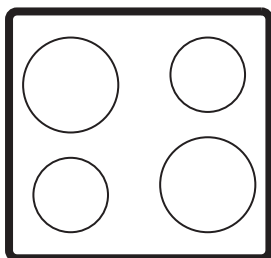




# Electrolux



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



MEXIV606H2

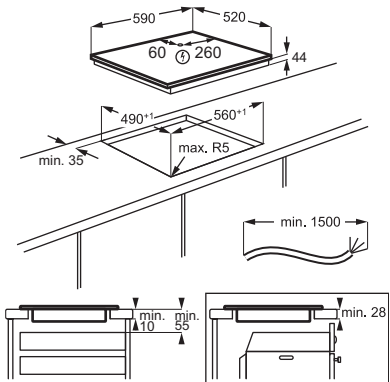
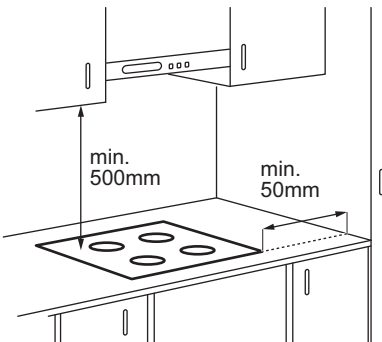
**INSTALACJA**



**YouTube**

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

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



|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE<br>BEZPIECZEŃSTWA..... | 2 |
| 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE<br>BEZPIECZEŃSTWA..... | 5 |
| 3. MONTAŻ.....                                 | 7 |
| 4. OPIS PRODUKTU.....                          | 7 |
| 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....                  | 8 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 6. PRZEWODNIK PIECZENIA.....      | 11 |
| 7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE..... | 11 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....   | 12 |
| 9. DANE TECHNICZNE.....           | 12 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 13 |
| 11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....       | 13 |

**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 Na-

leży 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. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać 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 przyłączowej, 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 porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty

grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instruk-

cji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Installation

#### OSTRZEŻENIE!

Tylko wykwalifikowany technik może za-  
instalować to urządzenie.

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem ob-  
rażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- 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 urządzenia 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.
- Obłuzowane 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 wykręcane) – 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.

## 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 do 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 powierzchnię szklane/ceramiczne. Zawsze podnosić naczynie kuchenne, gdy trzeba je przesunąć 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.

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

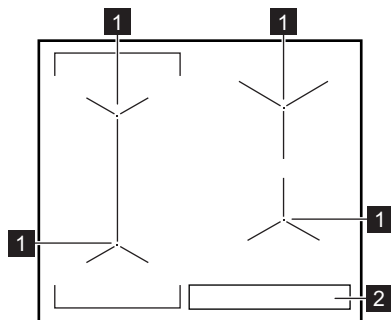
Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

### 3.3 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 90°C lub wyższą. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

## 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.                     |
| 🔒       | Blokada / Blokada uruchomienia |
|         | Pauza                          |
| ⌚, +, - | Timer                          |

| Symbol / wskaźnik |                                                |
|-------------------|------------------------------------------------|
|                   | Bridge                                         |
|                   | Hob2Hood                                       |
| <b>P</b>          | PowerBoost                                     |
|                   | Działa funkcja PowerBoost.                     |
|                   | Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.      |
|                   | Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia. |

| Symbol / wskaźnik |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
|                   | Działa funkcja Pauza.                 |
|                   | OptiHeat Control                      |
|                   | Działa funkcja Samoczynne wyłączenie. |
| + cyfra           | Wystąpiła usterka.                    |
|                   | Wystąpił problem z naczyniem.         |

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### 5.1 Korzystanie z płyty grzejnej

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Ustawić naczyń na środku pola grzejnego. Aby ustawić lub zmienić moc grzania, należy dotknąć pasek sterowania przy odpowiednim ustawieniu mocy grzania lub przesunąć palcem wzdłuż tego paska.

#### 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 przesuwaj ani nie pocieraj 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.

Upewnij 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 naczynia 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 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).

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

Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, występuje zagrożenie poparzeniem



cieplem resztkowym. Wskaźnik zniknie po osygnięciu pola grzejnego.

## 5.5 Zarządzanie energią

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

## 5.6 P PowerBoost

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

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

## 5.7 Automatyczne podgrzewanie

Funkcja przyspiesza nagrzewanie się pola grzejnego, aby szybciej osiągnąć wybraną temperaturę.

1. Naciskać **P**, aby aktywować.
2. Wybrać moc grzania, gdy na wyświetlaczu pojawi się **P**.

Po kilku sekundach pojawia się **R**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

## 5.8 Timer

**Aby określić, jak długo ma działać pole grzejne**, należy ustawić odpowiednią temperaturę na polu grzejnym, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż wyświetlony zostanie wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Ustawić czas za pomocą **+** timera.

Aby zobaczyć pozostały czas, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Czas można ustawić naciskając **+** / **-**.

Gdy ustawiony czas się skończy, pole grzejne wyłączy się. Aby wyciszyć sygnał dzwinkowy, należy dotknąć **⌚**. Aby anulować działanie timera, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego, a następnie nacisnąć **—** i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się 00.

**Aby użyć funkcji jako Minutnik:** gdy płyta grzejna jest włączona, ale żadne z pól grzejnych nie działa, nacisnąć **⌚** i ustawić czas za pomocą **+** / **-**.

