



---

PL Płyta grzejna  
RO Plită

---

Instrukcja obsługi 2  
Manual de utilizare 27



## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	7
4. OPIS URZĄDZENIA.....	9
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	10
6. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	18
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	19
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	22
10. DANE TECHNICZNE.....	24
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	25

## MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

### 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

## 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom 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 zasilac 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 sztucce 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 przyłączeniowej, 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 do 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 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.
- 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 dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 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 (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- 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 mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Zapobiega to porażeniu 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. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.

- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- 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.



### **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 poczekać, aż ostygnie.

## 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 uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, 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

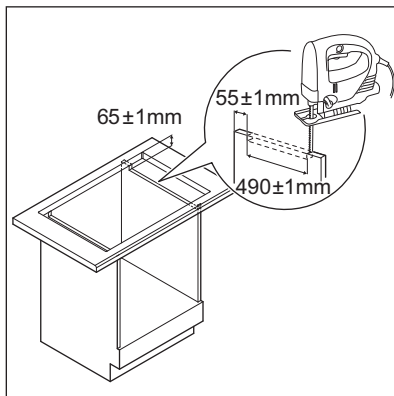
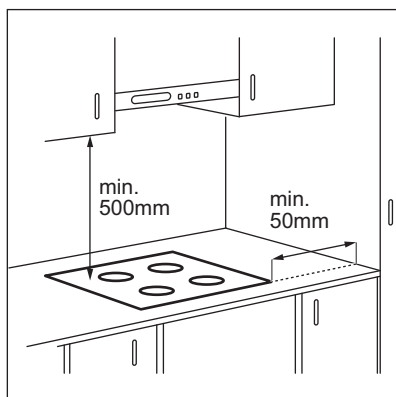
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

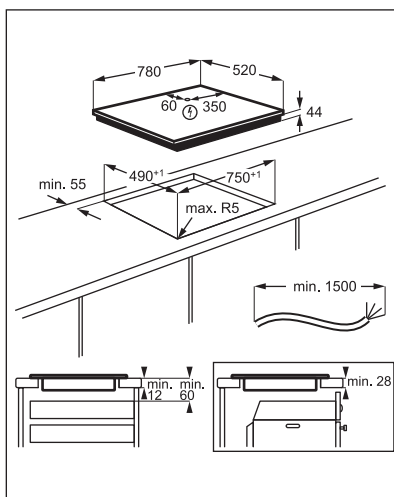
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie 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.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation

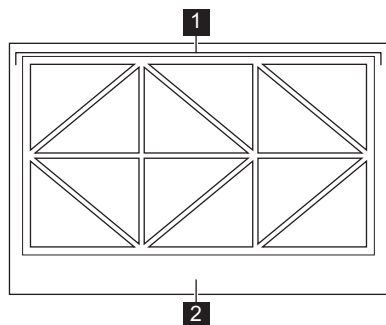




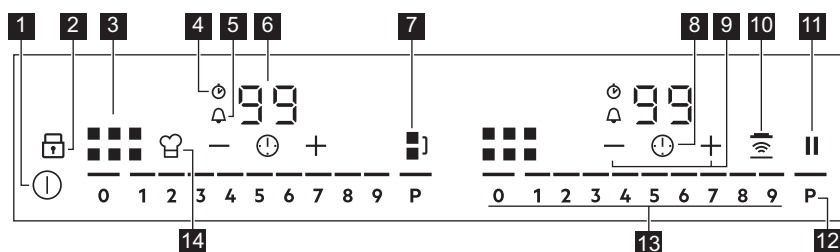
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania

- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 2 Panel sterowania






### 4.2 Układ panelu sterowania



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


Pole czujnika	Uwagi
1	⏻ Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	🔒 Włączanie i wyłączenie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.
3	■ ■ ■ ■ Wskazanie aktywnego pola.
4	🕒 Wskaźnik CountUp Timer.
5	🔔 Wskaźnik Wyłącznik czasowy.
6	- Wyświetlacz zegara: 00–99 minut.
7	■ ] Włączanie i wyłączenie funkcji Bridge i przełączanie między trybami.

	Pole czujnika	Uwagi
8		Wybór funkcji Timer.
9	+ / -	Przedłużanie i skracanie czasu.
10		Włączanie i wyłączenie funkcji Hob <sup>2</sup> Hood.
11		Włączanie i wyłączenie funkcji Pauza..
12	P	Włączanie funkcji PowerBoost.
13	-	Ustawianie mocy grzania: 0–9.
14		Włączanie i wyłączenie funkcji PowerSlide.


### 4.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



#### OSTRZEŻENIE!

 / = / - Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczyń.

Wskaźniki  / = / - pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one

ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.


## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE




#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

Paski regulacji wyświetlają się po włączeniu płyty grzejnej i gasną po jej wyłączeniu. Gdy urządzenie jest wyłączone, widoczne jest tylko .

Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia w odpowiednim położeniu płyta grzejna rozpoznaje naczynie i zapali się odpowiedni panel sterowania. Nad paskiem regulacji pojawia się czerwony wskaźnik pola grzejnego, który wskazuje położenie naczynia.

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

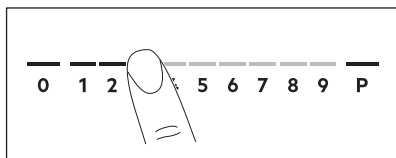
- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej nie ustawiono żadnego naczynia,

- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna 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.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie 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

### 5.3 Ustawienie mocy grzania



Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji. Można również przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania pola grzejnego.

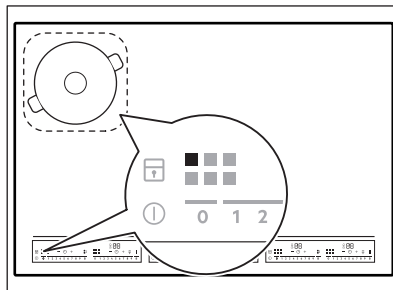
Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

### 5.4 Korzystanie z płyty grzejnej

Indukcyjna powierzchnia gotowania składa się z 12 pojedynczych pól grzejnych. Trójkątne pola grzejne można włączyć oddzielnie lub połączyć w pary, aby stworzyć 6 standardowych pól

grzejnych. Pary trójkątnych pól grzejnych można łączyć na różne sposoby.

Każdą parą trójkątów steruje się odpowiednim paskiem regulacji. Każdy z kwadratów na panelu sterowania odpowiada jednemu standardowemu polu grzejnemu na powierzchni gotowania.



Jedna para trójkątów działa jako standardowe pole grzejne.

