



Electrolux



electrolux.com/register



LKI564200X

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**



MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. INSTALACJA.....	9
4. OPIS URZĄDZENIA.....	11
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	13
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	16
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	17
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA	18
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	20
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	21
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	23
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	33
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	36
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	38
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	40

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.
- Dzieci należy pilnować, aby 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.
- Instalować to urządzenie i wymieniać jego przewód zasilający mogą wyłącznie osoby o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- PRZESTROGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- 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.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **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.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.

- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- 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 wykręcanego – 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów pomiędzy powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent tego urządzenia określi 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.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.

- Nie kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym dnem mogą spowodować zarysowanie. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- 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.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

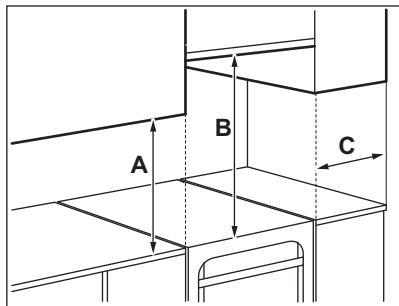
3.1 Umiejscowienie urządzenia



Nie instalować kuchenki w pobliżu zlewu ani szafki ze zlewem. Do przestrzeni pomiędzy boczną ścianką a szafką może przedostać się wilgoć / krople wody, co z czasem może uszkodzić farbę bocznej ścianki.

Urządzenie wolnostojące można zainstalować z szafkami po jednej lub dwóch stronach i w rogu.

W tabeli znajdują się minimalne odległości do montażu.



Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

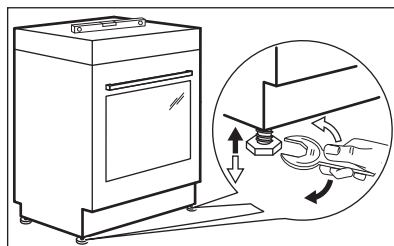
3.2 Dane techniczne

Napięcie	230 V
----------	-------

Częstotliwość	50 - 60 Hz
Klasa urządzenia:	1

Wymiar	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Poziomowanie urządzenia



W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

3.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustawić odpowiednią wysokość i obszar dla urządzenia.

UWAGA!

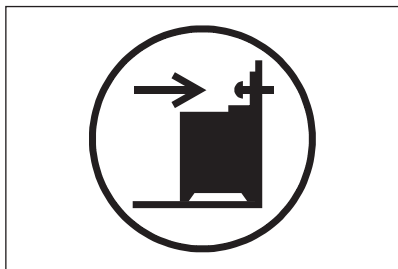
Upewnić się, że zabezpieczenie przed przechyleniem jest ustawione na odpowiedniej wysokości.



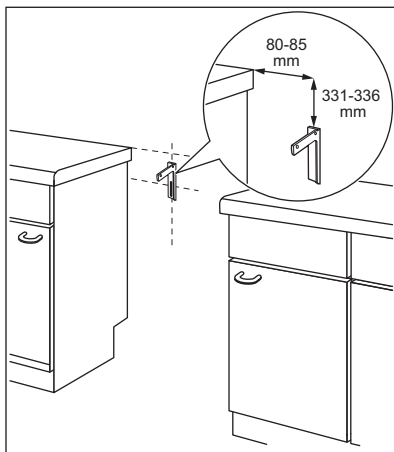
Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

Należy zamontować zabezpieczenie przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może przechylić się.

Urządzenie ma symbol pokazany na rysunku (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



1. Zamontować zabezpieczenie przed przechyleniem 331 - 336 mm od górnej powierzchni urządzenia i 80-85 mm od bocznej krawędzi urządzenia w okrągłym otworze wspornika. Przykręcić je do mocnego materiału lub użyć odpowiedniego wzmocnienia (ściany).



2. Otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przednią część urządzenia i postawić je na środku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego wymiaru w celu wyśrodkowania urządzenia.



W przypadku zmiany wymiaru kuchenki, należy prawidłowo wyrównać urządzenie.



UWAGA!

Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego wymiaru do środka urządzenia.

3.5 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.

OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, aby użyć odpowiedniej instalacji elektrycznej. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i uszkodzeniu podzespołów elektrycznych urządzenia.

Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
------	------------------------------------

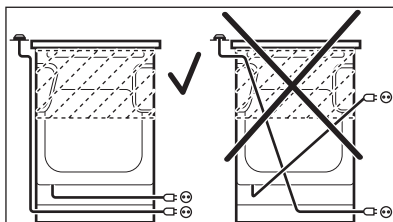
1	3 x 10,0 mm ²
---	--------------------------

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
------	------------------------------------

3 z przewodem zerowym	5 x 1,5 mm ²
-----------------------	-------------------------

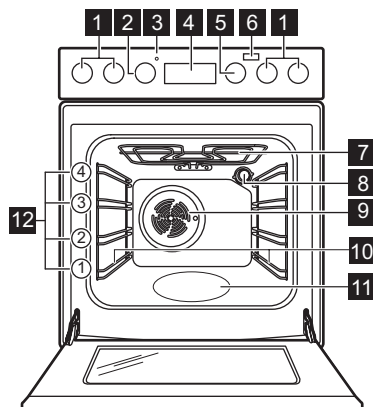
OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



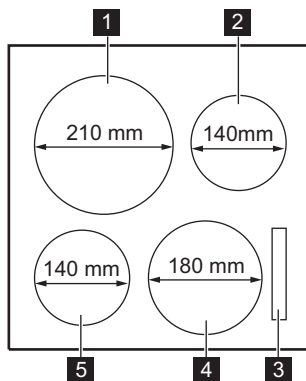
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1** Pokrętła płyty grzejnej
- 2** Pokrętło regulacji temperatury
- 3** Wskaźnik/symbol temperatury
- 4** Sterowanie elektroniczne
- 5** Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 6** Przycisk dodatkowej pary
- 7** Grzałka
- 8** Lampa
- 9** Wentylator
- 10** Prowadnice blach, wyjmowane
- 11** Wnęka komory
- 12** Poziomy umieszczania potraw

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne o mocy 2300 W z funkcją PowerBoost 3600 W
- 2 Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W z funkcją PowerBoost 2500 W
- 3 Wyświetlacz
- 4 Indukcyjne pole grzejne o mocy 1800 W z funkcją PowerBoost 2800 W
- 5 Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W z funkcją PowerBoost 2500 W

4.3 Wyposażenie

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Blacha AirFry**

Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia.

- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.
- **Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Wskaźnik ⌚ miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

Naciśnąć $\oplus$ lub $\ominus$, aby ustawić prawidłową godzinę.

Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

5.3 Zmiana czasu



Nie można zmienić aktualnej godziny, jeśli działa jakakolwiek funkcja.

Nacisnąć kilkakrotnie, aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Aby ustawić nowy czas, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.

5.4 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.



Więcej o funkcji PlusSteam – patrz rozdział „Piekarnik - Codzienne użytkowanie”, „Włączanie funkcjiPlusSteam”:

1. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210 °C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Ustawić funkcję , nacisnąć: Dodatek pary . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Akcesoria mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wietrzone

6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Moc grzania

Symbole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
P	PowerBoost

Symbole	Funkcja
1 - 9	Ustawienia mocy grzania



Wykorzystać ciepło resztkowe, aby zmniejszyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne około 5–10 minut przed zakończeniem pieczenia.

Obrócić pokrętło wybranego pola grzejnego w położenie żądanego ustawienia mocy grzania.

Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętło w położenie wyłączenia.

6.2 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
- / -	Pole grzejne jest włączone. Kropka oznacza zmianę o pół poziomu grzania.
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie..
	Działa funkcja PowerBoost.
+ cyfra	Nieprawidłowe działanie.
/ /	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

6.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!
 / / Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczynia.

Wskaźniki / / pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pół grzejnych.

- Może również pojawić się wskaźnik:
- dla sąsiadujących pół 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.

6.4 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
 - płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciu płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
 - użyto nieodpowiedniego naczynia.
- Wyświetla się symbol i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się i urządzenie wyłącza się.

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

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączą się po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
6 - 9	1,5 godz.

6.5 PowerBoost

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

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: Obrócić pokrętko pola grzejnego do położenia **P**. Na wyświetlaczu płyty grzejnej pojawi się **P**.

Aby wyłączyć funkcję: obrócić pokrętko pola grzejnego do położenia wyłączenia.

6.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala uzyskać żadaną mocy grzania w krótszym czasie. Funkcja ta na pewien czas ustawia maksymalną moc grzania, a następnie zmniejsza do właściwego ustawienia mocy grzania.