**Aby określić, jak długo ma działać pole grzejne**, należy ustawić odpowiednią temperaturę na polu grzejnym, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż wyświetlony zostanie wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego, a następnie dotknąć **—** timera. Pojawi się **U<sup>P</sup>**. Wyświetlacz przełącza się między **U<sup>P</sup>** i odliczanym czasem. Aby sprawdzić odliczony czas, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć **⌚**, a następnie **+** lub **—**.

## 5.9 || Pauza

Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.

Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.

Aby włączyć/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 4 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 4 sek i wyłączyć płytę grzejną.

Aby zastąpić funkcję tylko na jedną sesję gotowania: włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać **⏏** przez 4sek i ustawić odpowiednią temperaturę w 10sek. Można teraz korzystać z płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty funkcja znów będzie aktywna.

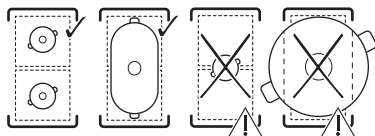
## 5.11 **■** Bridge

Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Na połączonych polach grzejnych można gotować w dużych naczyniach kuchennych. Upewnić się, że naczyni

nie 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 Hob<sup>2</sup>Hood

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

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sek. Wyświetlacz krótko miga.
3. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sek.
4. Naciskać , aż pojawi się .
5. Nacisnąć  obok minutnik, aby wybrać tryb automatyczny.

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 grzejną i nacisnąć . Tryb automatyczny wyłączy się. Zmienić prędkość wentylatora, wielokrotnie naciskając .

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

### Wskazówki i porady

- Nie należy zakłócać sygnału pomiędzy płytą grzejną 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.

## 5.13 OffSound Control

Aby wyłączyć lub włączyć sygnały dźwiękowe.

Wyłączyć płytę grzejną. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sek. Wyświetlacz miga. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sek. Nacisnąć  timera, aby wybrać  (dźwięki wył.) lub  (dźwięk wł.). Aby potwierdzić, należy odczekać, aż płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

Gdy dźwięk jest wyłączony, nadal słychać sygnały podczas naciśnięcia , zatrzymania Timer lub po położeniu przedmiotu na panelu sterowania.

## 5.14 Porady dotyczące oszczędzania energii

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

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

## 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 - 3                                                                                | Przygotować sos holenderski; roztopić masło, czekoladę, żelatynę. Zamieszać od czasu do czasu.                                                                    | 5 - 25           |
| 2 - 3                                                                                | Ścinać puszyste omlety i jajka sadzone. Należy gotować z założoną pokrywką.                                                                                       | 10 - 40          |
| 3 - 5                                                                                | 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          |
| 5 - 7                                                                                | Gulasz z warzyw, ryb, mięsa. Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie gotowania.                                                                    | 20 - 45          |
| 7 - 9                                                                                | Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze. Napełnić garnek ilością 1-2 cm wody. Sprawdzać poziom wody w trakcie gotowania. Trzymać pokrywkę na naczyniu,      | 20 - 60          |
| 7 - 9                                                                                | Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. Do 3 l płynu plus składniki.                                                                                  | 60 - 150         |
| 9 - 12                                                                               | Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, kotleciki mielone, kiełbasy, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. Odwracać w razie potrzeby.        | w razie potrzeby |
| 12 - 13                                                                              | Głębokie smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki. Odwracać w razie potrzeby.                                                                      | 5 - 15           |
| 14                                                                                   | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.                                                    |                  |
| P                                                                                    | Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.                                                                                                    |                  |

## 7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

### 7.1 Czyszczenie 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 porysować lub poplaścić powierzchnię płyty grzejnej.
- 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 ostygnie, a następnie wyczyścić jej powierzchnię wilgotną ściereczką i nieściernym detergentem. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **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.

## 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 nią sterować.

- Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik przepala się wielokrotnie lub słyszeć 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.

### Automatyczne podgrzewanie nie działa.

- Upewnić się, że nie jest włączone najwyższe ustawienie mocy.
- Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia.

### Hob®Hood 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.

### E i pojawia się cyfra.

- Wyłączyć płytę grzejną, odczekać kilka minut, a następnie włączyć ją ponownie. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

### Pojawia się F.

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

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model MEXIV606H2

Typ 61 B4A 01 AA

Płyta indukcyjna

Numer seryjny .....

ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 492 956 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Wyprodukowano w: Rumunia

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 naczynia [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

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

|                                                       |                           |             |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|
| Dane identyfikacyjne modelu                           | MEXIV606H2                |             |
| Typ płyty grzejnej                                    | Płyta grzejna do zabudowy |             |
| Liczba pól grzejnych                                  | 4                         |             |
| Technologia grzania                                   | Płyta indukcyjna          |             |
| Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)                  | Lewe przednie             | 21.0 cm     |
|                                                       | Lewe tylne                | 21.0 cm     |
|                                                       | Prawe przednie            | 14.5 cm     |
|                                                       | Prawe tylne               | 18.0 cm     |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking) | Lewe przednie             | 178.4 Wh/kg |
|                                                       | Lewe tylne                | 178.4 Wh/kg |
|                                                       | Prawe przednie            | 183.2 Wh/kg |
|                                                       | Prawe tylne               | 184.9 Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | 181.2 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.







701142188-A-212026