### Naczynia

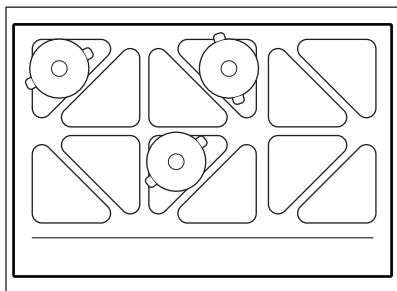
Można używać naczyń o różnych rozmiarach: małych, średnich, dużych. Aby dowiedzieć się, w jaki sposób płyta grzejna określa tryb gotowania na podstawie naczynia, patrz „Indukcyjna powierzchnia gotowania” poniżej. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

### 5.5 Indukcyjna powierzchnia gotowania

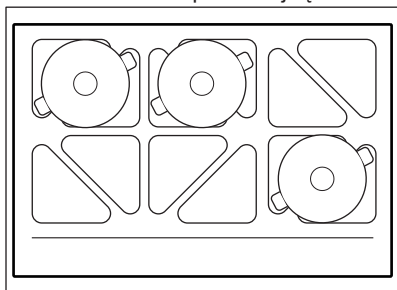
Płyta grzejna automatycznie określa tryb odpowiedni do wielkości i kształtu naczynia.

Ustawić naczynie centralnie na wybranym obszarze. Naczynie powinno zakryć maksymalnie wybrany obszar.

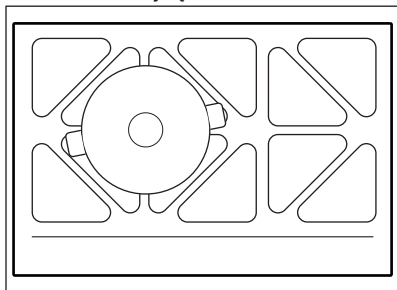
- Mniejsze naczynia o średnicy dna od 100 mm do 160 mm należy umieszczać centralnie w jednym trójkącie.



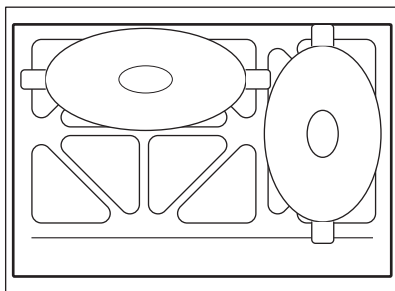
- Średnie naczynia o średnicy dna od 160 mm do 210 mm należy umieszczać na parze trójkątów.



- Naczynia o średnicy dna od 240 mm do 350 mm należy umieszczać na czterech trójkątach.

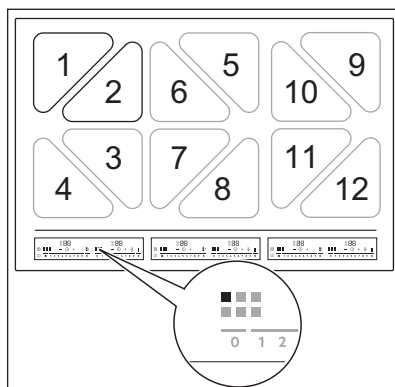


- Naczynia o owalnym kształcie (np. formy do pieczenia) należy ustawiać na pionowej lub poziomej kombinacji Bridge.



- i** Naczynie musi zakrywać 3 lub 4 trójkąty.

## 5.6 Korzystanie z panelu sterowania i wskaźników pól grzejnych



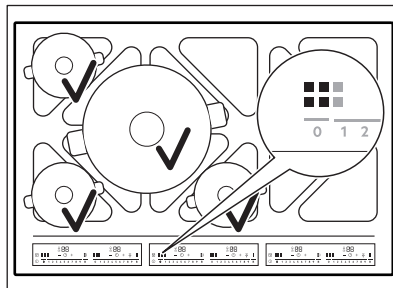
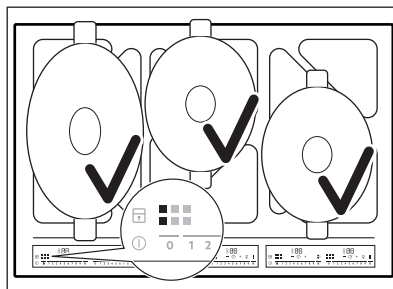
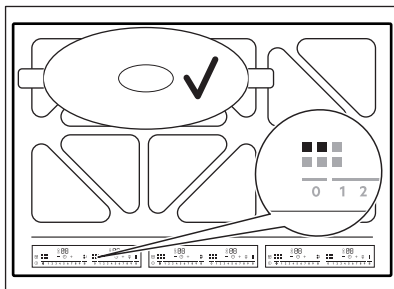
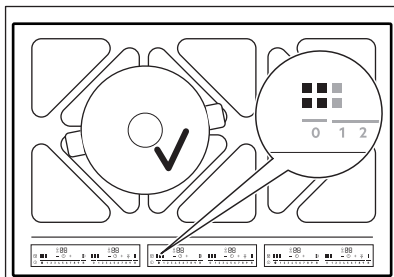
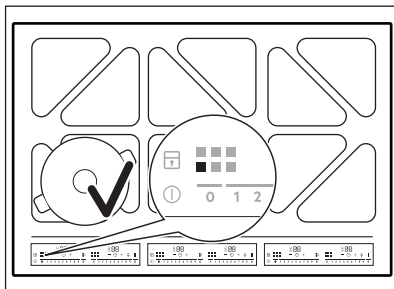
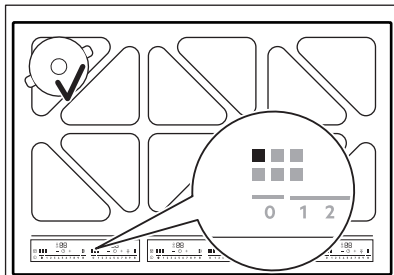
Wskaźniki A B C D E F wskazują połączone dwa pojedyncze trójkąty tworzące standardowe pole grzejne



B = 1+2   D = 5+6   F = 9+10  
A = 3+4   C = 7+8   E = 11+12

Wskaźniki pól grzejnych wskazują, którym standardowym polem grzejnym można sterować odpowiednim paskiem regulacji. Płyta grzejna ma 6 pasków regulacji.