Aby włączyć funkcję, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: obrócić pokrętko maksymalnie zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Włączy się **P**. Obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia poniżej 9, a następnie obrócić je z powrotem na 9. **P** zmienia się na **A**. Natychmiast ustawić żadaną moc grzania w zakresie od 1 do 8. Wyświetli się ustawienie mocy grzania. Po upływie 6 sekund ponownie wyświetli się **A**. Pole grzejne będzie pracować z największą mocą. Po pewnym czasie pole grzejne powróci do wybranego ustawienia mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję: obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby **0**.

6.7 Blokada uruchomienia

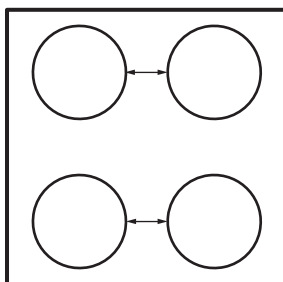
Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: jednocześnie obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara pokrętki lewego tylnego i prawego przedniego pola grzejnego. Na wyświetlaczach pojawi się **L**.

Aby wyłączyć funkcję: ponownie jednocześnie obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara pokrętki lewego tylnego i prawego przedniego pola grzejnego.

6.8 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Każda faza ma maksymalne obciążenie elektryczne.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, zostaje przekroczona łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



7. PŁYTA GRZEJNA – 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.

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.



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

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

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

7.2 Minimalna średnica naczynia

Pole grzejne	Minimalna średnica naczynia (mm)
Lewe tylne	180
Prawe tylne	125
Prawe przednie	150
Lewe przednie	125

7.3 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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

7.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2.	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2.	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2. - 3.	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3. - 4.	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4. - 5.	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4. - 5.	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
5. - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

8. PŁYTA GRZEJNA – 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 odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.
Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.

9.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Wyłączając piekarnik, należy się upewnić, że oba pokrętki (wyboru funkcji piekarnika i temperatury) znajdują się w położeniu wyłączenia. W przeciwnym razie wentylator chłodzący nie wyłączy się.

9.4 Funkcje piekarnika

Symbol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.
	PlusSteam	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.
	Delikatne pieczenie konwekcyjne	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni lub do suszenia owoców i warzyw.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z chrupiącym spodem.

Symbol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumienia.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Pieczenie parowe	Funkcja tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z rozporządzeniami w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcja ta służy oszczędzaniu energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, rozdział Pieczenie parowe.
	AirFry / Termoobieg	Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Do potraw, jak frytki lub pizza. Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

9.5 Włączanie funkcji: PlusSteam

Funkcja ta służy zwiększeniu wilgotności podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy włączona jest funkcja: PlusSteam.
- Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia po użyciu funkcji: PlusSteam.



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Napełnić wnękę komory wodą z kranu. Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.
3. Wybrać funkcję: PlusSteam
4. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary
Przycisk dodatkowej pary działa tylko wraz z funkcją: PlusSteam.
Włączyć się wskaźnik.

5. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
6. Włożyć potrawę do urządzenia i zamknąć drzwi piekarnika.

⚠ UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i obrócić

pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.

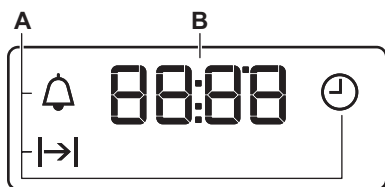
8. Usunąć wodę z wnętrza komory.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnętrza komory należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Wyświetlacz



A. Funkcje zegara

B. Zegar

10.2 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
	Dodatkowa para	Aby włączyć funkcję: PlusSteam.

10.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

10.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

10.5 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć , aż  zacznie migać.

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

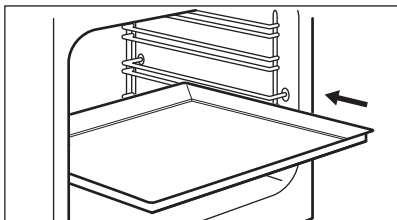
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów

Blacha:

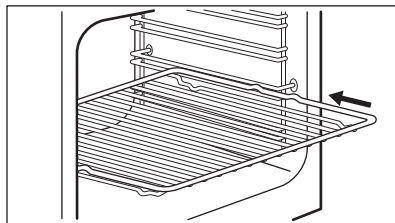


Nie należy całkowicie dociskać blachy do pieczenia ciasta ani blachy głębokiej do tylnej ścianki komory. Zapobiega to cyrkulacji ciepła wokół blachy. Potrawy mogą przypalać się, zwłaszcza w tylnej części tacy.

