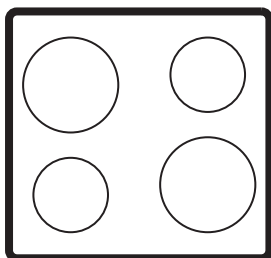




Electrolux

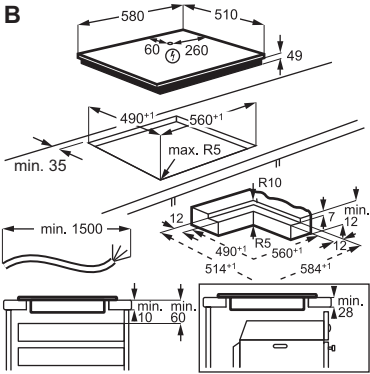
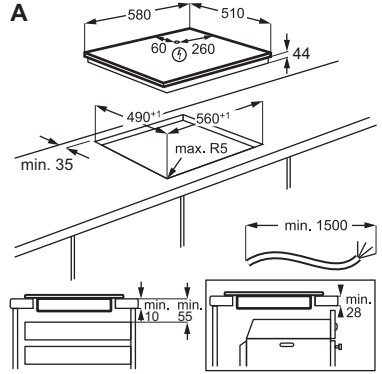
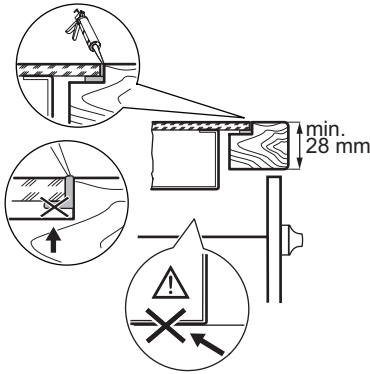
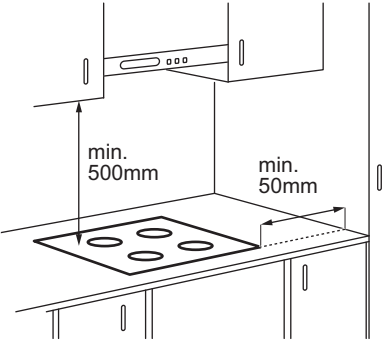


electrolux.com/register



MEXIS607IZ

INSTALACJA



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
induction hob flush installation



1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. MONTAŻ.....	7
4. OPIS PRODUKTU.....	9
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	9

6. PRZEWODNIK PIECZENIA.....	12
7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	13
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	13
9. DANE TECHNICZNE.....	14
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	14
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	15

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do 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 odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia i chłodzenia.
- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.

- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia ognia w kuchni. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kołcem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilать przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- 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.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłą-

czyć 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 porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Installation

OSTRZEŻENIE!

Tylko wykwalifikowany technik może zainstalować to urządzenie.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia obok drzwi lub pod oknem, aby otwierając drzwi lub okno

nie zrzucić gorącego naczynia z urządzenia.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych przedmiotów ani papieru, które mogłyby uszkodzić wentylatory chłodzące lub układ chłodzenia.
 - Utrzymywać co najmniej 2 cm odległości między spodem urządzenie a zawartością szuflady.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym zasilania sieciowego.
- Obluzowane lub nieprawidłowe przewody zasilające lub wtyczki mogą prowadzić do przegrzania zacisku.
- Użyć odpowiedniego kabla zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania kabla zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciażającego na przewodzie.
- Upewnić się, że kabel zasilający lub wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie potrzeby wymiany urządzenia musi go gotowe autoryzowane centrum serwis lub wykwalifikowany elektryk.
- Zabezpieczenie przed porażeniem żywych i izolowanych części musi być bezpiecznie zamocowane i nie powinno być zdejmowane bez narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania we wszystkich biegunach, o szerokości otworu styku co najmniej 3 mm.
- Jeśli widoczny jest kod E3, należy odłączyć urządzenie i sprawdzić połączenie elektryczne oraz napięcie sieciowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć pole grzejne po każdym użyciu.
- Nie należy kłaść sztućców ani pokrywek garnków na polach grzejnych, gdyż mogą się one nagrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Ostrożnie wkładać jedzenie do gorącego oleju, gdyż może on pryskać.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane od tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Podgrzane tłuszcze i oleje mogą wydzielać łatwopalne opary. Trzymać z dala od ognia i gorących przedmiotów.
- Gorące opary oleju mogą spowodować samozapłon.
- Zużyty olej z resztkami jedzenia może zapalić się w niższych temperaturach.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia produktów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, należy chronić je przed upadkiem przedmiotów lub naczyń kuchennych.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Zawsze podnosić naczynie kuchenne, gdy trzeba je przesuwać na powierzchnię gotowania.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy je regularnie czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. MONTAŻ