## Pozycje naczyń i wskaźniki pól grzejnych

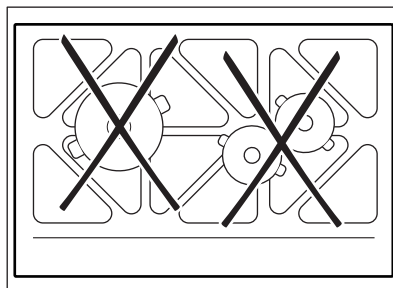


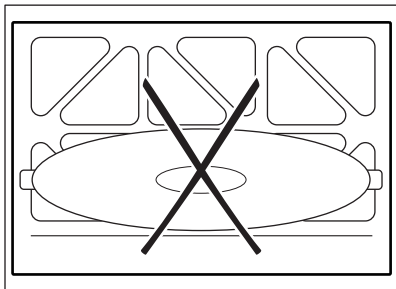
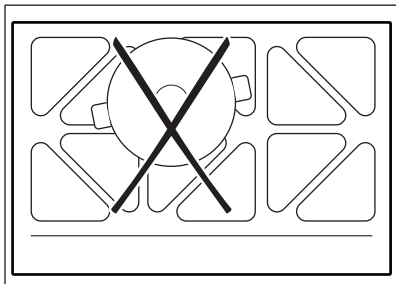
Dla powyższych kombinacji dostępna są cztery aktywne paski regulacji. Wskaźnik A widoczny na pierwszym pasku sterowania wskazuje lewe przednie naczynie. Wskaźnik B na drugim pasku sterowania wskazuje lewe tylne naczynie. Wskaźniki A B C D widoczne na trzecim pasku sterowania wskazują środkowe naczynie. Wskaźnik C widoczny na czwartym pasku wskazuje prawe przednie naczynie.




W tej kombinacji nie można użyć więcej niż 4 naczyń.


## 5.7 Nieprawidłowe ustawienia naczyń





## 5.8 Bridge

Po umieszczeniu naczynia na dwóch lub większej liczbie standardowych pól grzejnych i ustawieniu poziomu mocy grzania na **0**, wyświetli się .



Jeśli domyślna konfiguracja nie jest odpowiednia dla danego naczynia, należy nacisnąć przycisk , aby wybrać żadaną konfigurację ręcznie.

Dostępne są następujące tryby:

- Środek
- Pionowo
- Poziomo
- Standardowe pole grzejne

Wskaźniki pól grzejnych zmieniają się automatycznie, wskazując możliwą kombinację.

Wszystkimi trójkątami jednego trybu steruje się jednym paskiem regulacji.

Po zmianie ustawienia mocy grzania,  znika. Gdy moc grzania jest ustawiona na **0**,  włącza się ponownie.


## 5.9 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od


wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Funkcji nie można używać, gdy Bridge jest włączony w trybie środkowym, pionowym lub poziomym.

**Aby włączyć funkcję dla pola**

**grzejnego:** dotknąć . Symbol zmienia kolor na czerwony.

Funkcja wyłączy się automatycznie.

-  Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.






## 5.10 Timer


### • Wyłącznik czasowy







Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.


Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

**Aby włączyć funkcję lub zmienić**





**czas:** dotknąć . Cyfry zegara **00** i wskaźniki  oraz  pojawią się na wyświetlaczu. Wskaźnik  zmienia kolor na czerwony, a wskaźnik  – na biały.

-  Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 3 sekundach.

Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut). Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki ,  i  zgasną. Wskaźnik  będzie nadal świecił się na czerwono.

Po zakończeniu odliczania czasu przez timer rozlega się sygnał dźwiękowy i **00** miga. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .



**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć .



Wskaźniki  oraz  zaświecą się. Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość **00**. Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość **0**.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

-  **CountUp Timer**



Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.



Dotknąć dwukrotnie , aby **włączyć funkcję**. Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, timer uruchomi się automatycznie.





**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Gdy wskaźniki zaświecą się, dotknąć .

-  **Minutnik**


Funkcja ta może służyć jako Minutnik, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Aby wyświetlić symbole Timer, ustawić naczynie na polu grzejnym.

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni





kolor na czerwony. Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.

Wskaźniki ,  i  zgasną. Wskaźnik  będzie nadal świecił się na czerwono.

Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć .

Wskaźniki  oraz  zaświecą się. Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość **00**.



Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.





## 6. DODATKOWE FUNKCJE


### 6.1 Pauza.


Ta funkcja przedstawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.



Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i . Funkcja nie blokuje funkcji zegara:  i .

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Symbol zmieni kolor na czerwony. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.


### 6.2 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania.

Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

**Najpierw ustawić moc grzania.**

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.




Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.


### 6.3 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

**Aby włączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną. Nie ustawiać mocy grzania.

Dotknąć , aż kolor zmieni się na czerwony, a pasek regulacji zniknie.

**Aby wyłączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną. Nie ustawiać mocy grzania.

Dotknąć , aż kolor zmieni się na biały, a pasek regulacji pojawi się. Wyłączyć płytę grzejną.

## 6.4 PowerSlide


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

Funkcja dzieli pole grzejne na trzy pionowe pola grzejne, które mają różne ustawienia mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i odpowiednio dostosowuje zaprogramowaną moc grzania. Naczynie można ustawić na lewym, środkowym lub prawym pionowym mostku.


### Informacje ogólne:

- W przypadku tej funkcji należy użyć naczynia o średnicy minimalnej 160 mm.
- Wskaźnik pola grzejnego wskazuje oba pola działające w trybie połączenia, nawet jeśli używane jest tylko jedno pole.
- Ustawienie mocy grzania można zmienić ręcznie tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzejne włącza się automatycznie.
- Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyta grzejna zapamiętuje ustawienia mocy grzania i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.
- Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczynia może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

### Włączanie funkcji

Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk . Gdy funkcja jest włączona, symbol zmieni kolor na czerwony, a pasek regulacji wskaże ustawiony poziom mocy.




Jeśli na polach grzejnych nie zostanie wykryte naczynie, po upływie 9 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pola grzejne wyłączą się automatycznie. Nacisnąć , aby wznowić tę funkcję.


### Regulacja mocy grzania




Aby ustawić poziom mocy, należy wybrać moc grzania na pasku regulacji.


### Wyłączanie funkcji



Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk .

## 6.5 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)


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


Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Pojawia się  lub .

Nacisnąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  - sygnały dźwiękowe są wyłączone
-  - sygnały dźwiękowe są włączone.

Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , dźwięki będą emitowane tylko w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu 
- Minutnik wyłącza się
- Wyłącznik czasowy wyłącza się
- coś leży na panelu sterowania.

## 6.6 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.

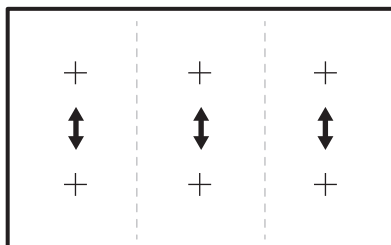
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych automatycznie zmniejszy się.
- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe



maksymalne ustawienia mocy grzania.

- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



## 6.7 Hob<sup>2</sup>Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. 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. Wentylator można również obsługiwać ręcznie.

