUp Timer


Funkcja ta służy do sprawdzania czasu pracy pola grzejnego.

Wybór pola grzejnego: dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję, należy: dotknąć symbolu **—** zegara. Wyświetli się **UP**. Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między **UP** a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).


Aby zobaczyć, jak długo działa pole

grzejne: dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.


Aby wyłączyć funkcję, należy: dotknąć , a następnie **+** lub **-**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

• Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne. Wskazanie mocy grzania: **0**.

Aby włączyć funkcję, należy: dotknąć  a następnie dotknąć symbolu **+** lub **-** zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.


Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy: dotknąć .

 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


5.8 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.


Aby włączyć funkcję: dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się **L**. Zegar pozostanie włączony.




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





 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.





5.9 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania.





Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



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


Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.


5.10 OffSound Control (Wyłączenie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  - sygnały dźwiękowe są wyłączone
 -  - sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

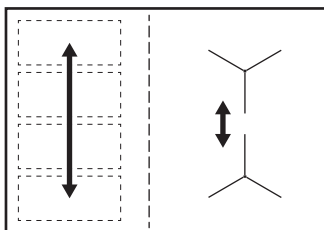
- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

5.11 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi (3700 W). Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona między poprzednio aktywowanymi polami grzejnymi w kolejności odwrotnej do wyboru.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między początkową wybraną a zmniejszoną mocą grzania.
- Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



5.12 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana

automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1-H6. Pierwotne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap każdorazowo reaguje na obsługę płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Tryby automatyczne

	Automatyczne oświetlenie	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 ³⁾	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2

	Automatyczne oświetlenie	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

- 1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się .
5. Dotknąć zegara, aby wybrać tryb automatyczny.





Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.




Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i zapobiega przypadkowemu włączeniu wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora


Działaniem funkcji można również sterować ręcznie. W tym celu należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden

poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i wyłączenie wentylatora. Aby włączyć prędkość 1 wentylatora, należy dotknąć .


 Aby włączyć tryb automatyczny funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1-H6.


 Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

6. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE


 **OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

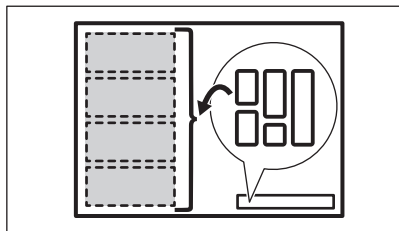
6.1 Funkcja FlexiBridge


Uniwersalne indukcyjne pole grzejne składa się z czterech części. Sekcje można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Połączenie poszczególnych sekcji wybiera się poprzez wybranie trybu odpowiedniego do wielkości naczynia, które ma być użyte. Dostępne są trzy tryby: Standardowy (włączany automatycznie po włączeniu płyty grzejnej), Big Bridge i Max Bridge.

 Do regulacji mocy grzania służą dwa paski regulacji po lewej stronie.

Przełączanie między trybami

Aby przełączać tryby, należy użyć pola czujnika: .

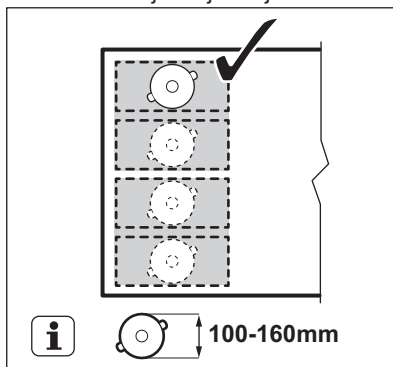


 Przełączenie trybu powoduje ustawienie mocy grzania z powrotem na 0.

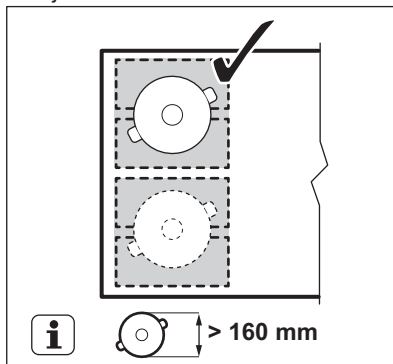
Średnica i położenie naczynia

Wybrać tryb odpowiedni do rozmiaru i kształtu naczynia. Naczynie powinno zakryć maksymalnie wybrany obszar. Ustawić naczynie centralnie na wybranym obszarze!

Umieścić naczynie o średnicy dna mniejszej niż 160 mm w jednej sekcji.