3.1 Przed instalacją

Dla przyszłych odniesień, znaleźć tabliczkę znamionową umieszczoną na dole płyty grzejnej i zapisać numer seryjny

3.2 Montaż płyty grzejnej

 Wymiary montażowe i wskazówki obrazowe można znaleźć na schematach montażowych znajdujących się na pierwszych stronach instrukcji obsługi. W przypadku montażu na górze należy zapoznać się ze schematem **A**. W przypadku instalacji zintegrowanej należy zapoznać się ze schematem **B**.

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

3.3 Mocowanie uszczelki

Instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie 2x6 mm taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przyciąć taśmę uszczelniającą na długość, pozostawiając kilka milimetrów zapasu. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

Instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 3x10 mm na cztery paski o długości odpowiadającej rowkom.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Upewnić się, że silikon nie przedostał się pod szkło ceramiczne.

3.4 Przewód zasilający

⚠ OSTRZEŻENIE!

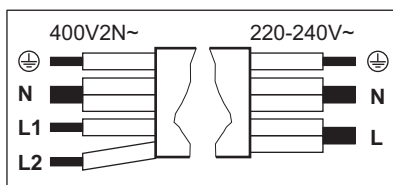
Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Aby wymienić uszkodzony kabel zasilający, należy użyć kabla typu: H05V2V2-F które wytrzymują temperaturę 90 °C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

- Podłączenia za pomocą wtyków kontaktowych, wiercenia lub lutowania końcówek przewodów oraz podłączanie kabla bez osłonki na końcu kabla są zabronione.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	---

	Żółtozielony	Żółtozielony	
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N
L1	Czarny	Czarny i brązowy	L
L2	Brązowy		

3.5 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej. Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

Jeśli poziom mocy jest niższy niż lub równy 2000 W, nie można uruchomić SenseBoil®.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać ① przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać ②.

2. Naciskać przycisk  na przednim timerze, aż pojawi się P.
3. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  na przednim timerze.

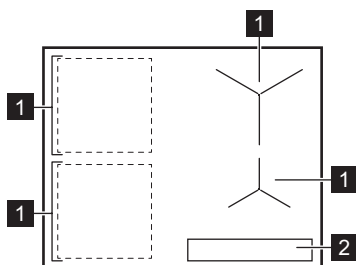
4. Aby wyjść, nacisnąć przycisk .

Poziomy mocy:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W,
P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W,
P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W,
P60 - 6000 W

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

4.2 Symbole na panelu sterowania i wyświetlaczu

Symbol / wskaźnik

 Wł. / Wył.

Symbol / wskaźnik

 Pauza

 Timer

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost

 Blokada/Blokada uruchomienia

 E + cyfra Wystąpiła usterka.

 OptiHeat Control

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Korzystanie z płyty grzejnej

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Umieścić naczynie na polu grzejnym i ustawić moc grzania za pomocą paska sterowania. Aby wyłączyć pole grzejne, nacisnąć 0.

Eco Timer

Aby oszczędzać energię, pole grzejne dezaktywuje się na krótko przed zatrzymaniem timera.