- i** W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

### Automatyczne działanie funkcji

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

## Tryby automatyczne






	Auto- ma- tycz- ne oś- wie- tlenie	Goto- wanie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 <sup>3)</sup>	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 1	Prę- d- kość wentyla- tora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prę- d- kość wentyla- tora 1
Tryb H4	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 1	Prę- d- kość wentyla- tora 1
Tryb H5	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 1	Prę- d- kość wentyla- tora 2
Tryb H6	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 2	Prę- d- kość wentyla- tora 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 , aż  włączy się.
5. Dotknąć , aby wybrać tryb automatyczny.




 Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.

 Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

### Ręczne sterowanie prędkością wentylatora


Funkcję można również uruchomić ręcznie. Aby to zrobić, należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Symbol zmieni kolor na biały. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Symbol zmieni kolor na czerwony. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy dotknąć .

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

 Jeśli funkcja nie jest aktywna,  wyłącza się po 10 sekundach. Po ponownym uruchomieniu płyty grzejnej  ponownie zapala się.

### Włączanie oświetlenia

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6.

 Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

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

### 7.2 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 przesuwając 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.

## 8. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 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 przesuwania 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



Patrz „Indukcyjne pole grzejne” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

- 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.

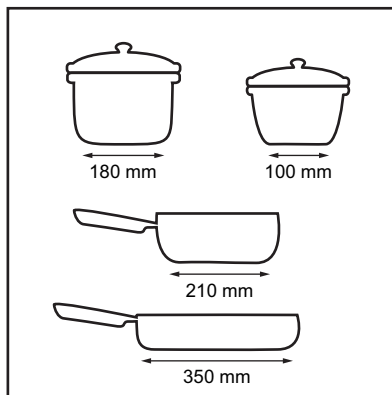


Patrz „Dane techniczne”.

#### Rodzaje naczyń

Zależnie od rodzaju używanego naczynia płyta grzejna określa odpowiedni tryb łączenia pól grzejnych. Na przykład:

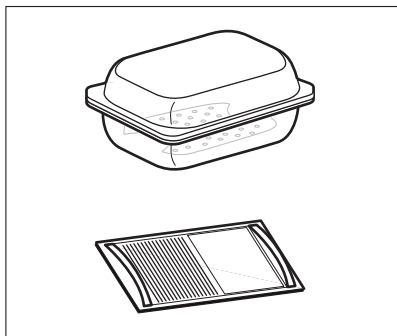
#### Pojedyncze trójkąty, standardowe pola grzejne, tryb środkowy



#### Tryb pionowy, tryby poziome



Naczynie musi przykryć 3 lub 4 pojedyncze trójkąty.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać blachy do pieczenia.

**8.2 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.**

**8.3 Öko Timer (Zegar eko)**

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

**8.4 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 wyłączny charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omle-tów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrot-nie 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.

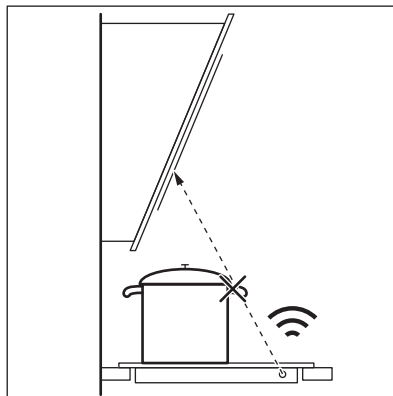
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, 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.		
<b>P</b>	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 8.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczyń lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.


**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 Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux,

które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

## 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.
	Działa funkcja Pauza..	Patrz „Dodatkowe funkcje”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
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.	Coś zostało położone na panelu sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
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 <sup>2</sup> 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.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotyknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Dodatkowe funkcje”.
Włączy się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Dodatkowe funkcje”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	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 PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym znajdują się dwa naczynia.	Użyć tylko jedno naczynie. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
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.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejącą 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 z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejąca była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

# 10. DANE TECHNICZNE

## 10.1 Tabliczka znamionowa

Model EIV87675  
Typ 62 D6A 06 AA  
Indukcja 11.0 kW  
Nr seryjny.....  
ELECTROLUX

Numer produktu 949 599 184 00  
400 V, 3N, 50–60 Hz  
Wyprodukowano w Niemczech  
11.0 kW



## 10.2 Parametry pól grzejnych

Indukcyjna powierzchnia gotowania	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]
Pojedynczy trójkąt	1150	1600	10
Standardowe pole grzejne	2000	3000	10
Strefa środkowa	4200	-	-
Pole grzejne	3200	-	-
Pole poziome	4100	-	-

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

### Rozmiary naczyń

Tryb Bridge	Wymiary naczynia (minimalne)	Wymiary naczynia (maksimum)
Pojedynczy trójkąt	100 mm	160 mm
Standardowe pole grzejne	160 mm	210 mm



Tryb Bridge	Wymiary naczynia (minimalne)	Wymiary naczynia (maksimum)
Strefa środkowa	240 mm	350 mm
Pole grzejne	Obszar składający się z 3 pojedynczych trójkątów	Obszar składający się z 4 pojedynczych trójkątów
Pole poziome	Obszar składający się z 3 pojedynczych trójkątów	Obszar składający się z 4 pojedynczych trójkątów

Więcej informacji na temat zalecanych wymiarów naczyń można znaleźć w punkcie „Indukcyjne pole grzejne” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

## 11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

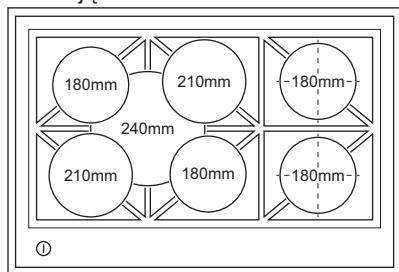
### 11.1 Informacje o produkcie\*

Dane identyfikacyjne modelu	EIV87675	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Liczba powierzchni grzejnych	1	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Długość i szerokość pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 24,2 cm Szer. 19,4 cm
	Prawe tylne	Dł. 24,2 cm Szer. 19,2 cm
Długość i szerokość powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 47,4 cm Szer. 38,8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Prawe przednie	201,5 Wh / kg
	Prawe tylne	201,5 Wh / kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	188,7 Wh / kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	192,3 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

Zużycie energii mierzone zgodnie z ilustracją:





## 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 resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania 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.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	27
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	30
3. INSTALAREA.....	32
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	34
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	35
6. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	40
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	43
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	44
9. DEPANAREA.....	46
10. DATE TEHNICE.....	49
11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	49

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

### 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este

responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat.

Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
  - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
  - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

### 2.2 Conexiunea electrică



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită

scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

### 2.3 Modul de utilizare



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul

de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.

- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt

# 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

## 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

## 3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90°C sau mai ridicată. Contactați un Centru de service

concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare



### AVERTISMENT!

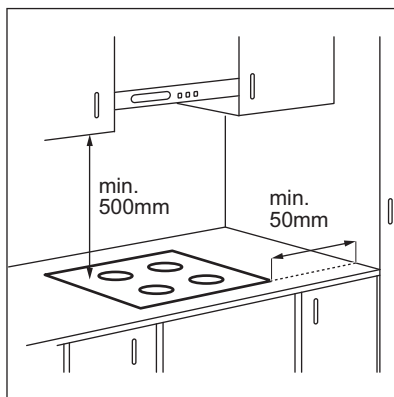
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

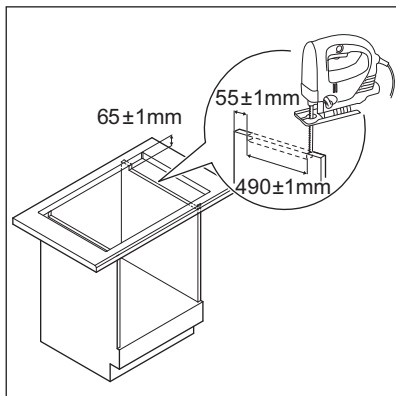
autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

## 3.4 Asamblare

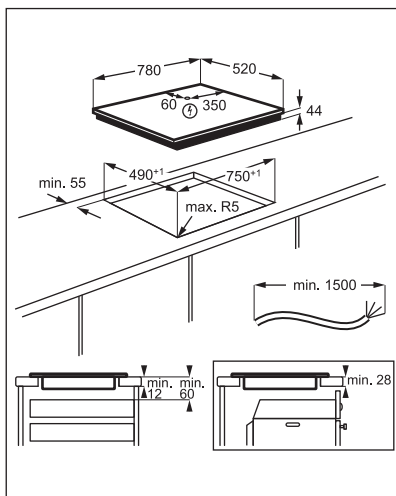
Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.







Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

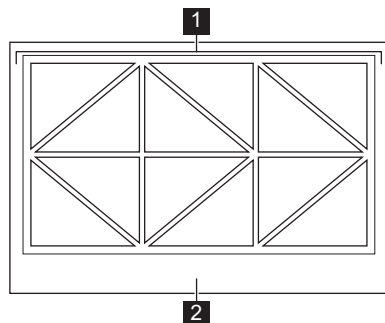
How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



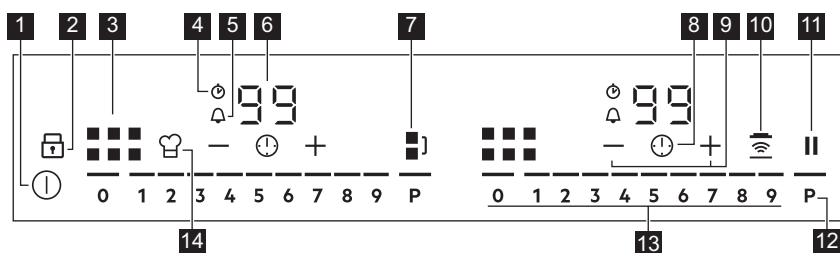
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Configurația plitei de gătit

- 1** Suprafață de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă





### 4.2 Configurația panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.


Câmp cu senzor	Comentariu
<b>1</b>	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
<b>2</b>	Pentru activarea și dezactivarea Blocare sau Dispozitivul de siguranță pentru copii.
<b>3</b>	Pentru a indica zona activă.
<b>4</b>	Indicator CountUp Timer.
<b>5</b>	Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
<b>6</b> -	Afișajul cronometrului: 00 - 99 de minute.
<b>7</b>	Pentru activarea și dezactivarea Bridge și pentru a comuta între moduri.
<b>8</b>	Pentru a selecta funcțiile Cronometru.

	Câmp cu senzor	Comentariu
9	+ / -	Pentru a crește și descrește durata.
10		Pentru activarea și dezactivarea Hob <sup>2</sup> Hood.
11		Pentru activarea și dezactivarea Pauză.
12	P	Pentru activarea PowerBoost.
13	-	Pentru a seta un nivel de căldură: 0 - 9.
14		Pentru activarea și dezactivarea PowerSlide.


### 4.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



#### AVERTISMENT!

 Cât timp indicatorul este aprins, există risc de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele  / = / - apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ




#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat  pentru a activa sau dezactiva plita.

Barele de comandă se aprind după activarea plitei și se sting după dezactivarea acesteia. Când plita este dezactivată, puteți vedea doar .

Atunci când activați plita și puneți vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și panoul de comandă respectiv se aprinde. Indicatorul roșu al zonei de gătit apare deasupra barei de comandă și indică poziția vasului.

### 5.2 Oprirea automată

#### Funcția dezactivează automat plita dacă:

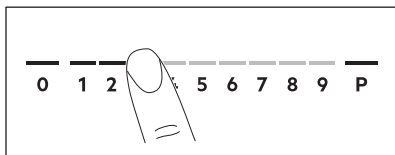
- nu puneți niciun vas pe plită timp de 50 de secunde,
- nu setați nivelul de căldură timp de 50 de secunde după ce ați pus vasul,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă). Atunci când auziți semnalul acustic, plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.

- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează.

**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

### 5.3 Nivelul de căldură



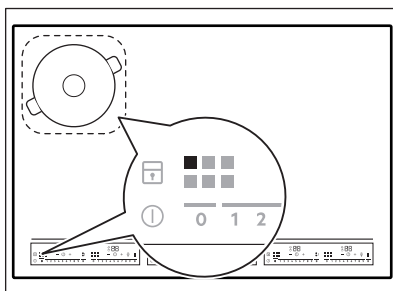
Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă. De asemenea, puteți mișca degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.

Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

### 5.4 Utilizarea hotei

Suprafața de gătit prin inducție constă în 12 zone triunghiulare în total. Zonele triunghiulare pot fi activate separat sau pot fi combinate în perechi pentru a crea 6 zone de gătit standard. Perechile zonelor triunghiulare pot fi combinate în diferite moduri.

Fiecare pereche de triunghiuri este controlată de bara de comandă respectivă. Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit standard pe suprafața de gătit cu inducție.



- O pereche de triunghiuri funcționează ca o zonă de gătit standard.

### Vase de gătit

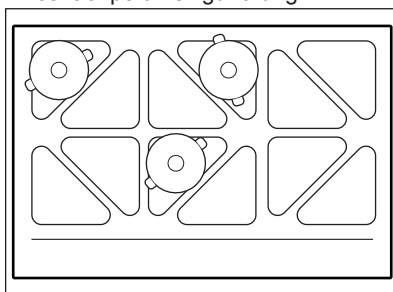
Puteți folosi diferite tipuri de vase: mic, mediu, mare. Pentru a afla cum stabilește plita modul de gătit baza vasului de gătit, consultați „Suprafața de gătit prin inducție” de mai jos. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

### 5.5 Suprafață de gătit cu inducție

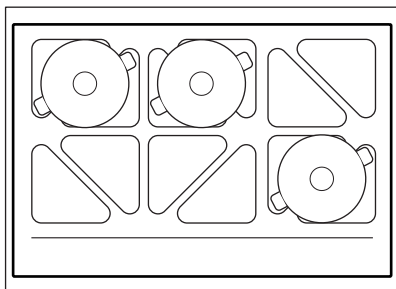
Plita determină automat modul aplicabil dimensiunii și formei vasului.