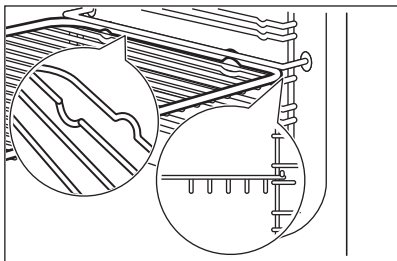


Wsunąć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę między prowadnice blachy. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

Ruszt:

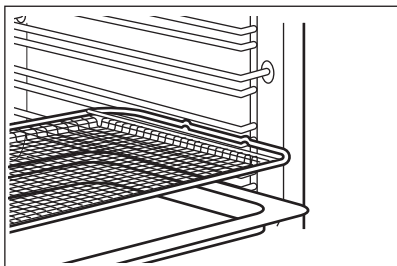


Umieścić ruszt między prowadnicami.



AirFry blacha:

Umieścić blachę AirFry na drugim poziomie piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub blachę głęboką na pierwszym poziomie piekarnika.



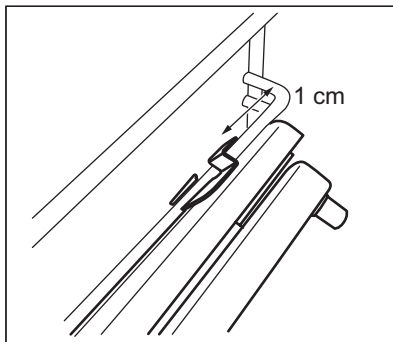
11.2 Prowadnice teleskopowe



Prowadnice teleskopowe można umieścić na innych poziomach (z wyjątkiem poziomu 4).

Zakładanie prowadnic teleskopowych

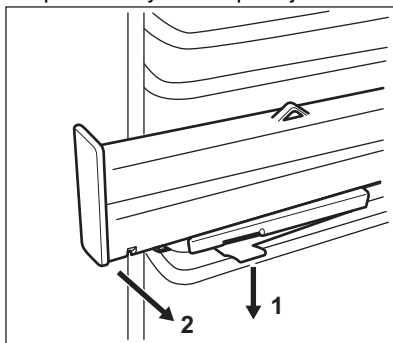
1. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
2. Wsunąć zatrzask znajdujący się na końcu prowadnicy teleskopowej na prowadnicę blachy. Należy upewnić się, że prowadnica jest umieszczona po właściwej stronie piekarnika.



3. Obrócić prowadnicę we właściwe położenie. Ogranicznik znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
4. Całkowicie dosunąć prowadnicę do tylnej ścianki piekarnika.
5. Docisnąć przednią część prowadnicy teleskopowej do prowadnicy blachy. Słyszalne kliknięcie oznacza prawidłowe zablokowanie zatrzasku z przodu prowadnicy.
6. Wykonać te same czynności w celu zamontowania drugiej prowadnicy teleskopowej. Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

Zdejmowanie prowadnic teleskopowych

1. Nacisnąć i przytrzymać zatrzask z przodu prowadnicy teleskopowej.



2. Odciągnąć przednią część prowadnicy teleskopowej od prowadnicy blachy.
3. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.

4. Wyjąć tylną część prowadnicy teleskopowej z prowadnicy blachy.
5. Wykonać te same czynności w celu wyjęcia drugiej prowadnicy teleskopowej.

11.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

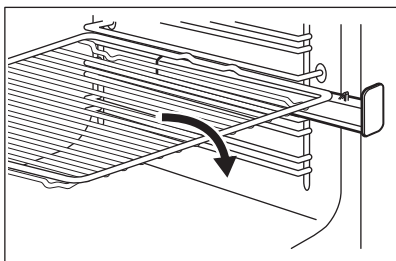
⚠ UWAGA!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

⚠ UWAGA!

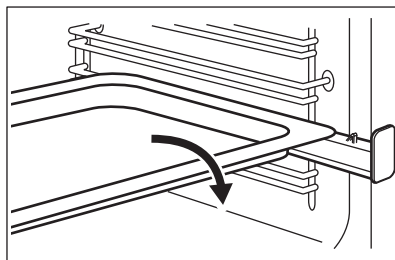
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:



Głęboka blacha:

Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę do pieczenia na prowadnicach teleskopowych.



