



---

**PL** Płyta grzejna  
**RO** Plită

---

Instrucția de utilizare  
Manual de utilizare

2  
27

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. KRÓTKI PRZEWODNIK.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE.....	15
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	17
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	19
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	20
11. INSTALACJA.....	23
12. DANE TECHNICZNE.....	24
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	25

## 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. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy 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

 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 odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego

naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

### 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: wyłączniki automatyczne,

bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – 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!**

Zagrozenie 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 sztuców 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 pojawia się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

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



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- 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



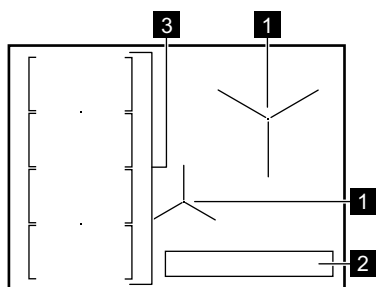
### **OSTRZEŻENIE!**

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.

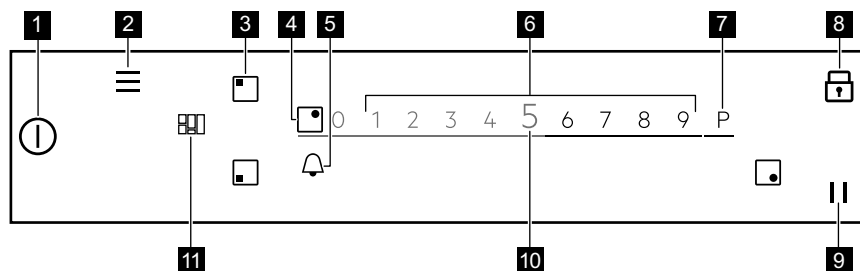
## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Układ powierzchni gotowania



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


### 3.2 Panel pola grzejnego



Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Sym-bol	Uwagi
<b>1</b> ①	Wł./WYł. Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
<b>2</b> ≡	Menu Otwieranie i zamykanie menu.
<b>3</b> □	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
<b>4</b> -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
<b>5</b> 🔔	- Ustawianie funkcji zegara.
<b>6</b> -	Suwak Regulacja mocy grzania.
<b>7</b> P	PowerBoost Włączanie funkcji.
<b>8</b> 🔒	Blokada Włączanie i wyłączenie funkcji.



Sym- bol	Uwagi	
<b>9</b>	Przerwa	Włączanie i wyłączanie funkcji.
<b>10</b> 0 - 9 -		Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
<b>11</b> 	FlexiBridge	Przełączanie między trzema trybami funkcji.

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



#### **OSTRZEŻENIE!**

III / II / I Występuje zagrożenie poparzeniem przez ciepło resztkowe. Wskaźnik pokazuje poziom ciepła resztkowego.

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


## 4. KRÓTKI PRZEWODNIK

### 4.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu.
- Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.
- Aby wybrać żądaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.

- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć wyświetlacza w dowolnym miejscu. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Po uruchomieniu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.
- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.


### 4.2 Struktura Menu

Dotknąć , aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje. W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.

#### Menu


Gotowanie wspomagane

Funkcje płyty grzejnej	PowerSlide	
	Roztapianie	
Ustawienia	Blokada uruchomienia	
	Stoper	
	Konfiguracja	Gotowanie wspomagane
		Język
		Dźwięki przycisków
		Głośność sygnału
		Jasność wyświetlacza
	Serwis	Tryb demo
		Licencja
		Wyświetl wer. oprogr.
	Historia alarmów	
	Resetuj wszyst. ust.	

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Po dotknięciu i przytrzymaniu niektórych opcji dostępnych w Menu pojawia się ich krótki opis. Postępować zgodnie ze

wskazówkami, aby poruszać się po Menu.

Po dotarciu na dół Menu należy przewinąć listę w górę i użyć < lub > dotknąć , aby zamknąć Menu.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Pierwsze podłączenie do sieci elektrycznej

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry:

Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.


Ustawienia można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienna eksploatacja”.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Włączanie i wyłączanie

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

## 6.2 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 lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola grzejnego i po upływie 1 minuty indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

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

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.

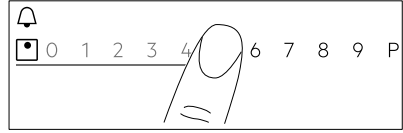
## 6.3 Ustawienie mocy grzania

- Włączyć płytę grzejną.
- Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

- Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żądaną moc grzania.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.



## 6.4 Używanie pól grzejnych

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

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.



Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

## 6.5 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

- Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.
- Dotknąć **P** lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.

Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać

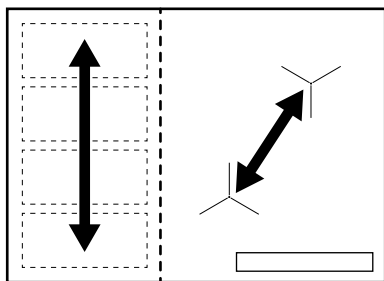
pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.



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

## 6.6 Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3680 W.
- Funkcja powoduje zmniejszenie mocy innych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy, co ma wpływ na dostępne ustawienie mocy grzania.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.