Puneți vasul centrat pe suprafața selectată. Vasul trebuie să acopere cât mai mult din suprafața selectată.

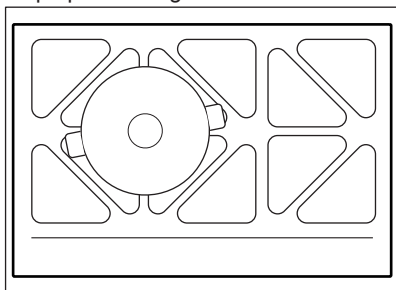
- Vasele mai mici cu diametrul bazei între 100 mm și 160 mm trebuie puse central pe un singur triunghi.



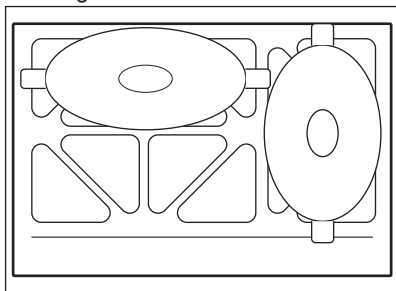
- Vasele de gătit de dimensiuni medii cu diametrul bazei între 160 mm și 210 mm trebuie puse pe o pereche de triunghiuri.



- Vasele de gătit cu diametrul bazei între 240 mm și 350 mm trebuie puse pe patru triunghiuri.

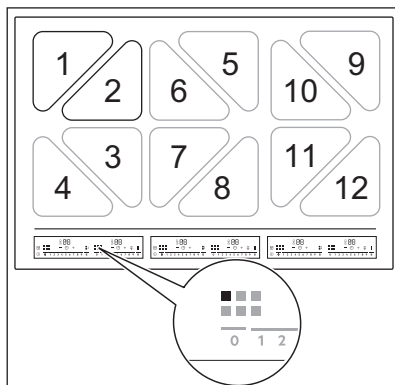


- Vasele de gătit cu forme ovale (de ex. tăvile de friptură) trebuie puse pe combinații verticale sau orizontale Bridge.

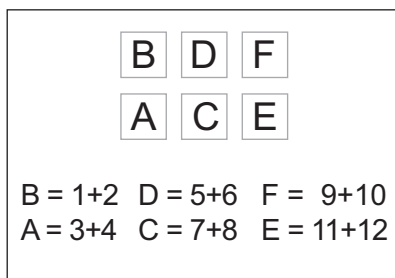


Vasul trebuie să acopere 3 sau 4 triunghiuri.

## 5.6 Utilizarea panoului de comandă și a indicatoarelor de zonă

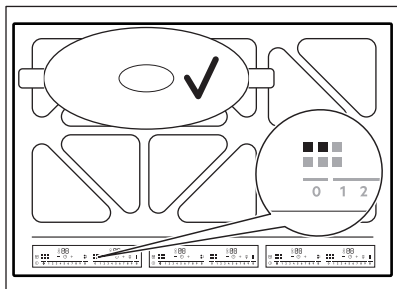
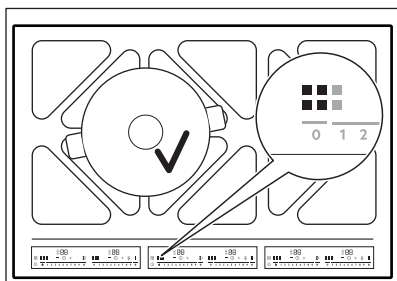
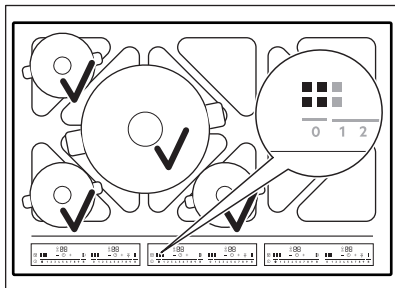
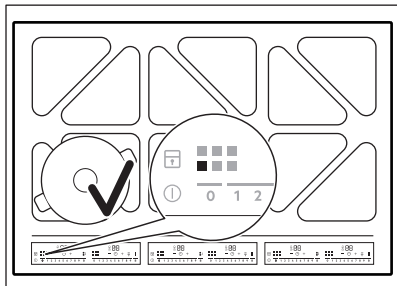
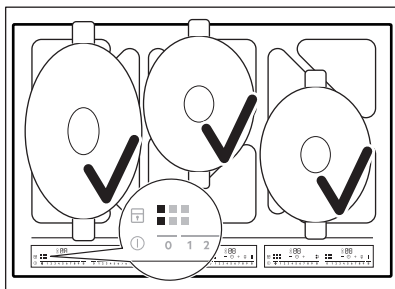
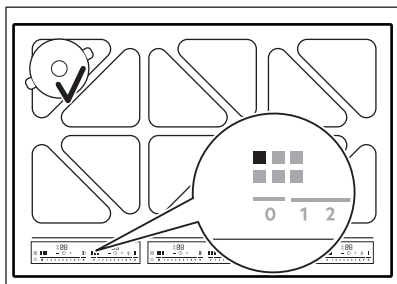


Două triunghiuri combinate creează o zonă de gătit standard și sunt indicate de indicatorii A B C D F.



Indicatoarele zonei indică ce zonă de gătit standard este controlată de bara de comandă respectivă. Plita are 6 bare de comandă.

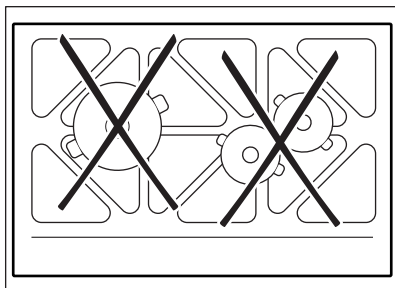
**Pozițiile vaselor și indicatoare de zonă**

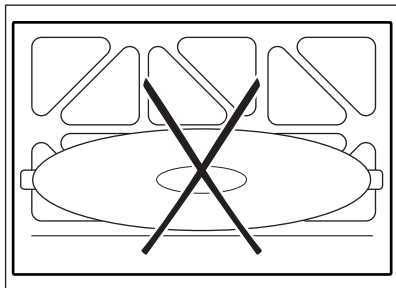
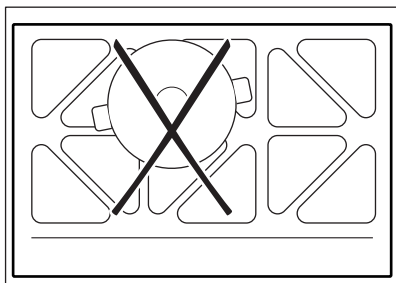


Pentru combinația indicată mai sus, există patru bare de comandă active. Vasul din stânga față este indicat de indicatorul vizibil pe prima bară de comandă. Vasul din stânga spate este indicat de indicatorul B de pe cea de-a doua bară de comandă. Vasul din mijloc este indicat de indicatoarele A B C D vizibile pe a treia bară de comandă. Vasul din dreapta față este indicat de indicatorul C vizibil pe a patra bară.


