



---

PL Płyta grzejna

Instrukcja obsługi



## SPIS TREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 2  |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 5  |
| 3. INSTALACJA.....                          | 7  |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 9  |
| 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....              | 10 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY.....                  | 12 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....           | 14 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....             | 14 |
| 9. DANE TECHNICZNE.....                     | 16 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 17 |

## Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Wiതamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:**



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

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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

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



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ℹ Ogólne informacje i wskazówki

♻ Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

### 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną 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 do wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno 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.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **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:** 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 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 odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby

umożliwić prawidłowy obieg powietrza.

- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejki, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek 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 obluźwane, 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Eksploatacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

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



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie pożarem  
i wybuchem

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



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie uszkodzeniem  
urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- 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 przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych

celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.5 Serwis

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

## 2.6 Utylizacja



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie odniesieniem  
obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. INSTALACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący  
bezpieczeństwa.

### 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe

informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

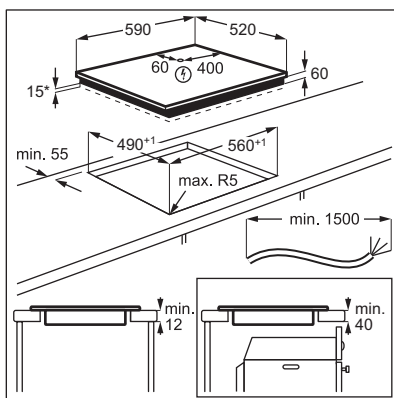
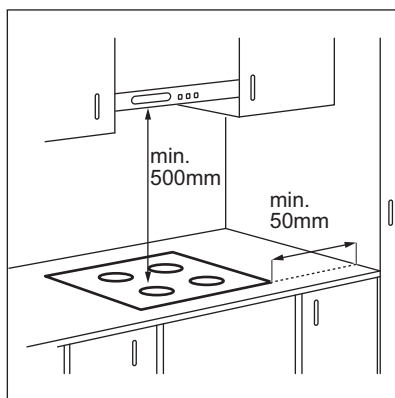
### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

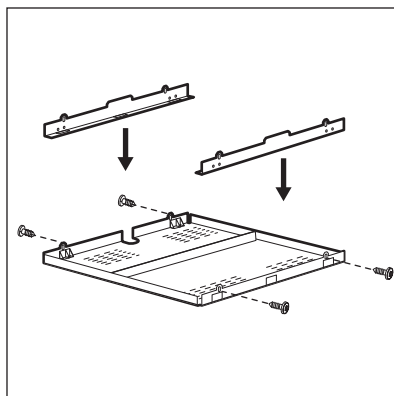
### 3.3 Przewód zasilający

- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

### 3.4 Montaż



### 3.5 Kasecja ochronna



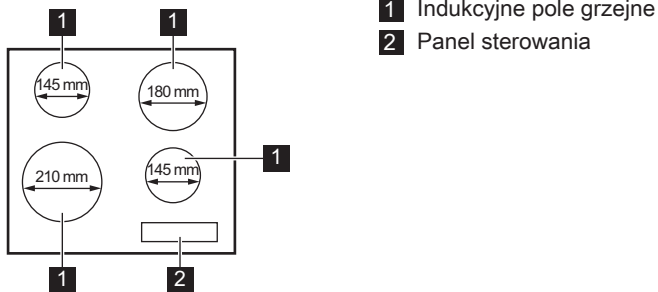
Po zamontowaniu kasecji ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasecji ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W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



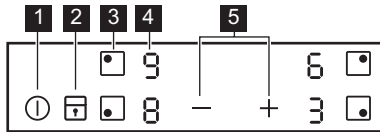
W przypadku montażu płyty grzejnej nad piekarnikiem nie można stosować kasecji ochronnej.

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



### 4.2 Układ panelu sterowania









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

| Pole czujnika | Funkcja | Uwagi                          |  |
|---------------|---------|--------------------------------|--|
| 1             | ⊖       | WŁ./WYŁ.                       | Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.     |
| 2             | ⊞       | Blokada / Blokada uruchomienia | Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania. |
| 3             | ◼       | -                              | Wybór pola grzejnego.                      |
| 4             | -       | Wskaźnik mocy grzania          | Pokazuje ustawienie mocy grzania.          |
| 5             | + / -   | -                              | Ustawianie mocy grzania.                   |

### 4.3 Wskazania ustawień mocy grzania


| Wyświetlacz | Opis                         |
|-------------|------------------------------|
| ⊞           | Pole grzejne jest wyłączone. |
| ⊞ - 9       | Pole grzejne jest włączone.  |

| Wyświetlacz   | Opis   |
|---|--|
|          | Działa funkcja PowerBoost.   |
|  + cyfra | Nieprawidłowe działanie.   |
|          | Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).   |
|          | Działa funkcja Blokada /Blokada uruchomienia.  |
|          | Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia. |
|          | Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.  |

#### 4.4 Wskaźnik ciepła resztkowego



##### **OSTRZEŻENIE!**

 Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane.

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


## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



##### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

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


### 5.2 Samoczynne wyłączenie


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

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Należy


usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.



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

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i urządzenie wyłączy się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłączy 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 Wybór pola grzejnego

Aby wybrać pole grzejne, należy dotknąć pola czujnika  odpowiadającego danemu polu grzejnemu. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawienia mocy grzania (.

### 5.4 Ustawienie mocy grzania


Wybrać pole grzejne.

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.



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

### 5.5 PowerBoost

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

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

**Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:** najpierw wybrać pole grzejne, a następnie ustawić



maksymalną moc grzania. Dotykać , aż włączy się .