## 6.7 Zegar



### Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
3. Zaznaczyć , aby włączyć funkcję. Symbole zmieniają się na .
4. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

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

Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**.

Ewentualnie dotknąć po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

### Minutnik



Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.


Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).
4. Dotknąć OK, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie




migać wskazanie . Dotknąć , aby włączyć sygnał dźwiękowy.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.



1. Dotknąć , aby przejść do Menu.
2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć  lub .


Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczyń z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć  i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od 0. Aby wybrać opcję Przerwa dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć  i wybrać Przerwa w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.


## 6.8 Przerwa


Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.


Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli  i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Wyświetli się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .


Funkcja powoduje wyłączenie funkcji PowerBoost. Przywrócenie najwyższej mocy grzania następuje po ponownym dotknięciu .

## 6.9 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.






Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.



## 6.10 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia>Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć  lub .

## 6.11 Język


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.
3. Wybrać odpowiedni język z listy. Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć . Z wyświetlonej listy wybrać


trzecią opcję, a następnie dwukrotnie ostatnią opcję. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.12 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.13 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.



Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.


## 6.14 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania. Można ją włączyć

tylko dla lewego przedniego pola grzejnego.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Gotowanie wspomagane, a następnie wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana. Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
  - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć OK w górnej części wyskakującego okienka.
  - Można ustawić funkcję zegara. Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, można włączyć zegar.
  - Można zmienić domyślne ustawienie mocy grzania.
3. Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko i uruchomić funkcję, należy dotknąć OK. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i Stop lub dotknąć  i wybrać Gotowanie wspomagane, wybrać dowolny rodzaj potrawy i dotknąć Stop.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.15 Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcji tej można użyć tylko dla jednego pola grzejnego w danym cyklu gotowania.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie z listy.
3. Dotknąć Start. Wybrać żądane pole grzejne.

Pojawi się wyskakujące okienko z pytaniem, czy anulować poprzednie ustawienia mocy grzania (jeśli zostało wybrane).

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza

obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.

## 7. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 FlexiBridge

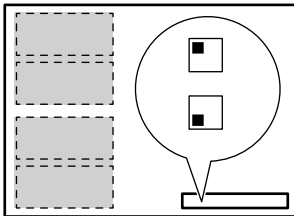
Obszar po lewej stronie można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Możliwy jest wybór różnych układów 4 sekcji zależnie od rozmiaru używanych naczyń. Wskaźniki pól grzejnych zmieniają się automatycznie, wskazując możliwą kombinację.

FlexiBridge Standard to tryb domyślny, który włącza się automatycznie po włączeniu płyty grzejnej. Dwa pola grzejne działają niezależnie od siebie.

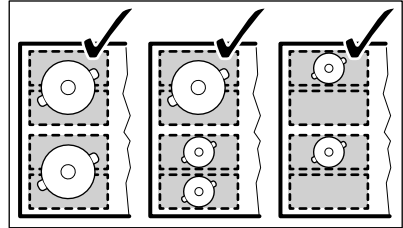
Dotykając , można przełączać tryby FlexiBridge.

### 7.2 FlexiBridge Tryb standardowy

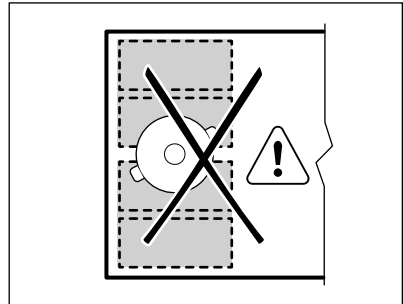
Tryb ten uruchamia się po włączeniu płyty grzejnej. W tym trybie sekcje są połączone w dwa osobne pola grzejne. Dla każdego pola grzejnego można oddzielnie ustawić moc grzania.




**Prawidłowe ustawienie naczyń:**

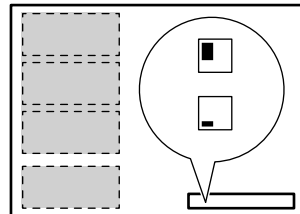


**Nieprawidłowe ustawienie naczyń:**




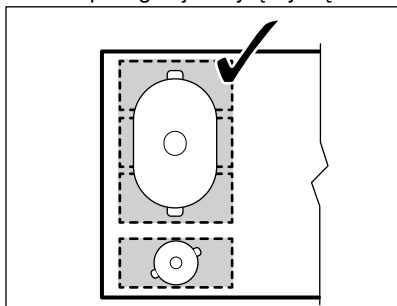
### 7.3 FlexiBridge Tryb Big Bridge

Aby włączyć tryb, należy dotknąć , aż zaświeci się odpowiedni wskaźnik trybu. W tym trybie trzy tylne sekcje są połączone w jedno pole grzejne. Przednia sekcja nie jest połączona i działa jako osobne pole grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola.