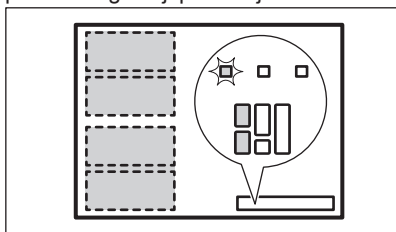


Umieścić naczynie o średnicy dna większej niż 160 mm w środku między dwiema sekcjami.

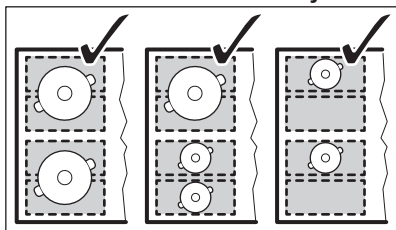


6.2 FlexiBridge Tryb standardowy

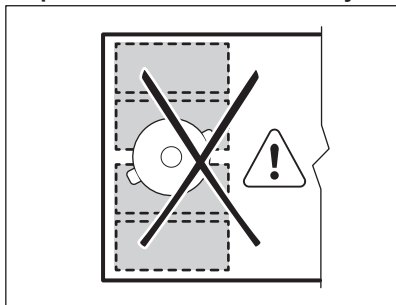
Ten tryb jest aktywny po włączeniu płyty grzejnej. Łączy sekcje w dwa oddzielne pola grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola grzejnego. Użyć dwóch pasków regulacji po lewej stronie.




Prawidłowe ustawienie naczynia:



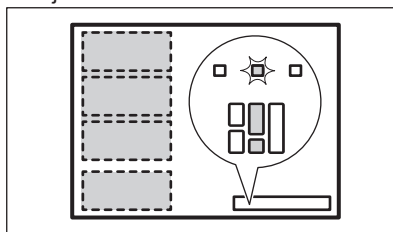
Nieprawidłowe ustawienie naczynia:




6.3 FlexiBridge Tryb Big Bridge

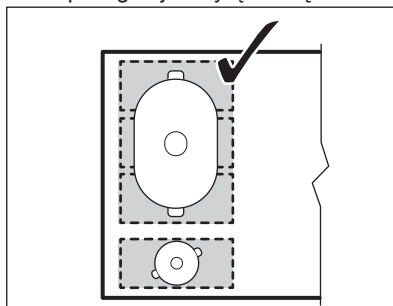
Aby włączyć tryb, należy dotykać , aż zaświeci się odpowiedni wskaźnik trybu. Ten tryb łączy trzy tylne sekcje w jedno pole grzejne. Przednia sekcja nie jest połączona i działa jako osobne pole grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola grzejnego. Użyć dwóch pasków regulacji po

lewej stronie.

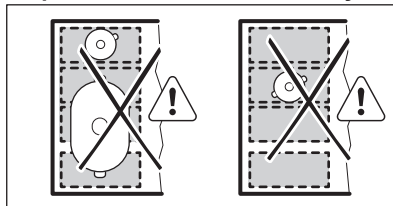


Prawidłowe ustawienie naczynia:


W tym trybie należy ustawić naczynie na trzech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż dwie sekcje, na wyświetlaczu pojawia się , a po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się.

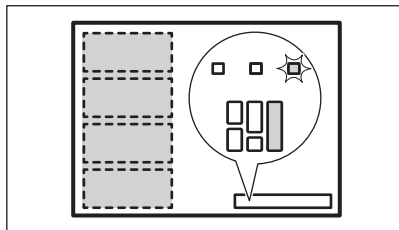


Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



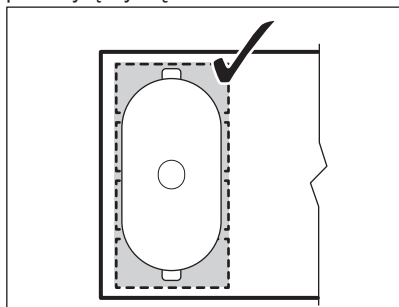
6.4 FlexiBridge Tryb Max Bridge

Aby włączyć tryb, należy dotykać , aż zaświeci się odpowiedni wskaźnik trybu. Ten tryb łączy wszystkie sekcje w jedno pole grzejne. Do ustawiania mocy grzania służą dwa paski regulacji po lewej stronie.