5.2 Naczynia

Dno naczynia powinno być jak najgrubsze i płaskie. Przed położeniem naczyń na płycie grzejnej należy je wyczyścić i osuszyć. Nie przesuwac ani nie pocierać naczyń kuchennych o krawędzie i rogi szkła, aby uniknąć odprysków lub uszkodzeń powierzchni. Aby uniknąć uszkodzenia części elektronicznych, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do użytku na indukcji (czyli że do jego podstawy przylega magnes). Aby zapewnić optymalną wymianę ciepła, należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. Naczynia o mniejszej średnicy mogą nagrzewać się wolniej, natomiast te o większej średnicy mogą się przegrzewać i uszkodzić panel sterowania.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do użytku na indukcji (czyli że do jego podstawy przylega magnes). Aby zapewnić optymalną wymianę ciepła, należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. Naczynia o mniejszej średnicy mogą nagrzewać się wolniej, natomiast te o większej średnicy mogą się przegrzewać i uszkodzić panel sterowania.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe

(z odpowiednim oznaczeniem producenta).

- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Odgłosy podczas pracy

Hałasy mogą się różnić w zależności od materiału naczyń i ustawionej temperatury. Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- dźwięk gwizdania: włączono wysokie ustawienie temperatury, a naczynia wykonane są z różnych materiałów (konstrukcja warstwowa).
- buczenie: włączono wysoki poziom mocy grzania.
- klikanie: następuje przełączenie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator chłodzący pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

5.3 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczyń na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie 120 sek.

5.4 Samoczynne wyłączenie

Jako środek bezpieczeństwa, płyta grzejna wyłącza się automatycznie w określonych warunkach (np. gdy wszystkie pola grzejnego są dezaktywowane, gdy nie wybrano żadnego ustawienia grzania po aktywacji, lub gdy naczynia do gotowania się przypalają).

5.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźnik zniknie po osygnięciu pola grzejnego.

5.6 Zarządzanie energią

Jeżeli płyta grzejna osiągnie limit maksymalnej dostępnej mocy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona w celu ochrony bezpieczników instalacji domowej. W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.

5.7 PowerBoost

Aby aktywować maksymalne ustawienie mocy grzania na ograniczony czas. Można go użyć, aby szybciej zagotować wodę.

Nacisnąć , aby aktywować. Gdy czas się skończy, pole grzejne wraca do najwyższego ustawienia mocy grzania. Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.8 Timer

Aby określić, jak długo pole grzejne powinno działać.

Ustawić moc grzania na polu grzejnym i nacisnąć . Ustawić czas używając  / , a następnie potwierdzić przyciskiem . Gdy ustawiony czas się skończy, pole grzejne dezaktywuje się. Aby anulować timer, nacisnąć , a następnie nacisnąć , aż na wyświetlaczu pojawi się 00.

Można również używać tej funkcji jako minutnika, gdy płyta grzejna jest włączona, ale żadne z pól grzejnych nie działa. Nacisnąć  i ustawić czas używając  / .

5.9 Pauza

Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.

Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.

Aby wyłączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć .

5.10 Blokada/Blokada uruchomienia

Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.

Aby na krótko zablokować panel sterowania podczas gotowania: raz nacisnąć . Nacisnąć ponownie, aby odblokować.

Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek, gdy wszystkie pola są wyłączone, następnie wyłączyć płytę grzejną. Funkcja pozostaje aktywna po wyłączeniu płyty grzejnej. Aby dezaktywować funkcję, włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek i wyłączyć płytę grzejną.

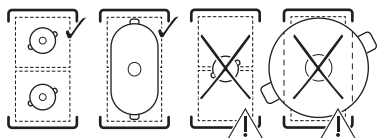
5.11 Bridge

Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Na połączonych po-

lach grzejnych można gotować w dużych naczyniach kuchennych. Upewnić się, że naczynie przykrywa środki obu stref grzejnych. Jeśli naczynie jest umieszczone między środkami stref, funkcja nie zostanie aktywowana.