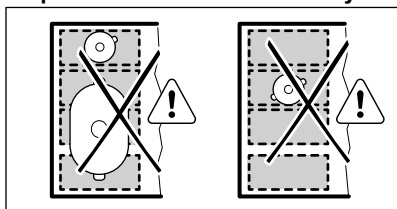


**Prawidłowe ustawienie naczyń:**


W tym trybie należy ustawić naczynie na trzech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż dwie sekcje, na wyświetlaczu zaczną migać  i po 1 minucie pole grzejne wyłączy się.

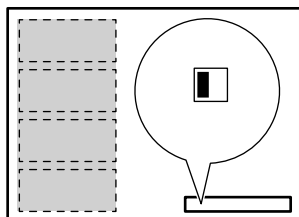


**Nieprawidłowe ustawienie naczyń:**




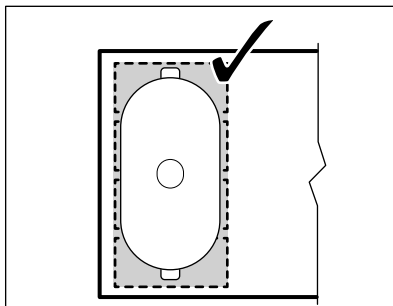
## 7.4 FlexiBridge Tryb Max Bridge

Aby włączyć tryb, należy dotykać , aż zaświeci się odpowiedni wskaźnik trybu. W tym trybie wszystkie sekcje są połączone w jedno pole grzejne.

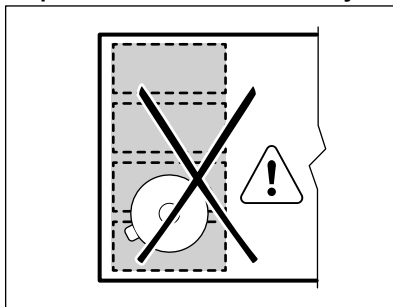


**Prawidłowe ustawienie naczyń:**

W tym trybie naczynie należy ustawić na czterech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż trzy sekcje, na wyświetlaczu pojawi się  i po 1 minucie pole wyłączy się.



**Nieprawidłowe ustawienie naczyń:**



## 7.5 PowerSlide


Funkcja umożliwia regulację temperatury poprzez przestawienie naczyń w inne miejsce indukcyjnej powierzchni gotowania. Funkcja automatycznie dzieli pola grzejne znajdujące się po lewej stronie na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczyń i odpowiednio dostosowuje zaprogramowaną moc grzania. Naczynie można ustawić w położeniu przednim, środkowym lub tylnym. Gdy naczynie jest ustawione z przodu, moc grzania jest największa (wartość 9). Aby ją zmniejszyć, należy przesunąć naczynie w środkowe (wartość 5) lub tylne położenie (wartość 1).



Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczyń, którego dno ma średnicę co najmniej 160 mm.

1. Dotknąć jednokrotnie .




2. Przewinąć Menu > Funkcje płyty grzejnej, aby wybrać funkcję z listy.
  - Jeśli działa jedno z pól znajdujących się po lewej stronie, pojawi się wyskakujące okienko z pytaniem, czy anulować poprzednie ustawienia mocy grzania.
  - Na wyświetlaczu pojawi się symbol  oraz symbole trzech pól z domyślnymi ustawieniami mocy grzania.

Zależnie od potrzeb możliwa jest zmiana i zapisanie w pamięci urządzenia domyślnego ustawienia mocy grzania w celu późniejszego użycia.
3. Umieścić naczynie na polu grzejnym z żądanym ustawieniem mocy grzania.  
Umieścić naczynie pośrodku wybranego pola grzejnego i upewnić

się, że nie zakrywa sąsiadujących pól. Zaświecą się czerwone wskaźniki. Dopóki świecą się czerwone wskaźniki, nie można włączyć funkcji.

Aby zmienić położenie naczynia, należy unieść je i postawić na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  – pojawi się wyskakujące okienko. Dotknąć Stop, aby wyłączyć funkcję. Funkcję można również wyłączyć w Menu.



Od czasu do czasu należy przesuwać naczynie. Funkcja wyłącza się samoczynnie po 10 minutach beczynności.

## 8. WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 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”.

### 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, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- 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 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 omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
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 duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
6 - 7	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.			

## 9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Informacje ogólne

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



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

### 9.2 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 przesuwać 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, polysklywych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się bieżące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

## 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW







### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 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 podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 60 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Przerwa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza 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.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna 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 działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	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 „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza.	Usunąć blokujące przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Resetuj wszyst. ust. w Menu.
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym.	Ustawić naczynie w odpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym. Miejsce ustawienia naczynia zależy od włączonej funkcji lub od trybu funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia do włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnego indukcyjnego pola grzejnego należy używać naczynia o średnicy mniejszej niż 160 mm. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłączy.	Wyłączenie pola grzejnego przez funkcję Samoczynne wyłączenie.	Patrz „Codzienna eksploatacja”. Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga  .	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”.
	Działa funkcja FlexiBridge. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji odpowiadających włączonemu trybowi funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym umieszczono dwa naczynia.	Użyć tylko jednego naczynia. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Wyświetla się  oraz liczba.	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 do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 10.2 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 upewnić się, że

plyta 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.