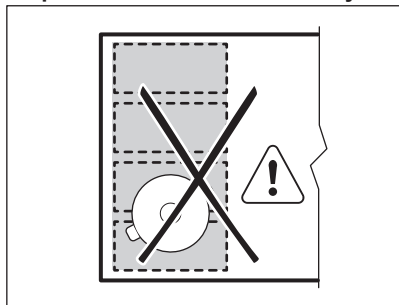


Prawidłowe ustawienie naczynia:

W tym trybie należy ustawić naczynie na czterech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż trzy sekcje, na wyświetlaczu pojawi się [F] i po 2 minutach pole wyłączy się.



Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



6.5 PowerSlide

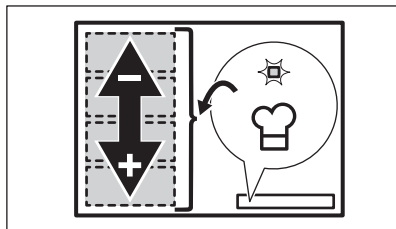
Funkcja umożliwia regulację temperatury poprzez przestawienie naczynia w inne miejsce indukcyjnej powierzchni gotowania.

Funkcja ta powoduje podział indukcyjnego pola grzejnego na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i dostosowuje moc grzania odpowiednio do położenia. Naczynie można ustawić w położeniu

przednim, środkowym lub tylnym. Gdy naczynie jest ustawione z przodu, moc grzania jest największa. Aby ją zmniejszyć, należy przesunąć naczynie w środkowe lub tylne położenie.



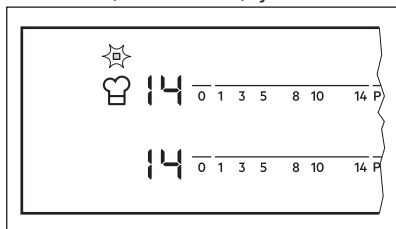
Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia.



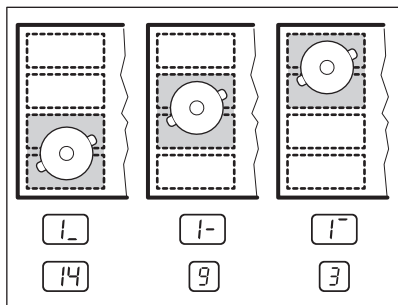
Informacje ogólne:

- W przypadku tej funkcji minimalna średnica dna naczynia wynosi 160 mm.
- Wskaźnik mocy grzania lewego tylnego paska regulacji pokazuje położenie naczynia na indukcyjnym polu grzejnym.

Przód [1], środek [1-], tył [1⁺].



- Wskaźnik mocy grzania lewego przedniego paska regulacji pokazuje ustawienie mocy grzania. **Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy użyć lewego przedniego paska regulacji.**
- Po włączeniu funkcji po raz pierwszy zostanie wybrana moc grzania [14] położenie przednie [9] dla środkowego położenia i [3] dla tylnego położenia.



Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy następnym uruchomieniu funkcji płyta grzejna będzie pamiętała wybrane ostatnio ustawienia.

Włączanie funkcji

Aby włączyć funkcję, należy ustawić naczynie w odpowiednim położeniu na polu grzejnym. Dotknąć . Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Jeśli naczynie nie zostanie ustawione na polu grzejnym zapala się, a po 2 minutach elastyczny indukcyjny obszar gotowania jest ustawiony na .

Wyłączanie funkcji

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć lub ustawić moc grzania na . Wskaźnik nad symbolem zgaśnie.

7. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- gwizd: pole grzejne jest ustawione 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.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

7.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie


pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

7.4 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. 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 - 3	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, poledwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

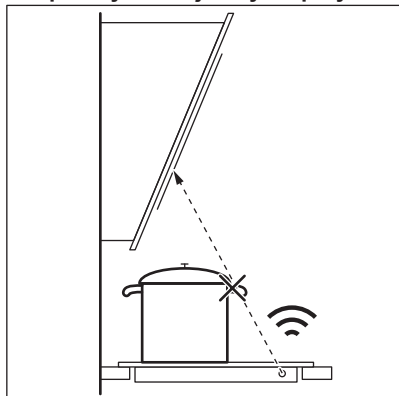
7.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetlaniem przez światło słoneczne.


- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

Okap na rysunku jest tylko przykładowy.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne Electrolux współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie .

8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 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.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.