1. Ustawić ustawienie mocy grzania dla jednej ze stref.
2. Nacisnąć , aby aktywować.
3. W razie potrzeby zmienić ustawienie mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję nacisnąć .



5.12 SenseBoil®

Do automatycznego ograniczenia temperatury wody, aby nie wykipiła po osiągnięciu temperatury wrzenia.

1. Umieścić naczynie wypełnione zimną wodą na polu grzejnym bez ciepła resztkowego.
2. Nacisnąć .

Gdy woda osiągnie temp. wrzenia, ustawienie mocy grzania zostanie automatycznie zmniejszone.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć  lub 0.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania całych, nieobrotowych ziemniaków.
- Aby zawartość naczynia nie wykipiła, należy je napełniać tylko do poziomu 4 cm od krawędzi pustego naczynia.
- Używać od 1 do 5 l wody.
- Sól dodaje się dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami.
- Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.
- Nie można włączyć funkcji Bridge podczas działania funkcji.

5.13 Hob²Hood

Funkcja ta łączy płytę grzewczą z okapem za pomocą komunikatora sygnału podczerwieni. Okap dostosowuje obroty wentylatora w zależności od temperatury pola grzejącego.

Wentylator można również obsługiwać ręcznie.

 W większości okapów funkcja ta jest domyślnie włączona. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Tryb automatyczny

Tryb automatyczny oferuje kilka opcji prędkości (od H0 - wyłączony do H6 - intensywny). Aby zmienić opcję domyślną (H5) wprowadzić ustawienia użytkownika. Patrz „Struktura menu”.

Dla opcji H1 – H6 oświetlenie okapu włącza się automatycznie po włączeniu płyty grzewczej i wyłącza się 2 min po wyłączeniu płyty grzewczej.

Po wyłączeniu płyty grzewczej wentylator okapu może jeszcze przez jakiś czas działać w celu usunięcia zapachów pozostałych po gotowaniu. Po tym czasie wentylator wyłączy się automatycznie.

Tryb ręczny

Włączyć płytę grzewczą i nacisnąć . Tryb automatyczny wyłączy się. Zmienić prędkość wentylatora, wielokrotnie naciskając .

Aby aktywować tryb automatyczny należy wyłączyć płytę grzewczą i włączyć ją ponownie.

Wskazówki i porady

- Nie należy zakłócać sygnału pomiędzy płytą grzewczą a okapem, na przykład zakrywając panel sterowania płyty grzewczej.
- Chronić panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i światła halogenowego.
- Gdy funkcja ta jest włączona, nie należy używać innych zdalnie sterowanych urządzeń, gdyż mogą one zakłócać sygnał.

5.14 Struktura menu

Symbol	Ustawienie
b	Dźwięk
P	Ograniczenie mocy
H	Tryb automatyczny wentylatora
E	Historia alarmów/błędów

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika:

nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  na przednim timerze. Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć  lub  na przednim timerze. **Aby wyjść z menu:** nacisnąć .

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywkę na naczynia.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

5.15 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

6. PRZEWODNIK PIECZENIA

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie	Zastosowanie:	Czas (min)
1	Podtrzymywanie temperatury potraw. Umieścić pokrywkę na naczyniu.	w razie potrzeby
1 - 2	Przygotować sos holenderski; roztopić masło, czekoladę, żelatynę. Zmieszać od czasu do czasu.	5 - 25
2	Ścinać puszyste omlety i jajka sadzone. Należy gotować z założoną pokrywką.	10 - 40
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.	25 - 50
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa. Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie gotowania.	20 - 45
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze. Napęlnić garnek ilością 1-2 cm wody. Sprawdzać poziom wody w trakcie gotowania. Trzymać pokrywkę na naczyniu,	20 - 60
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. Do 3 l płynu plus składniki.	60 - 150
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, kotleciki mielone, kielbasy, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. Odwracać w razie potrzeby.	w razie potrzeby
7 - 8	Głębokie smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki Odwracać w razie potrzeby.	5 - 15
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.	
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.	