# 11. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 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 .....

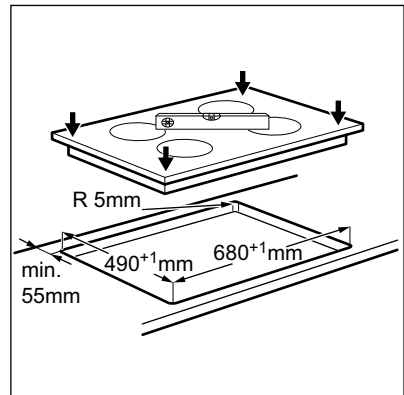
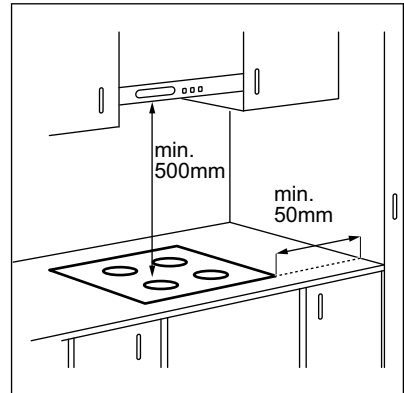
## 11.2 Płyty grzejne do zabudowy

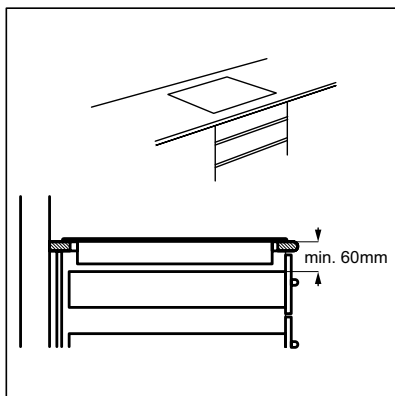
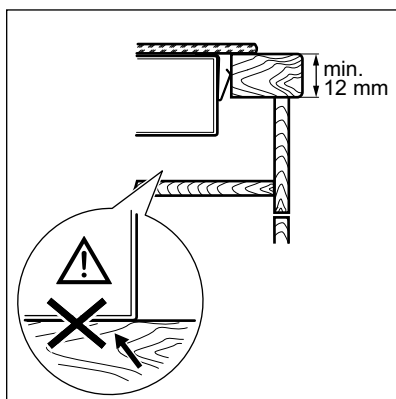
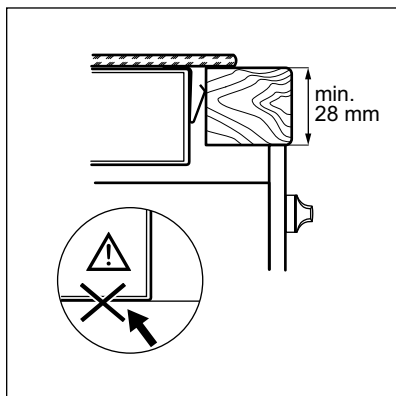
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

## 11.3 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.

## 11.4 Montaż





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

## 12. DANE TECHNICZNE

### 12.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS7548  
 Typ 62 C4A 05 CA  
 Moc indukcyjna 7.35 kW  
 Nr seryjny .....  
 ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 615 00  
 220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz  
 Wyprodukowano w Niemczech  
 7.35 kW



### 12.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/

libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.



## 12.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji Power-Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Środkowe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3600	10	180 - 240
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne	2300	3200	10	minimum 100

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.

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcji zgodnie z normą EU 66/2014

Oznaczenie modelu	EIS7548	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Liczba pól grzejnych	1	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe przednie Prawe tylne	14,5 cm 24,0 cm
Długość (L) i szerokość (W) pola grzejnego	Lewe	L 46,5 cm W 21,4 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Środkowe przednie Prawe tylne	187,5 Wh/kg 185,2 Wh/kg
Zużycie energii przez pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe	187,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	186,8 Wh/kg	

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


### 13.2 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.

## 14. 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.....	28
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	30
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	32
4. GHID RAPID.....	34
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	35
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	35
7. SUPRAFAȚĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE.....	39
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	41
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	43
10. DEPANARE.....	44
11. INSTALAREA.....	47
12. DATE TEHNICE.....	48
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	49

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

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



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



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


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 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 fără cunoștințe sau experiență 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 între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra 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.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- **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:** 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 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.

### 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 ștecherule (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.
- 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. Procedați astfel pentru a 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, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte 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 adiacent sau deasupra acestuia.

**2.3 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.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului 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.