Nadruk na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym może ulec zabrudzeniu lub przebarwieniu na skutek przesuwania naczyń. Obszar ten można czyścić w standardowy sposób.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuając po niej 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.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW







OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
	Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Automatyczne podgrzewanie. nie działa.	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Działa funkcja Zarządzanie energią.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym.	Umieścić naczynie we właściwym położeniu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym. Położenie naczynia zależy od włączonej funkcji lub trybu funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia dla włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Włączy się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
	Działa funkcja FlexiBridge (Flexible Bridge). Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji ustawionego trybu funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym znajdują się dwa naczynia.	Użyć tylko jedno naczynie. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągle sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

9.2 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 szklanej powierzchni) 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.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model CIV654
Typ 62 B4A 05 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu 949 599 168 00
220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz
Wyprodukowano w Niemczech
7.35 kW



10.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180
Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna	2300	3200	10	minimum 100

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

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

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie*

Dane identyfikacyjne modelu	CIV654	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Liczba powierzchni grzejnych	1	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14,5 cm 18,0 cm
Długość i szerokość powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 45,8 cm Szer. 21,4 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Prawe przednie Prawe tylne	180,4 Wh/kg 175,3 Wh/kg

Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	182,6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		180,7 Wh/kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z normą EU 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności


11.2 Oszczędzanie energii


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

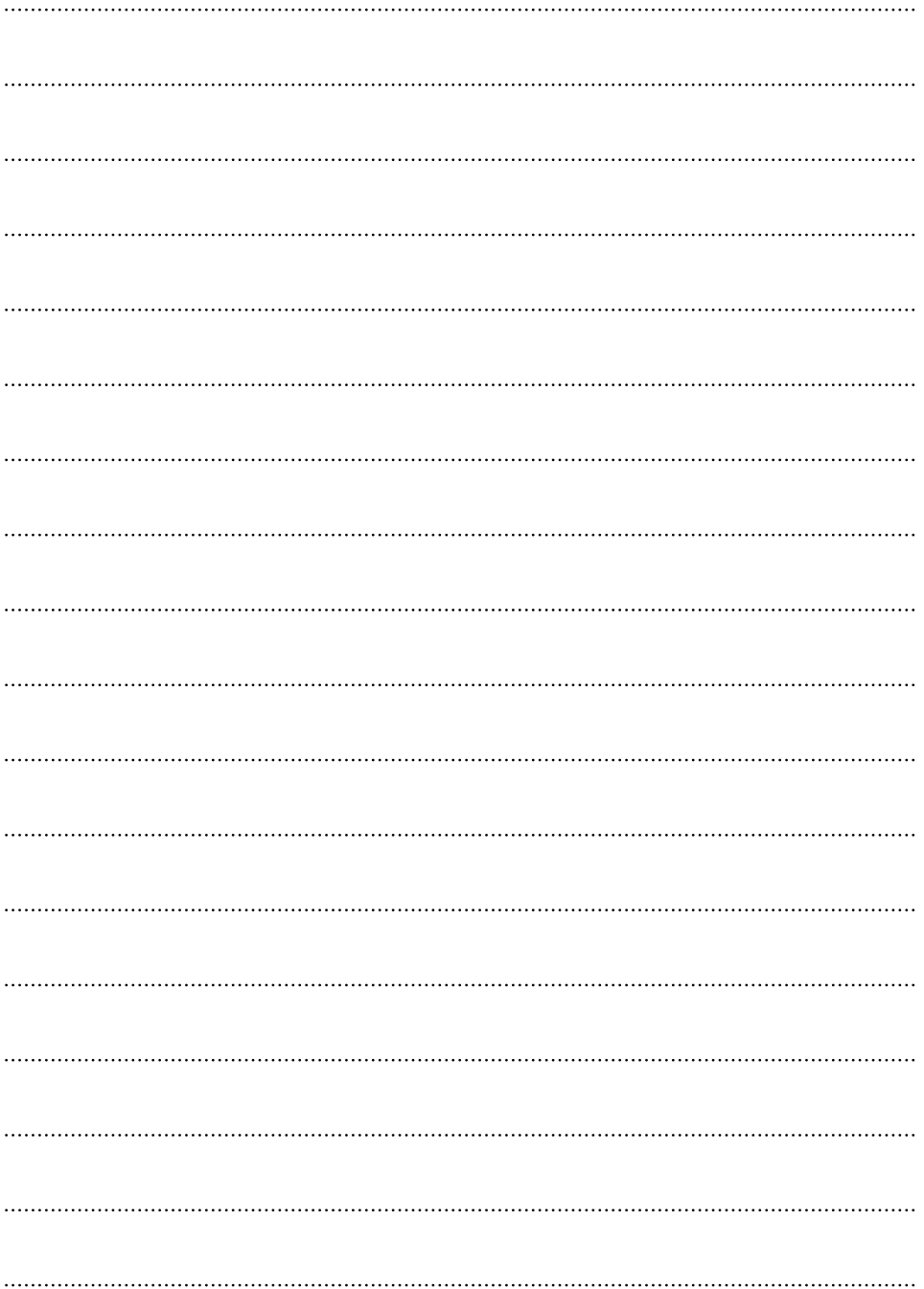
- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.