12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

12.1 Informacje ogólne

Urządzenie ma cztery poziomy piekarnika. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.

Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od

urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.

Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

12.2 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

12.3 Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Wypieki

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Biały chleb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Użyć blachy do pieczenia.
Bułki ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Pizza domowa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Użyć blachy do pieczenia.

12.4 Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

12.5 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

12.6 PlusSteam +



Wnękę komory należy napełniać wodą przed wstępnym nagraniem, tylko gdy piekarnik jest zimny.

Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”

Produkt	Woda we wglębieńiu ko- mory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Użyć blachy do pieczenia.
Ciastka, ba- beczki, crois- santy ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Ciasto ze śliw- kami, szarlotka, bułki z cynamo- nem ¹⁾	100	180	20	2	Użyć foremki do ciasta.

¹⁾ Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Potrawy mrożone

Produkt	Woda we wglębieńiu ko- mory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pizza mrożo- na ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć rusztu.
Croissanty mro- żone ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Użyć blachy do pieczenia.

¹⁾ Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Ponowne przygotowanie potraw

Produkt	Woda we wglębieńiu ko- mory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Biały chleb	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Bułki	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Pizza domowa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Warzywa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Ryż	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Makaron	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Mięso	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.

Pieczenie mięs

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pieczeń wieprzowa	200	180	65 - 80	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.
Pieczeń wołowa	200	200	50 - 60	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.
Kurczak	200	210	60 - 80	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.
Indyk pieczony	200	200	70 - 90	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.

12.7 Pasteryzowanie ↓ +



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie oparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć półlitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki równomiernie do wysokości 1 cm od góry słoika. Założyć nakrętki, ale nie dokręcać ich szczelnie.

- Słoiki nie mogą się stykać.
- Włączyć 1/2 litra wody do blachy do pieczenia oraz 1/4 wody do wnęki komory, aby zapewnić odpowiedni poziom wilgotności w piekarniku.
- Wybrać funkcję PlusSteam i ustawić odpowiednią temperaturę, korzystając z poniższej tabeli.
- Słoiki można zamknąć hermetycznie tylko, gdy funkcja jest wyłączona.

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Truskawki / Jagody leśne / Maliny	160	25 - 30	1	Użyć blachy do pieczenia.

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160	35 - 40	1	Użyć blachy do pieczenia.

Miękkie warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Cukinia / Bakłażan / Cebula / Pomidory	160	30 - 35	1	Użyć blachy do pieczenia.

Warzywa marynowane

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Marchew / Pikle / Rzepa / Seler	160	35 - 45	1	Użyć blachy do pieczenia.

12.8 Delikatne pieczenie konwekcyjne ↓

suszenie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziomy	2 poziomy
Warzywa				
Fasola	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Krażki papryki	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Krojone grzyby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Zioła	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Owoce				
Półówki śliwek	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Półówki moreli	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Krojone gruszki	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Termoobieg (niska temp.)

Produkt	Ilość (kg)	Przyrumie- nianie z każ- dej strony (min)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Wołowina					
Filet, średnio wypie- czony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Pieczeń wołowa (średnio wypieczona)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Ciełęcina					
Filet, lekko wypieczo- ny	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karczek, w jednym kawałku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pieczeń ciełęca, śred- nio wypieczona	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Wieprzowina					

Produkt	Ilość (kg)	Przyrumie- nianie z każ- dej strony (min)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Filet, lekko wypieczony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karczek, w jednym kawałku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pieczeń wieprzowa, średnio wypieczona	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Górna/dolna grzałka

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekar- nika
Cienkie ciasto	160 - 170	25 - 35	2
Ciasto drożdżowe z jabłkami	170 - 190	45 - 55	3
Ciasto w głębokiej blasze	170 - 180	35 - 45	2
Ciasto z kruszonką	170 - 190	50 - 60	3
Sernik	170 - 190	60 - 70	2
Chleb wiejski	190 - 210	50 - 60	2
Rumuński biszkopt	165 - 175	35 - 45	2
Rumuński biszkopt tradycyjny	165 - 175	35 - 45	2
Drożdżówki	180 - 200	15 - 25	2
Rolada biszkoptowa	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pieczenie mięs