**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- 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.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs

abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

## 2.5 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



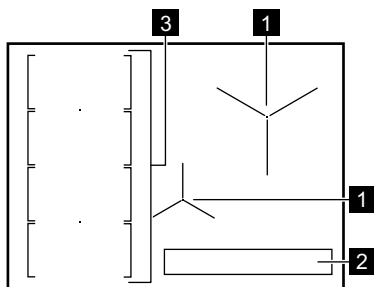
### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

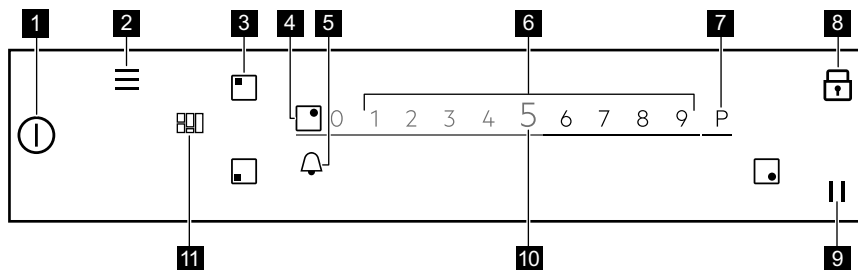
## 3.1 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă
- 3 Zonă flexibilă de gătit cu inducție alcătuită din patru secțiuni



### 3.2 Panoul zonei de gătit



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

Simbol	Comentariu
<b>1</b>	<b>PORNIȚ/OPRIȚ</b> Pentru activarea și dezactivarea plitei.
<b>2</b>	<b>Meniu</b> Pentru a deschide și închide meniul.
<b>3</b>	<b>Selectarea zonei</b> Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
<b>4</b>	<b>Indicatorul zonei</b> Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
<b>5</b>	<b>-</b> Pentru a seta funcțiile cronometrului.
<b>6</b>	<b>Glisorul</b> Pentru a regla nivelul de căldură.
<b>7</b> <b>P</b>	<b>PowerBoost</b> Pentru a activa funcția.
<b>8</b>	<b>Blocarea</b> Pentru a activa și a dezactiva funcția.
<b>9</b>	<b>Pauză</b> Pentru a activa și a dezactiva funcția.
<b>10</b> <b>0 - 9</b>	<b>-</b> Pentru a afișa nivelul curent de căldură.
<b>11</b>	<b>FlexiBridge</b> Pentru a comuta între cele trei moduri ale funcției.

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



#### AVERTISMENT!

III / II / I Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul prezintă nivelul căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.


## 4. GHID RAPID

### 4.1 Utilizarea ecranului tactil

- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului.
- Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.




- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți afișajul în orice loc. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- Pentru anumite funcții, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare atunci când le porniți.
- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.

### 4.2 Meniu structura

Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru activarea unor funcții. Tabelul prezintă structura de bază a Meniu.



#### Meniu

Gatire asistata		
Funcții plită	PowerSlide	
	Topire	
Setări	Blocare acces copii	
	Cronometru	
	Configurare	Gatire asistata
		Limba
		Tonul de la taste
		Volum la apasare taste
		Luminozitate afișaj
	Service	Modul Demo
		Licență
		Afișare versiune software
Reseteaza setarile		

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

Atunci când atingeți lung unele dintre opțiunile disponibile în Meniu, apare o

scurtă descriere. Urmați sfaturile pentru a naviga ușor prin Meniu.

Dacă vă aflați la capătul Meniu derulați lista în sus și folosiți  sau atingeți  pentru a ieși din Meniu.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

### 5.1 Prima conectare la sursa de energie electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent aveți de setat Limba, Luminozitate afișaj și Volum la apăsare taste.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ




### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 1 minut.

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

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

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

### 6.2 Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și 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.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă.  
Simbolul zonei de gătit albe clipește și

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

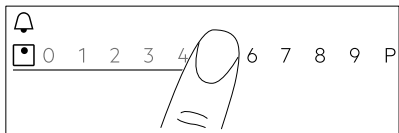
### 6.3 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată.

Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



## 6.4 Utilizarea zonelor de gătit

Puneți vasul în centrul zonei de gătit selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătit selectată, plita îl detectează automat și glisorul corespunzător apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei de glisare.

Când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o folosiți poate fi limitat. Consultați „Management putere”.



Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

## 6.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție; aceasta depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți **P** sau glisați cu degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.

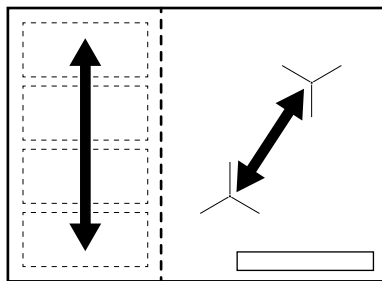
Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva funcția manual, selectați zona și schimbați nivelul de căldură al acesteia.



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

## 6.6 Management putere

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3680 W.
- Funcția scade puterea celorlalte zone de gătit conectate la aceeași fază, care influențează nivelul de căldură disponibil.
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active doar cifrele albe.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai ridicat, reduceți mai întâi nivelul de căldură de la celelalte zone de gătit.







## 6.7 Temporizator





### Cronometru cu numărătoare inversă


Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.



Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătit.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătit respectivă și după aceea setati funcția.
2. Atingeți .  
Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.
3. Pentru activarea funcției bifați .  
Simbolurile se schimbă în  .
4. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și/sau minute).
5. Atingeți OK pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege  pentru a vă revoca selecția.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .


Atingeți  pentru a opri semnalul.


Pentru a opri funcția, setati nivelul de căldură la **0**. Alternativ, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți  de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.


## Cronometru


Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă zonele de gătit nu funcționează.



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

1. Selectați orice zonă de gătit.  
Glisorul relevant apare pe afișaj.
2. Atingeți .  
Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți OK pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege  pentru a vă revoca selecția.


Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .




Atingeți  pentru a opri semnalul.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți  de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

## Cronometru

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătit. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.



1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Cronometru.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni / opri funcția.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .


Funcția nu se oprește atunci când ridicați vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la **0**. Pentru a Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătit, atingeți  și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.

## 6.8 Pauză


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă.


Atunci când funcția este activă, doar simbolurile  și  pot fi folosite. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.

Pentru activarea funcției atingeți .

 se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru a dezactiva funcția atingeți .


Funcția oprește PowerBoost. Cel mai ridicat nivel de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.

## 6.9 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Reglați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru activarea funcției atingeți .


Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.




Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


## 6.10 Blocare acces copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

## 6.11 Limba


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.
3. Alegeți limba adecvată din listă.


Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Din lista care apare selectați a treia opțiune, după care de două ori ultima opțiune. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

## 6.12 Tonul de la taste / Volum la apasare taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare> Tonul de la taste / Volum la apasare taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

## 6.13 Luminozitate afișaj

Puteți modifica luminozitatea afișajului.


Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări >Configurare > Luminozitate afișaj din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.



Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.


## 6.14 Gatire asistata

Această funcție reglează temperatura la diferite tipuri de alimente și o păstrează pe durata gătirii. Aceasta poate fi activată doar pentru zona de gătit stânga față.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Gatire asistata și alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă. Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmați instrucțiunile care apar pe afișaj.
  - Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.

- Puteți seta funcția cronometru. Atunci când vasul atinge temperatura dorită, puteți activa cronometrul.
  - Puteți modifica nivelul implicit de căldură.
3. După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra și a începe funcția, atingeți OK. Pentru a dezactiva fereastra permanent, bifați  înainte de a activa funcția.


Pentru a opri funcția, atingeți  și Stop sau atingeți  și selectați Gatire asistată, alegeți orice tip de aliment și atingeți Stop.


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

## 6.15 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau

untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start  
Trebuie să selectați zona dorită. Apare o fereastră pop-up care vă întreabă dacă doriți să revocați nivelul de căldură anterior dacă acesta a existat.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

# 7. SUPRAFAȚĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE




**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

## 7.1 FlexiBridge

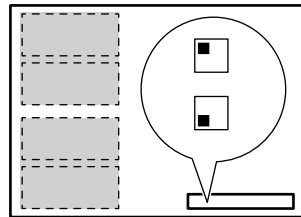
Zona din partea stângă poate fi combinată în două zone de gătit cu dimensiuni diferite sau într-o singură suprafață de gătit mare. Puteți alege o combinație de 4 secțiuni care depinde de dimensiunea vasului pe care doriți să-l folosiți. Indicatorii zonei de gătit se modifică automat și prezintă combinația posibilă.

FlexiBridge Standard este modul implicit care se activează automat atunci când activați plită. Două zone de gătit funcționează independent.

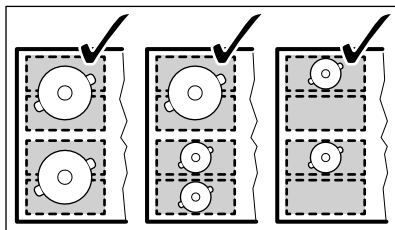
Atingeți  pentru a comuta între modulele FlexiBridge.

## 7.2 FlexiBridge Modul Standard

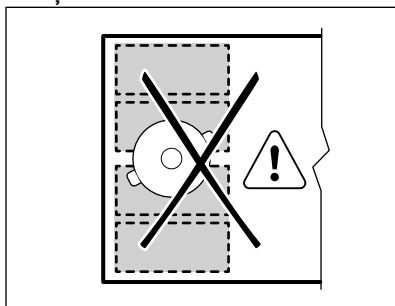
Acest mod este activ atunci când activați plită. Acesta conectează secțiunile în două zone de gătit separate. Puteți seta nivelul de căldură separat pentru fiecare zonă.




**Poziția corectă a vasului:**

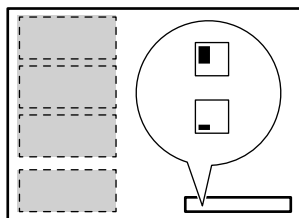


#### Poziția incorectă a vasului:




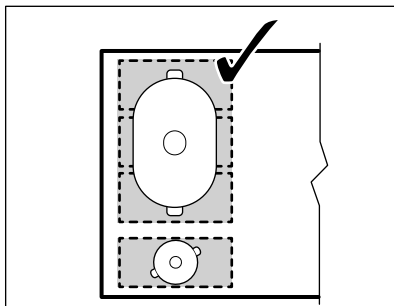
### 7.3 FlexiBridge Modul Punte mare

Pentru a activa modul, atingeți  până când vedeți indicatorul de mod corect . Acest mod conectează trei secțiuni spate într-o singură zonă de gătit. Secțiunea frontală nu este conectată și funcționează ca o zonă de gătit separată. Puteți seta nivelul de căldură pentru fiecare zonă separat.