**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć .


### 5.6 Blokada

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

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**





**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się .





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

 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.





### 5.7 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

**Aby włączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Zaświeci się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

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

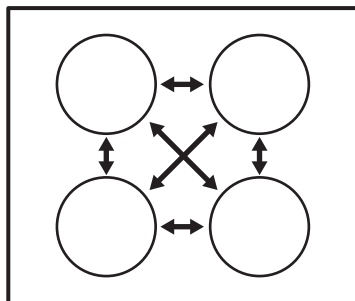
**Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:**

włączyć płytę grzejną za pomocą . Zaświeci się . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

### 5.8 Zarządzanie energią

- Wszystkie pola grzejne są podłączone do jednej fazy. Patrz rysunek.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc elektryczna pól grzejných przekracza maksymalne obciążenie elektryczne fazy.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejných.

- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia



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



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

#### Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieodpowiedni:** 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 przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

#### Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.



Patrz „Dane techniczne”.

### 6.2 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.



### 6.3 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie

mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania   | Zastosowanie:  | Czas (min)           | Wskazówki   |
|---|--|----------------------|---|
|  - 1 | Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.   | zależnie od potrzeb  | Przykryć naczynie.  |
| 1 - 2   | Sos holenderski, 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.   |
| 4 - 5   | Gotowanie ziemniaków na parze.   | 20 - 60              | Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.  |
| 4 - 5   | Gotowanie większej ilości składników, potraw duszo-nych i zup.   | 60 - 150             | Do 3 litrów wody + składniki.   |
| 6 - 7   | Delikatne smażenie: eska-lopków, cordon bleu z cielę-ciny, kotletów, bryzoli, kiełba-sek, wątróbki, zasmażek, ja-jek, naleśników, pączków. | zależ-nie od potrzeb | Obrócić po upływie połowy czasu.  |
| 7 - 8   | Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, po-łędwicy, steków.  | 5 - 15               | Obrócić po upływie połowy czasu.  |
| 9   | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.                             |                      |   |
|    | Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.   |                      |   |

## 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.
- Używać 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. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW








### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, gdy...

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna   | Środek zaradczy  |
|--|---|--|
| Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią. | Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy płytę grzejną prawidłowo podłączono do zasilania. Patrz schemat połączeń.   |
|  | Zadziałał bezpiecznik.  | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna   | Środek zaradczy   |
|--|---|---|
|  | W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.   | Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.                                 |
|  | Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.  | Dotknąć tylko jednego pola czujnika.  |
|  | Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.                                    | Wyczyścić panel sterowania.   |
| Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Zakryto jedno lub więcej pól czujników.   | Usunąć przedmiot z pól czujników.   |
| Płyta grzejna wyłącza się.   | Położono przedmiot na polu czujnika ①.  | Zdjąć przedmiot z pola czujnika.  |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.  | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika. | Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.  | Działa funkcja Zarządzanie energią.   | Patrz „Codzienna eksploatacja”.   |
| Pola czujników nagrzewają się.   | Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.                           | Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.  |
| Wyświetla się  .                      | Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.   | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.   |
| Wyświetla się  .                      | Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.  | Patrz „Codzienna eksploatacja”.   |
| Wyświetla się  .                      | Brak naczynia na polu grzejnym.   | Postawić naczynie na polu grzejnym.   |
|  | Użyto nieodpowiedniego naczynia.  | Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.  |
|  | Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.                              | Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.  |

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna                               | Środek zaradczy   |
|--|---|---|
| Wyświetla się  oraz liczbą. | W płycie grzejnej wystąpiła usterka.                  | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.  | Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. | Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.   |

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

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

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIT60420C  
Typ 60 GAP D5 AU  
Moc indukcyjna 3.65 kW  
Nr seryjny .....  
ELECTROLUX

Numer produktu 949 492 355 00  
220-240 V, 50-60 Hz  
Wyprodukowano w Rumunii  
3.65 kW



### 9.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne  | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksymalny czas [min] | Średnica naczyń [mm] |
|---------------|---|----------------|----------------------------------|----------------------|
| Lewe przednie | 2300  | 2800           | 10                               | 180 - 210            |

| Pole grzejne   | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksymalny czas [min] | Średnica naczynia [mm] |
|----------------|---|----------------|----------------------------------|------------------------|
| Lewe tylne     | 1200  | -              | -                                | 125 - 145              |
| Prawe przednie | 1200  | 1800           | 4                                | 125 - 145              |
| Prawe tylne    | 1800  | -              | -                                | 145 - 180              |

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

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

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014

|   |                           |               |  |
|---|---------------------------|---------------|--|
| Oznaczenie modelu                                     | EIT60420C                 |               |  |
| Typ płyty grzejnej                                    | Płyta grzejna do zabudowy |               |  |
| Liczba pól grzejnych                                  | 4                         |               |  |
| Technika grzania                                      | Płyta indukcyjna          |               |  |
| Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)                  | Lewe przednie             | 21,0 cm       |  |
|   | Lewe tylne                | 14,5 cm       |  |
|   | Prawe przednie            | 14,5 cm       |  |
|   | Prawe tylne               | 18,0 cm       |  |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking) | Lewe przednie             | 190,1 Wh / kg |  |
|   | Lewe tylne                | 181,0 Wh / kg |  |
|   | Prawe przednie            | 181,0 Wh / kg |  |
|   | Prawe tylne               | 181,6 Wh / kg |  |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | 183,4 Wh / kg             |               |  |

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


### 10.2 Oszczędzanie energii


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

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.

- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopienia składników.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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



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



867350117-A-362018