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekar- nika
Kurczak, połówka	210 - 230	35 - 50	2
Pieczone kotlety wieprzowe	190 - 210	30 - 35	3
Ryba, w całości	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Szybkie grillowanie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekar- nika
Kurczak, połówka	230	50 - 60	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczone kotlety wieprzowe	230	40 - 50	3
Grillowany bekon	250	17 - 25	2
Kielbaski	250	20 - 30	2
Befszytk: średnio wypieczony	230	25 - 35	2

12.11 Turbo grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, połówka	200	50 - 60	2
Kurczak	250	55 - 60	2
Skrzydółka z kurczaka	230	30 - 40	2
Pieczone kotlety wieprzowe	230	40 - 50	2
Befszytk: dobrze wypieczony	250	35 - 40	2

12.12 Pieczenie konwekcyjne

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Nadziewane ciasto drożdżowe	150 - 160	20 - 30	2
Biszkopt królowej Wiktorii	170 - 190	30 - 40	2
Tarta jabłkowa	180 - 200	35 - 45	2
Keks	150 - 160	40 - 50	2
Tort biszkoptowy	170 - 190	50 - 60	2
Beza	110 - 120	30 - 40	2
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Zapiekany makaron	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pieczenie mięs

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, cały	200 - 220	55 - 65	2
Pieczeń wieprzowa	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Pieczenie parowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Chleb i pizza				
Drożdżówki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszt
Ciastka na blasze do pieczenia				
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasta w foremce				
Suflet	210	35 - 45	2	sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
Biszkoptowy spód tarty	180	25 - 35	2	forma do tarty na ruszcie
Biszkopt	150	35 - 45	2	foremka do ciasta na ruszcie
Ryby				
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Mięso				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Małe wypieki				
Ciasteczka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Wegetariańskie				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Omlet	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Warzywa na blasze 700 g	190	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

12.14 Termoobieg

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cienkie ciasto	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Drożdżówki	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Beza	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Babka piskowa	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 AirFry

Produkty piekarnicze

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Croissanty, mrożone	ok. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Ciasto francuskie, mrożone	ok. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Ciasto francuskie, świeże	ok. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, mrożona	ok. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produkty z ziemniaków

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Frytki, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Frytki grube, mrożone	ok. 600 g	180 - 220	20 - 30	2

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczone ćwiartki ziemniaków, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokiety	ok. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Świeże warzywa

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plastry cukinii, świeże ¹⁾	ok. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ dodać 1 łyżeczkę oliwy z oliwek, aby zapobiec przywieraniu

Inne

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Eskalopki, mrożone	ok. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krewetki w cieście, mrożone	ok. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Krążki z kalmarów, mrożone	ok. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	ok. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Paluszki rybne, mrożone	ok. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom umieszczania potraw	Czas (min)
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Pieczenie konwekcyjne	150	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	160	blacha do pieczenia	1 + 3	30 - 40
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	190	ruszt	1	65 - 75
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie konwekcyjne	180	ruszt	2	70 - 80

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom umieszczania potraw	Czas (min)
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	180	ruszt	2	20 - 30
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie konwekcyjne	160	ruszt	2	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	170	ruszt	1 + 3	30 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	140	blacha do pieczenia	3	15 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie konwekcyjne	140	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	blacha do pieczenia	1 + 3	15 - 30
Tost	Szybkie grillowanie	250	ruszt	3	5 - 10
Burgery wołowe ¹⁾	Turbo grill	250	ruszt lub głęboka blacha	3	15-20 pierwsza strona; 10-15 druga strona

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Wyczyścić przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe w przypadku blachy do grillowania.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Używać miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka

czyszczącego. Nie myć akcesoriów w zmywarce (z wyjątkiem blachy AirFry).

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz blachy AirFry nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

13.2 Czyszczenie blachy AirFry

1. Umieścić blachę AirFry na blasze do pieczenia ciasta.
 2. Wlać gorącą wodę z detergentem i pozostawić w celu namoczenia.
 3. Umyć blachę AirFry gąbką lub usunąć zabrudzenia szczotką.
- Blachę można również myć w zmywarce.

13.3 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

13.4 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.