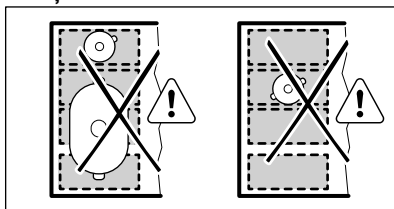


#### Poziția corectă a vasului:


Pentru a folosi acest mod trebuie să puneți vasul pe cele trei secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât două secțiuni,  clipește pe afișaj și după 1 minut zona se oprește.

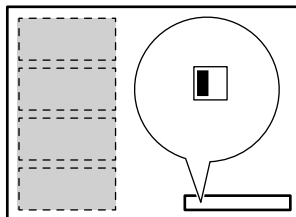


#### Poziția incorectă a vasului:




### 7.4 FlexiBridge Modul Punte max

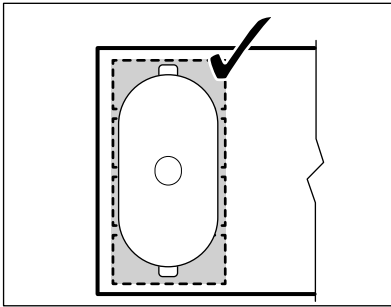
Pentru a activa modul, atingeți  până când vedeți indicatorul de mod corect . Acest mod conectează toate secțiunile într-o singură zonă de gătit.



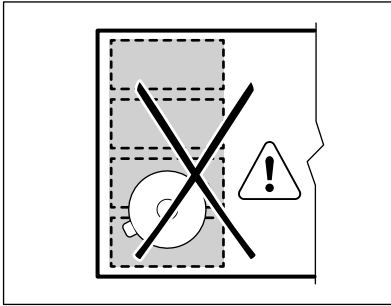
#### Poziția corectă a vasului:

Pentru a folosi acest mod trebuie să puneți vasul pe cele patru secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât trei secțiuni, afișajul indică  și după 1 minut zona se oprește.





**Poziția incorectă a vasului:**



## 7.5 PowerSlide

Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție. Această funcție împarte automat zonele de gătit din stânga în trei suprafețe cu diferite niveluri de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat în conformitate. Puteți pune vasul în față, la mijloc sau în spate. Dacă puneți vasul în față, aveți la dispoziție nivelul maxim de căldură (adică 9). Pentru a-l reduce, mutați vasul în mijloc (nivel de căldură - 5) sau în spate (nivel de căldură - 1).



Folosii doar un singur vas cu diametrul minim al bazei de 160 mm atunci când operați funcția.

1. Atingeți o dată.
2. Derulați Meniu > Funcții plită pentru a selecta funcția din listă.
  - Dacă oricare dintre zonele din stânga funcționează, apare o fereastră pop-up care vă cere să confirmați dacă doriți să anulați nivelul de căldură anterior.
  - Apare pe afișaj simbolul și simbolurile celor trei zone cu nivelul de căldură implicit. Puteți modifica nivelul de căldură implicit în funcție de nevoile dvs., iar nivelul de căldură va fi salvat pentru utilizarea ulterioară.
3. Puneți vasul pe zona de gătit cu nivelul de căldură dorit. Puneți vasul în centrul zonei dorite și asigurați-vă că nu acoperiți zonele învecinate. Indicatorii roșii se aprind. Dacă nu vedeți indicatorii roșii, funcția nu poate fi activată. Dacă doriți să modificați poziția vasului, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți , apare o fereastră pop-up. Pentru dezactivarea funcției atingeți Stop. De asemenea, puteți dezactiva funcția de la Meniu.



Mutați vasul din când în când. Funcția se dezactivează după 10 minute de inactivitate.

## 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Vasul de gătit



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

- i** Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### Materialul vaselor de gătit

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

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

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

- i** Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.  
Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

### Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

- i** Consultați „Date tehnice”.

## 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, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- 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.

- i** Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea 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.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor 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.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.			

## 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Imprimeul de pe zona flexibilă de gătit cu inducție se poate murdări sau poate să-și modifice culoarea datorită frecării de vase. Puteți curăța zona într-un mod standard.

### 9.1 Informații cu caracter general

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

### 9.2 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.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

## 10. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 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 sursa de curent. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de căldură timp de 60 secunde.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 60 secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Atunci când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la cel mai ridicat nivel de căldură.	Reduceți mai întâi puterea celeilalte zone.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu este emis niciun sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	Afișajul este acoperit parțial sau vase sunt puse prea aproape de afișaj.	Îndepărtați obiectele. Mutăți vasele departe de afișaj.
Este setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările din fabrică. Selectați Reseteaza setarile din Meniu.
Zona flexibilă de gătit cu inducție nu încălzește vasul.	Vasul este într-o poziție incorectă pe zona flexibilă de gătit cu inducție.	Puneți vasul într-o poziție corectă pe zona flexibilă de gătit cu inducție. Poziția vasului depinde de funcția activată sau de modul funcției. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
	Diametrul bazei vasului este incorect pentru funcția activată sau pentru modul funcției.	Folosiți vase cu un diametru adecvat pentru funcția activată sau pentru modul funcției. Folosiți vase cu un diametru mai mic de 160 mm pe o singură secțiune a zonei flexibile de gătit cu inducție. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
O zonă de gătit este dezactivată. Apare un mesaj de avertizare care spune că zona de gătit se va opri.	Oprire automată dezactivează zona de gătit.	Consultați „Utilizarea zilnică”. Dezactivați plita și activați-o din nou.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este afișat  și un mesaj.	Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
O - X - A apare.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 clipește.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Utilizați vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
	FlexiBridge funcționează. Una sau mai multe secțiuni ale modului funcției active nu sunt acoperite de vas.	Puneți vasul pe numărul corect de secțiuni ale modului funcției active sau modificați modul funcției. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
	PowerSlide funcționează. Două vase sunt amplasate pe suprafața flexibilă de gătit prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
Este afișat  și 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 sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați la Centrul de service autorizat.
Auziți un bip constant.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