- i** Nu puteți folosi mai mult de 4 vase în această combinație.


### 5.7 Poziții incorecte ale vaselor





## 5.8 Bridge

Dacă puneți vase pe două sau mai multe zone de gătit standard, iar nivelul de căldură este setat la **0**, apare .



Dacă configurația implicită nu este adecvată pentru vasul dvs., apăsați  în mod repetat pentru a alege manual configurația dorită.

Sunt disponibile următoarele moduri:

- Centru
- Vertical
- Orizontal
- Zona de gătit standard

Indicatoarele zonei de gătit se schimbă automat pentru a indica o combinație posibilă.

Toate triunghiurile unui singur mod sunt controlate de o bară de comandă care se aprinde.

Când modificați nivelul de căldură,  dispăre. Când nivelul de căldură este setat la **0**,  se aprinde din nou.

## 5.9 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu

inducție, în funcție de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

Nu puteți utiliza funcția când Bridge este activat în modul Centru, Vertical sau Orizontal.

**Pentru activarea funcției pentru zona de gătit:** atingeți **P**. Simbolul devine roșu.

Funcția se dezactivează automat.






Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

## 5.10 Cronometru

-  **Cronometru cu numărătoare inversă**

Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.



Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.


**Pentru a activa funcția sau modifica durata:** atingeți . Cifrele cronometrului **00** și indicatoarele **+** și **-** se aprind pe afișaj.  devine roșu și  devine alb.




Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 3 secunde.

Atingeți **+** sau **-** pentru a seta timpul (00 - 99 de minute). După 3 secunde, cronometrul începe automat

numărătoare inversă. Indicatoarele , **+**, și **-** dispar.  rămâne roșu.



Când cronometrul termină numărătoare inversă, se aude un semnal și **00** se aprinde intermitent. Pentru a opri semnalul, atingeți .



**Pentru dezactivarea funcției:** atingeți . Indicatoarele **+** și **-** se aprind.

Folosiți **-** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj. Alternativ, setați nivelul căldurii la **0**. După aceea, este emis un sunet și cronometrul este anulat.

-  **CountUp Timer**



Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de gătit.







**Pentru activarea funcției:** atingeți  de două ori. Indicatorul  devine roșu, cronometrul pornește automat.

**Pentru dezactivarea funcției:** atingeți . Când indicatoarele se aprind, atingeți .


#### • **Cronometru**




Puteți utiliza această funcție ca Cronometru atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Pentru a vedea simbolurile Cronometru, puneți un vas pe o zonă de gătit.



**Pentru a activa funcția:** atingeți  până când indicatorul  devine roșu.


Atingeți  sau  pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatoarele , , și  dispar.  rămâne roșu.

Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și **00** clipește. Atingeți  pentru a opri semnalul.

**Pentru dezactivarea funcției:** atingeți . Indicatoarele  și  se aprind.

Folosii  sau  pentru a seta **00** pe afișaj.






 Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.


## 6. FUNCȚII SUPLIMENTARE


### 6.1 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

 Atunci când funcția este activă pot fi folosite simbolurile  și . Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru:  și .


**Pentru activarea funcției:** atingeți . Simbolul devine roșu. Nivelul de căldură este coborât la 1.


**Pentru dezactivarea funcției:** atingeți . Simbolul devine alb. Se aprinde nivelul de căldură anterior.


### 6.2 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.

**Setați mai întâi nivelul de putere.**


**Pentru activarea funcției:** atingeți . Simbolul devine roșu și clipește.

**Pentru dezactivarea funcției:** atingeți . Simbolul devine alb.


 Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

### 6.3 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru activarea funcției:** activați plita. Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  până când se face roșu și bara de comandă dispăre.

**Pentru dezactivarea funcției:** activați plita. Nu setați nivelul de căldură.

Atingeți  până când se aprinde alb și bara de comandă apare. Dezactivați plita.



## 6.4 PowerSlide


Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție.

Funcția împarte suprafața de gătit în trei zone de gătit verticale care au niveluri diferite de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat. Puteți pune vasul pe poziția stânga, central sau vertical dreapta.


### Informații cu caracter general:

- Pentru această funcție, folosiți vase cu diametrul minim al bazei de 160 mm.
- Indicatorul zonei indică ambele zone într-o punte chiar dacă doar una dintre zone este folosită.
- Puteți ajusta manual nivelul de căldură doar dacă cel puțin una dintre zone este activată automat.
- Puteți modifica nivelul de căldură pentru fiecare poziție separat. Atunci când dezactivați plita, aceasta reține nivelurile de căldură și le folosește la următoarea activare a funcției.
- Dacă doriți să modificați nivelul de căldură, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

### Activarea funcției

Pentru a activa funcția, apăsați . Atunci când funcția este activată, simbolul devine roșu și bara de comandă afișează nivelul de putere pre-setat.




Dacă nu este detectat niciun vas pe zonele de gătit, după 9 minute este emis un semnal acustic și zonele de gătit se dezactivează automat. Apăsați  pentru a relua această funcție.


### Reglarea nivelului de putere




Pentru reglarea nivelului de putere, alegeți nivelul de căldură de pe bara de comandă.


### Dezactivarea funcției



Pentru a dezactiva funcția, apăsați .

## 6.5 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați plita. Apăsați  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.


Apăsați  timp de 3 secunde.  sau 

apare. Apăsați  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la , puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

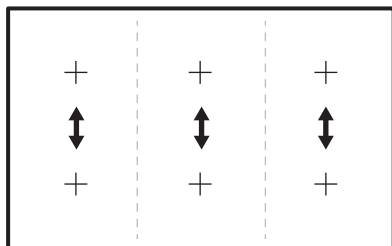
- atingeți 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- ați pus ceva pe panoul de comandă.

## 6.6 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o încărcătură electrică maximă de 3680 W. Dacă plita atinge limita puterii maxime disponibile în cadrul unei singure faze, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.
- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



## 6.7 Hob<sup>2</sup>Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul.

- i** Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

### Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului în mod automat.