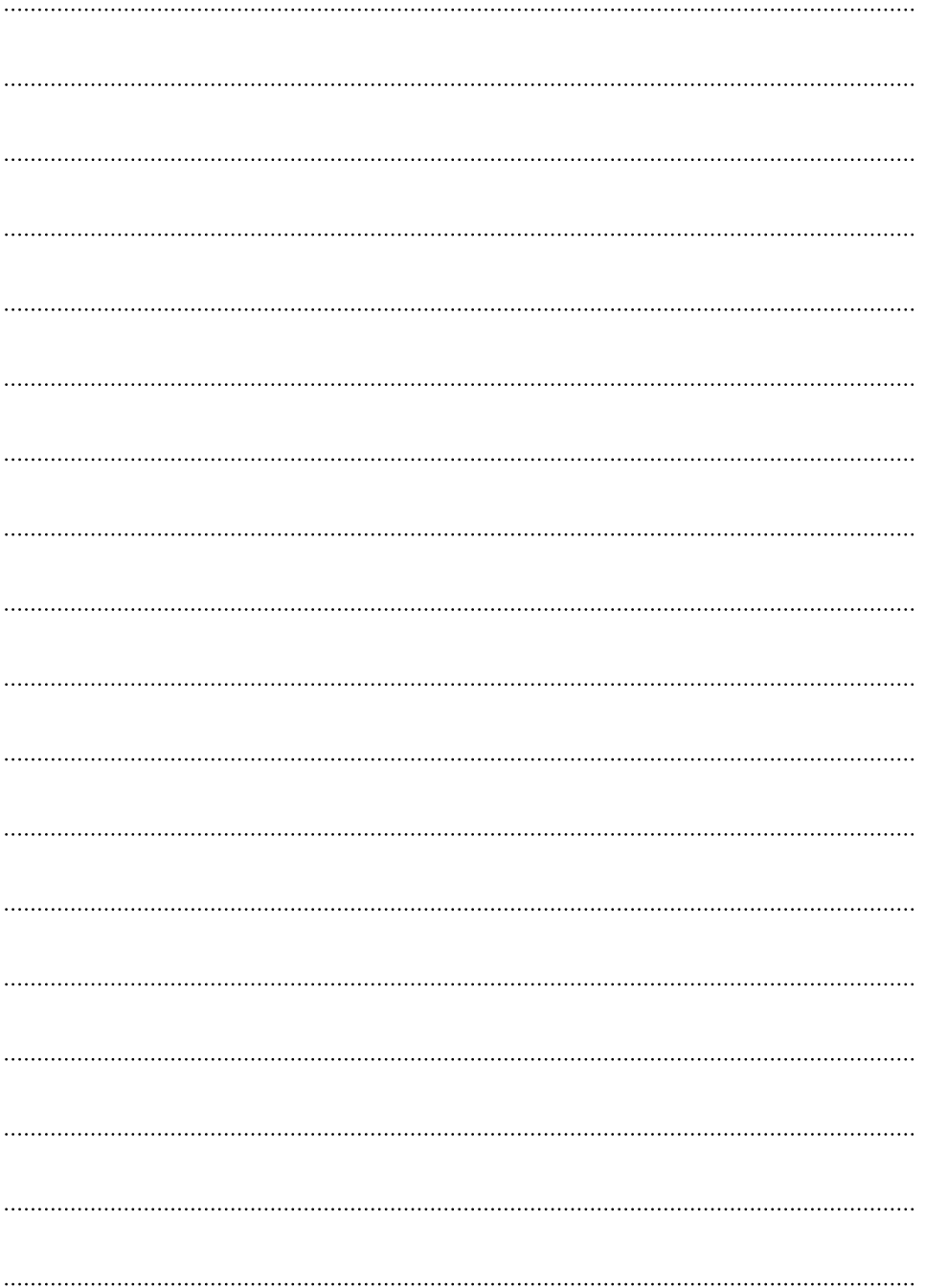
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło reszkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

12. 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.







CE

867366170-A-442020