**EIS87583**

<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Varná deska</b>	<b>2</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Pliidiplaat</b>	<b>27</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>51</b>
<b>KA</b>	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმლის ზედაპირი</b>	<b>79</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Plīts</b>	<b>109</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Kaitlentė</b>	<b>134</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Płyta grzejna</b>	<b>158</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Plită</b>	<b>185</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Варочная панель</b>	<b>210</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Varný panel</b>	<b>238</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Варильна поверхня</b>	<b>263</b>



**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	158
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	161
3. INSTALACJA.....	163
4. OPIS URZĄDZENIA.....	166
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	168
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	169
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	178
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	179
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	180
10. DANE TECHNICZNE.....	182
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	183
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	184

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 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 poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

- urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
  - **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
  - **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
  - Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
  - Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
  - Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
  - Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
  - Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
  - Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
  - **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 i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 odstępki 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 szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- 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 się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanych – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na połach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

#### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.

- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

## 2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

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

## 2.6 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

## 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

## 3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem

serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

**⚠ UWAGA!**

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

**⚠ UWAGA!**

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

**⚠ UWAGA!**

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

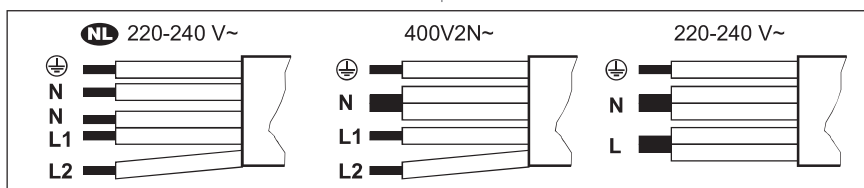
**Połączenie jednofazowe**

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.

2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

**Połączenie dwufazowe**

1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

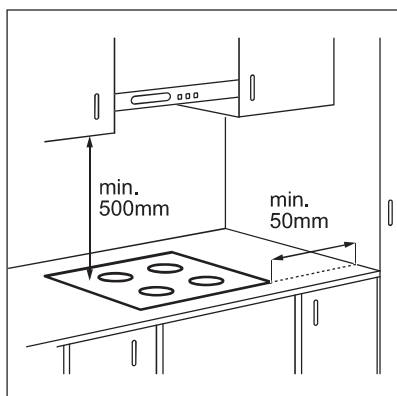


<b>NL</b> 220 - 240 V~	<b>Połączenie dwufazowe: 400 V2N~</b>		<b>Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~</b>	
<b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> lub 4x2,5 mm<sup>2</sup></b>		<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> lub 3x4 mm<sup>2</sup></b>	
Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty	
N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	
L1 Czarny	L1 Czarny	L1 Czarny	L Czarny i brązowy	
L2 Brązowy	L2 Brązowy	L2 Brązowy		

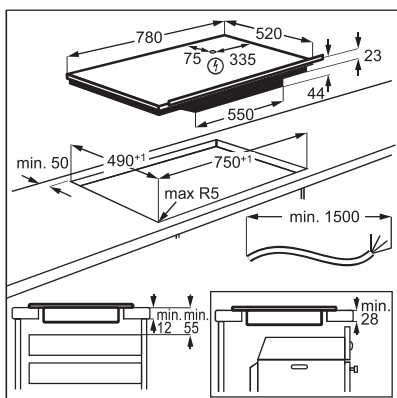
**3.4 Montaż**

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





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



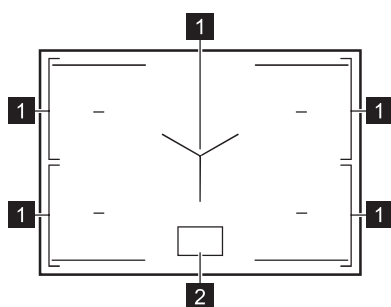
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



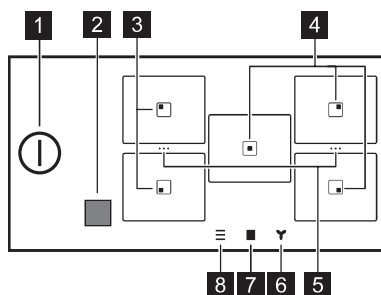
- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania




Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

### 4.2 Układ panelu sterowania

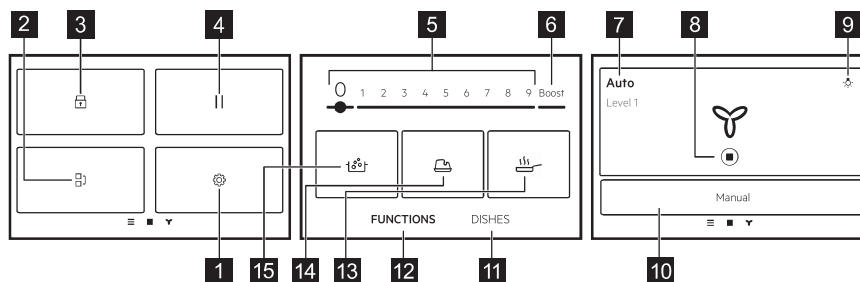
Widok główny












Symbol	Opis
1	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob <sup>2</sup> Hood. Nie należy go zakrywać.
3	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
4	Pole z funkcją Gotowanie.
5 ...	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola.
6	Ustawianie funkcji okapu.
7	Otwieranie przeglądu pola.

Symbol	Opis
8 	Aby otworzyć Menu.

### Widok rozszerzony



Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7 Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymywanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w okapie.
10 Tryb ręczny / Auto	Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
11 Potrawy	Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
12 FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
13 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
14 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
15 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykypiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.

## Poruszanie się po wyświetlaczu

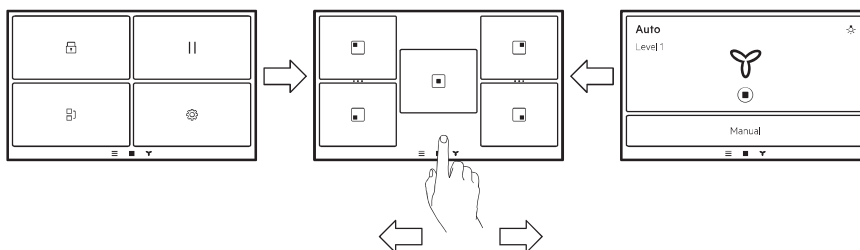
Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
^ v	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
☐	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
◁ ▷	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, należy dotknąć symboli u dołu wyświetlacza. Można również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami Hob<sup>2</sup>Hood lub w prawo, aby uzyskać dostęp do Menu.

### 5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność i Głośność.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

### 5.3 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- 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 ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole powrócą.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.

### 5.4 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.




Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.

#### UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).


1. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
3. Wybrać opcję Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower i wybrać odpowiedni poziom mocy.
4. Dotknąć  lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

#### 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 wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek..
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:**

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

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



Gdy korzysta się z Smażenie na patelni, płyta grzejnej wyłącza się po 1,5 godz. Przy Roztapianie płyta grzejna wyłącza się po 6 godz.

### 6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

### 6.4 Używanie pola grzejnego

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

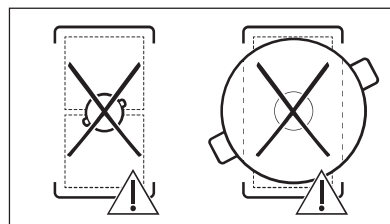
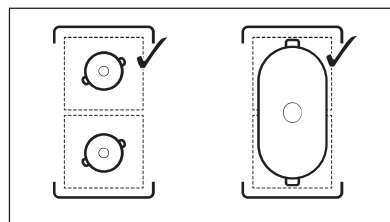


Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego

symbolu. Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne programy. Ustawić poziom mocy grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.

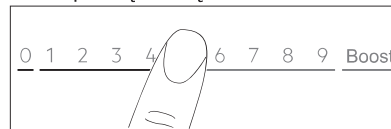




Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

### 6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć  lub . Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

## 6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W indukcyjnym polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.




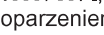

Funkcja Boost nie działa, gdy włączona jest funkcja Bridge lub gdy moc jednej fazy jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



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


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

### OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik  /  / , występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyńia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

 - dalsze gotowanie,

 - podtrzymywanie temp,

 - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:



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

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć  aby włączyć Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

## 6.9 Opcje timera




### ECO Timer

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

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.


1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.


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

Ustawienia ECO Timer można zmienić w

trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.


Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc

grzania na **0**. Albo dotknąć  z wartością timera, dotknąć **X** i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.


## Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.


Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
3. Odznaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

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

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.


Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  z wartością timera, dotknąć **X** i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## 6.10 / ... Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.


Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu i wybrać Bridge. Można również dotknąć skrótu ... w widoku ogólnym pola.
3. Ustawić moc grzania.



Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrótu ... . Pola grzejne będą odciążone niezależnie.


## 6.11 || Pauza

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

Gdy funkcja ta działa, można używać wyłącznie symboli przycisków  i WZNÓW. Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Ustawienie mocy grzania jest obniżone do  (Keep warm).



Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.



## 6.12 Blokada

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


1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać ODBLOKUIJ przez 4 sek..



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

## 6.14 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.



### UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.

2. Wybrać FUNKCJE > Smażenie na patelni.

3. Wybrać poziom smażenia.

Start podgrzewania.

4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, należy dotknąć OK. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy dotknąć 0 na pasku sterowania.

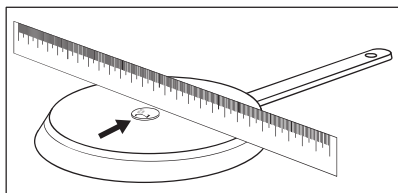
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

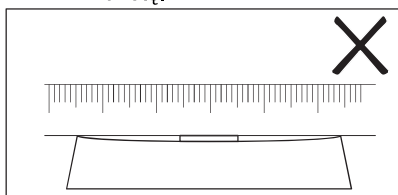
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

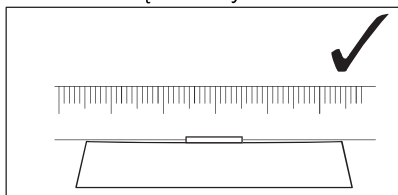
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



## 6.15 FUNKCJE Gotowanie


Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykypiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.



Funkcja ta jest dostępna we wszystkich polach grzejnych. Jeśli wybrane pole grzejne (I/II/III) zawiera jeszcze ciepło resztkowe, funkcja jest wyłączona. Zaczekać, aż pole grzejne ostygnie, aby użyć funkcji. Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.

### UWAGA!

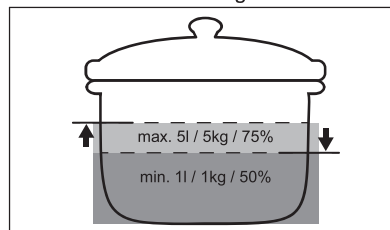
Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieścić na polu grzejnym naczynie napełnione co najmniej 1 l wodą.
  2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
  3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
- Timer uruchamia się natychmiast.
4. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 do 5 litrów wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczyń można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.


## 6.16 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

### UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

## 6.17 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

### UWAGA!



Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć dwa pola za pomocą Bridge.
2. Wybrać Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
5. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Niektóre potrawy mają długie nazwy, których nie można w pełni wyświetlić na liście. Aby wyświetlić pełną nazwę potrawy, należy dotknąć „...”.

- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby je przywrócić, należy przejść do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

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

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.




Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.



W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

## Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap.

Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.

4. Wybrać tryb.

5. Dotknąć **X** lub **<**, aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość

wentylatora, należy dotknąć . Prędkość wentylatora widać w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator, należy dotknąć . Aby włączyć wentylator, należy dotknąć .

Tryby auto- matyczne	Oświet- lenie automa- tyczne	Gotowa- nie <sup>1)</sup> Prędkość wentylato- ra	Smaże- nie <sup>2)</sup>
	Wyl.	-	-
Tryb 1	Wł.	-	-
Tryb 2 3)	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

### Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć .
2. Dotknąć Tryb ręczny. Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora. Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez

pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.

### Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.

#### Ręczne włączanie oświetlenia

1. Dotknąć .
2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć .

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .

### 6.19 Język

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybrać język z tej listy.

Aby zapisać wybór, należy dotknąć **X** lub **<**. Następnie wybrać TAK w wyskakującym oknie.

W razie pomyłki w wyborze języka, należy dotknąć > . Pojawi się lista. Najpierw wybrać pierwszą od góry opcję z lewej strony, potem pierwszą od góry opcję z prawej strony. Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

### 6.20 Dźwięki przycisków / Głośność

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

Można również wybrać poziom głośności.


1. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

### 6.21 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

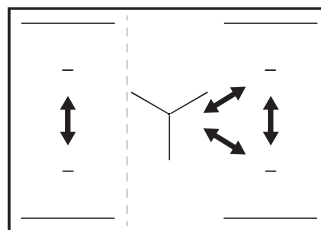
### 6.22 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwolić bezpieczników instalacji domowej.

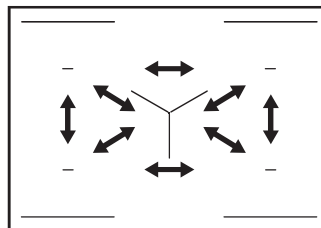
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:

- czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
- biały – maksymalna dostępna moc grzania,
- jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



## 7. WSKAZÓWKI I PORADY

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Naczynia



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

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

#### Materiał naczyń

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

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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

#### Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania

tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

### 7.2 Hałas podczas pracy

#### Jeśli słychać:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.

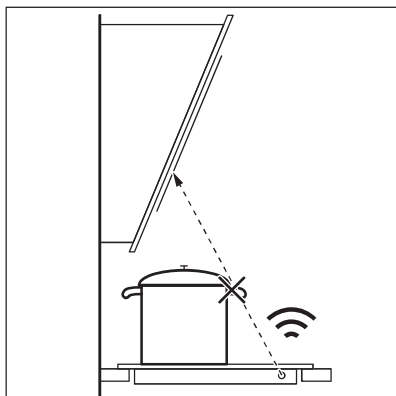
#### Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

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

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

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

Poniższy okap jest przykładowy.




Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob<sup>2</sup>Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

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

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

## 8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.



### OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej


- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Włączona jest funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania elektrycznego. Po upływie 1 minuty ponownie ją podłączyć.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono przedmiot na jednym lub większej liczbie pól czujników.	Zdjąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Funkcja FlexPower zbyt niski poziom.	Zmiana mocy maksymalnej zasilania w Menu. Zobacz „Przed pierwszym użyciem”.



<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Hob <sup>2</sup> Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Hob <sup>2</sup> Hood ekran jest niewidoczny.	Hob <sup>2</sup> Hood jest wyłączone w ustawieniach.	Przejsć do ustawień/Hob <sup>2</sup> Hood i włączyć tę funkcję.
Hob <sup>2</sup> Hood funkcja jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob <sup>2</sup> Hood Działają tryby 1 – 6, ale oświetlenie jest wyłączone.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanie”, „Język”.
Pole grzejne wyłącza się.	Funkcja Samoczynne wyłączenie wyłącza pole grzejne.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Blokada działa.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Włączona jest Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Włączy się  .	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
Włączy się  .	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Włączy się <b>E7</b> .	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania elektrycznego. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Funkcja FlexPower zmniejsza maksymalną moc zasilania.	Zobacz Codzienne użytkowanie, Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	W tym polu grzejmym nadal pozostaje ciepło resztkowe.	Poczekać, aż pole grzejne ostygnie, lub użyć innego, zimnego pola.
Funkcja Gotowanie nie wyłącza się.	W garnku może brakować wody (nie można wykryć wibracji) lub woda jest już zbyt ciepła.	Użyć co najmniej 1 l zimnej wody na garnek.
Funkcja Gotowanie nagle się wyłącza.	Naczynie nie spełnia warunków tej funkcji. Funkcja nie wykrywa drgań wywołanych wrzeniem wody. Naczynie może być zbyt małe dla tego pola grzejnego.	Funkcji tej nie należy używać do naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zagotować więcej wody lub przełączyć się na jakieś zimne pole. Nie dodawać soli, do czasu aż woda osiągnie punkt wrzenia. Upewnić się, że średnica naczynia odpowiada wielkości pola grzejnego. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

## 9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

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

## 10. DANE TECHNICZNE


### 10.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS87583

Numer produktu (PNC) 949 599 283 00

182 POLSKI

Typ 62 D5A 01 AA  
 Indukcja 7.35 kW  
 Nr seryjny.....  
 ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Wyprodukowano w: Niemczech  
 7.35 kW  


## 10.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

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

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

## 11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 11.1 Informacje o produkcie

Dane identyfikacyjne modelu	EIS87583	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe tylne	21.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	184.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.


### 11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

## 12. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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