### Moduri automate

	Ilumi- nare auto- mată	Fierbe- rea <sup>1)</sup>	Prăji- rea <sup>2)</sup>
Modul H0	Oprit	Oprit	Oprit
Modul H1	Pornit	Oprit	Oprit


	Ilumi- nare auto- mată	Fierbe- rea <sup>1)</sup>	Prăji- rea <sup>2)</sup>
Modul H2 <sup>3)</sup>	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
Modul H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
Modul H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

- 1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.
- 2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.
- 3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.




### Modificarea modului automat


1. Dezactivați aparatul.
2. Atingeți timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți timp de 3 secunde.
4. Atingeți în mod repetat până când se aprinde.
5. Atingeți pentru a selecta modul automat.


- i** Pentru a utiliza hota direct pe panoul hoteli, dezactivați modul automat al funcției.




-  Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

### Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția. Pentru a face acest lucru, atingeți  când plita este activă. Simbolul devine alb. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului. Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza


ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Simbolul devine roșu. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .

-  Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

-  Dacă funcția nu este activă,  se dezactivează după 10 secunde. Când plita este repornită,  se aprinde din nou.

### Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la H1 – H6.

-  Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care

conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosii zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecați vasul pe sticla vitroceramică.

#### Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

#### Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

#### Dimensiunile vaselor



Consultați „Suprafața de gătit prin inducție” din „Utilizarea zilnică”.

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametrul mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătit, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați

să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

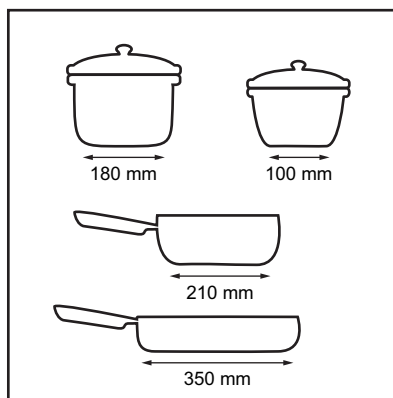


Consultați „Date tehnice”.

#### Tipuri de vase

În funcție de tipul de vas utilizat, plita stabilește modul punte adecvat. De exemplu:

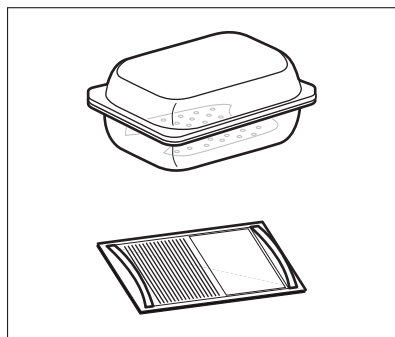
#### Triunghiuri simple, zone de gătit standard, modul centru



#### Modul vertical, moduri orizontale



Vasul trebuie să acopere 3 sau 4 triunghiuri simple.



### AVERTISMENT!

Nu utilizați tava de copt.

## 8.2 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.**

## 8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de

avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

## 8.4 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Mentținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omelete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.

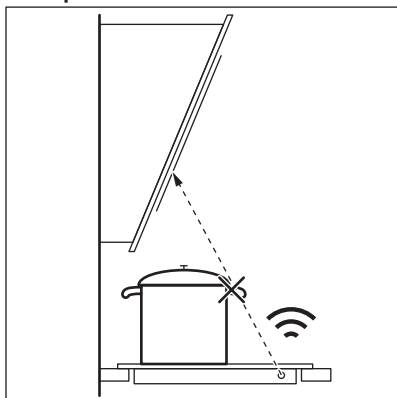
Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duraței de gătit.
7 - 8	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duraței de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
<b>P</b>	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

## 8.5 Sfaturi utile pentru Hob<sup>2</sup>Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:


- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

**Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.**



**i** Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob<sup>2</sup>Hood este pornit.

### Plitele aragazelor cu funcția Hob<sup>2</sup>Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul .

## 9. DEPANAREA






### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 10 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Funcții suplimentare”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Hob <sup>2</sup> Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Câmpurile cu senzori de vin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Funcții suplimentare”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Funcții suplimentare”.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătit, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
	PowerSlide funcționează. Două vase sunt amplasate pe zona flexibilă de gătit prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

## 9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat

corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.



## 10. DATE TEHNICE

### 10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIV87675  
 Tip 62 D6A 06 AA  
 Inducție 11.0 kW  
 Nr. ser.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 184 00  
 400 V 3N 50 - 60 Hz  
 Fabricat în Germania  
 11.0 kW



### 10.2 Specificațiile zonei de gătire

Suprafață de gătit cu inducție	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]
Triunghi simplu	1150	1600	10
Zona de gătit standard	2000	3000	10
Zona centrală	4200	-	-
Zonă verticală	3200	-	-
Zonă orizontală	4100	-	-

Puterea zonelor de gătire poate diferi de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

#### Dimensiunile vaselor de gătit

modul Bridge	Dimensiunea vaselor (minim)	Dimensiunea vaselor (maxim)
Triunghi simplu	100 mm	160 mm
Zona de gătit standard	160 mm	210 mm
Zona centrală	240 mm	350 mm
Zonă verticală	Zonă de 3 triunghiuri simple	Zonă de 4 triunghiuri simple
Zonă orizontală	Zonă de 3 triunghiuri simple	Zonă de 4 triunghiuri simple

Pentru mai multe informații despre dimensiunile recomandate ale vaselor, consultați „Suprafața de gătit prin inducție” din „Utilizarea zilnică”.

## 11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 11.1 Informații produs\*

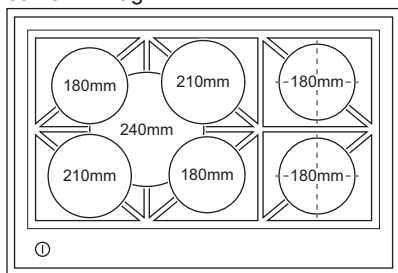
Identificarea modelului	EIV87675
Tipul plitei	Plită încorporată

Numărul zonelor de gătire	2	
Numărul suprafețelor de gătire	1	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Lungimea (L) și lățimea (l) zonei de gătit	Dreapta față	L 24,2 cm l 19,4 cm
	Dreapta spate	L 24,2 cm l 19,2 cm
Lungimea (L) și lățimea (l) zonei de gătit	Stânga	L 47,4 cm W 38,8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Dreapta față	201,5 Wh / kg
	Dreapta spate	201,5 Wh / kg
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Stânga	188,7 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	192,3 Wh / kg	

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu EU 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

Consumul de energie este măsurat conform imaginii:



- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

## 11.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

## 12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejerea mediului și a sănătății umane și la

reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de

reciclare sau contactați administrația  
orașului dvs.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867366506-B-152021