## 10.2 Dacă nu găsiți 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. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să

plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

# 11. INSTALAREA



## AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 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 .....

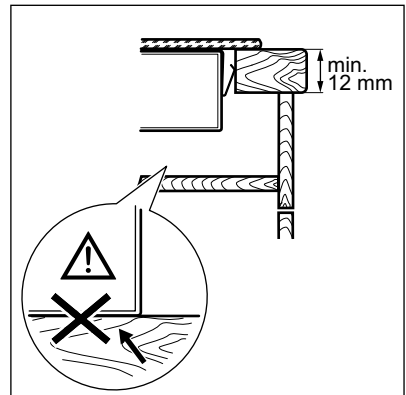
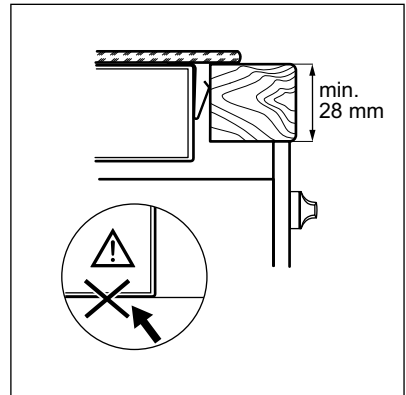
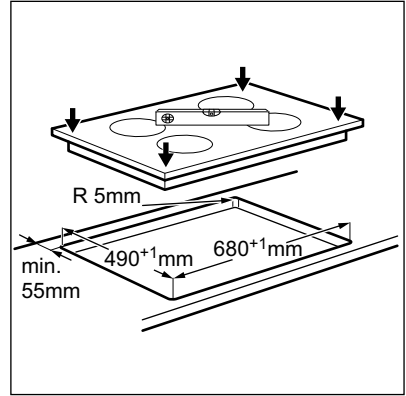
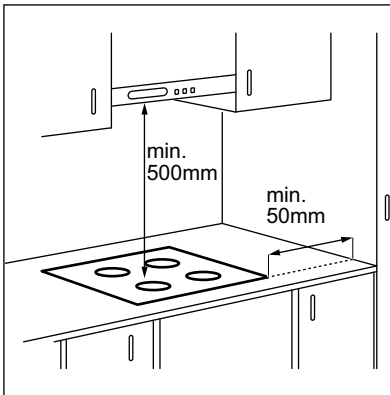
### 11.2 Plitele încorporate

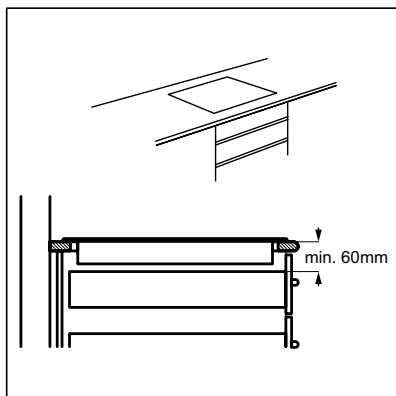
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 11.3 Cablul de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- 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. Adresați-vă Centrului de service local.

### 11.4 Asamblarea





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

## 12. DATE TEHNICE

### 12.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS7548  
 Tip 62 C4A 05 CA  
 Inducție 7.35 kW  
 Nr. ser. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 615 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricat în Germania  
 7.35 kW



### 12.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în:  
 Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

### 12.3 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Mijloc față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	2300	3600	10	180 - 240
Suprafață flexibilă de gătit prin inducție	2300	3200	10	minim 100



Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014

Identificarea modelului	EIS7548	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	2	
Numărul de suprafețe de gătit	1	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Mijloc față Dreapta spate	14,5 cm 24,0 cm
Lungimea (L) și lățimea (l) suprafeței de gătit	Stânga	L 46,5 cm l 21,4 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Mijloc față Dreapta spate	187,5 Wh / kg 185,2 Wh / kg
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	Stânga	187,0 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	186,8 Wh / kg	

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


### 13.2 Economisirea energiei


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

- 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.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea

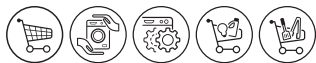
mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol .

împreună cu deșeurile menajere.  
Returnați produsul la centrul local de

reciclare sau contactați administrația  
orașului dvs.



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



867349027-B-242018