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzejnej lub utrudnić jej czyszczenie.
- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Odczekać, aż płyta grzejna schłodzi się, a następnie wyczyścić jej powierzchnię miękką ściereczką z dodatkiem detergentu i ciepłej wody. Czyścić ruchami okrężnymi i umiarkowanym naciskiem. Wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrowłókna.
- Nie stosować klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.
- Stosowanie narzędzi innych niż zalecane będzie nieskuteczne i może uszkodzić lub odbarwić powierzchnię szkła.
- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Błyszczące metaliczne przebarwienia można usunąć miękką ściereczką i roztworem wody z octem.
- **Usunąć uporczywe ślady i plamy:** aby uzyskać najlepsze efekty, użyć środków do czyszczenia płyty grzejnej MATT CARE, przeprowadzić czyszczenie powierzchni, lub inne łagodnie ściernie mleczko do czyszczenia (np. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nie używać standardowych środków do czyszczenia płyty grzejnej do powierzchni błyszczących (np. VitroCare®). Nałożyć środek do czyszczenia na zabrudzoną powierzchnię i pozostawić na 5 min. Delikatnie wyszorować powierzchnię zwykłą gąbką niepowodującą zarysowań z warstwą ścierną (zwykle niebieską). Powtarzać, aż plamy przestaną być widoczne. Usunąć wszelkie pozostałości detergentu z powierzchni i wytrzeć ją do sucha ściereczką z mikrofibry.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

❗ Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Nie można uruchomić płyty grzejnej ani ją sterować.

- Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli bezpiecznik przepala się wielokrotnie lub słychać ciągły sygnał dźwiękowy, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu sprawdzenia instalacji.

- Upewnić się, że panel sterowania jest czysty i nie ma na nim naczyń kuchennych ani obcych przedmiotów.

Płyta grzejna po pewnym czasie wyłącza się sama.

- Nie jest to usterka. W pewnych sytuacjach płyta grzejna wyłącza się automatycznie w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Patrz punkt „Samoczynne wyłączenie”.

Maksymalna moc grzania dla jednego pola grzejnego jest niedostępna lub ciągle zmienia się między dwoma poziomami.

- Nie jest to usterka. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

- Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.

Hob²Hood nie działa.

- Upewnić się, że nic nie zakrywa panelu sterowania ani nie blokuje sygnału.
- Przenieść naczynie do innego pola grzejnego lub przełączyć okap na tryb ręczny.

SenseBoil® nie działa.

- Stawiać zimne naczynia na polu grzejnym, bez ciepła reszkowego.
- Ustawić wyższy poziom mocy płyty grzejnej. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej. Patrz punkt „Ograniczenie mocy”.

E i pojawia się cyfra.

- Wyłączyć płytę grzejną, odczekać kilka minut, a następnie włączyć ją ponownie. Je-

śli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Panel sterowania miga.

- Stosować naczynia o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.
- Upewnić się, że naczynia nadają się do użytkowania z płytą indukcyjną.

F i 1/2/3 pojawiają się jednocześnie.

- Upewnić się, że naczynia kuchenne odpowiadają wymaganiom danej funkcji. Patrz punkt „SenseBoil®”.
- Upewnić się, że naczynie jest napełnione odpowiednią ilością wody.
- Należy unikać używania tej funkcji do gotowania innych płynów niż woda.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model MEXIS607IZ
Typ 61 B4A 01 AA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 648 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



9.2 Specyfikacja pól grzejnych

Moc pól grzejnych może nieznacznie różnić się od danych podanych poniżej, w zależności od materiału i wymiarów naczyń kuchennych.

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z (UE) Nr 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu	MEXIS607IZ
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy

Liczba pól grzejnych		4
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14.5 cm 18.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 21.95 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 21.95 cm Szer. 21.8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	188.9 Wh/kg
	Lewe tylne	188.9 Wh/kg
	Prawe przednie	180.8 Wh/kg
	Prawe tylne	176.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

10.2 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.



701142204-A-222026