Zaleca się przeprowadzanie procedury czyszczenia co najmniej po każdych 5-10 cyklach działania funkcji: PlusSteam.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć maksymalnie 6% octu bez ziół.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

13.5 Wyjmowanie przewodnic blach

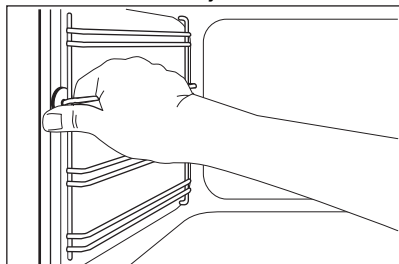
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



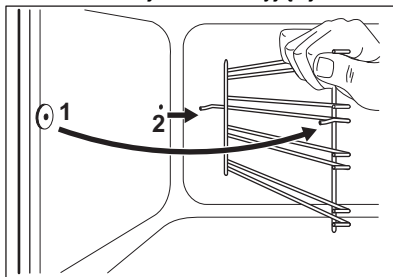
UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

13.6 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria.
- Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję

2. Ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.

3. Wyłączyć piekarnik.

4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

13.7 Wyjmowanie i montaż szyb piekarnika

Wewnętrzne szyby można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.

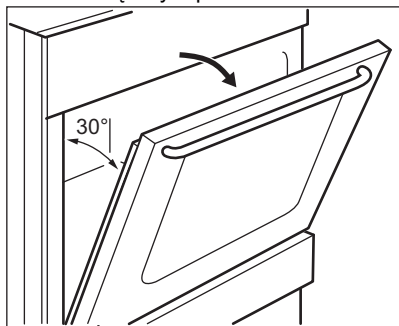
OSTRZEŻENIE!

Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.

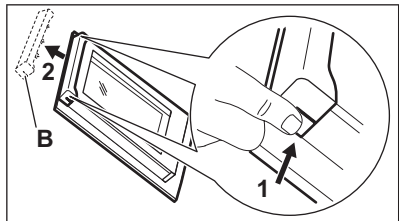
OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyby.

1. Otworzyć drzwi tak, aby kąt ich otwarcia wynosił około 30°. Lekko uchylone drzwi zostaną w tym położeniu.



2. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



3. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szyby drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.
5. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej

kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

UWAGA!

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

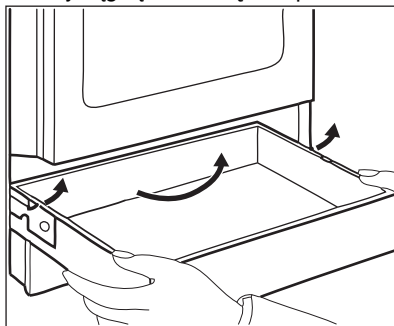
13.8 Wyjmowanie szuflady

OSTRZEŻENIE!

Nie przechowywać w szufladzie łatwopalnych produktów (takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, rękawice kuchenne, papier czy środki do czyszczenia w aerozolu). Podczas używania piekarnika szuflada może stać się gorąca. Występuje zagrożenie pożarem.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.
3. Całkowicie wyciągnąć szufladę. Aby włożyć szufladę, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

13.9 Wymiana oświetlenia

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz oświetlenia, aby go zdjąć.

2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole jest gorące.	Należy poczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się  .	Płyta grzejna wykryła błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Nastąpiło samoczynne wyłączenie oraz działa zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego nadal może być włączony. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazaniami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „400” i rozlega się sygnał dźwiękowy.	Piekarnik podłączono nieprawidłowo do źródła zasilania.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: PlusSteam.	Nie włączono funkcji PlusSteam.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.
	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.
	Nie włączono poprawnie funkcji PlusSteam za pomocą przycisku dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Delikatne pieczenie konwekcyjne, ale wskaźnik przycisku dodatkowej pary jest włączony.	Uruchomiona jest funkcja PlusSteam.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję PlusSteam.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.

14.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu dla płyt grzejnych

Dane identyfikacyjne modelu	LKI564200X	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie Lewe przednie	21.0 cm 14.0 cm 18.0 cm 14.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie Lewe przednie	193.0 Wh/kg 180.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 182.0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		184.8 Wh/kg

15.2 Płyta grzejna - 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.

15.3 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej dla piekarników

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	LKI564200X 943005305
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0,84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0,75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	58 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	47.0 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

15.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale „Urządzenie – Codzienne użytkowanie”, Funkcje urządzenia.

16. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstanców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
Poland







