



Electrolux



electrolux.com/register



LKI64020BX

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**



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



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	11
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	20
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA	20
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	23
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	24
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	36
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	38
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	40
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	42

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 dołączoną 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 zbliżyć 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 iskier 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 naczyń.
- 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.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- 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.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

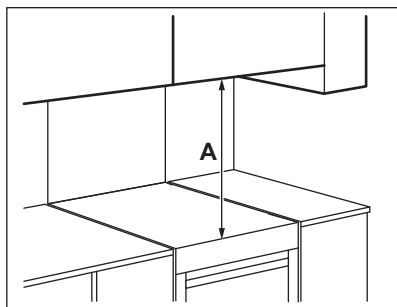
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Dane techniczne

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm

3.2 Umieszczenie urządzenia

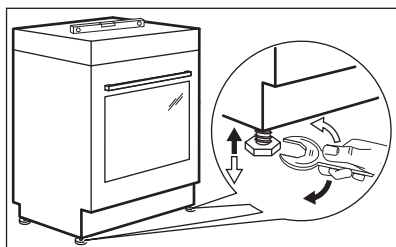
Urządzenie wolnostojące można zainstalować z szafkami po jednej lub dwóch stronach i w rogu.



Minimalne odległości

Wymiar	mm
Symbol	650

3.3 Poziomowanie urządzenia



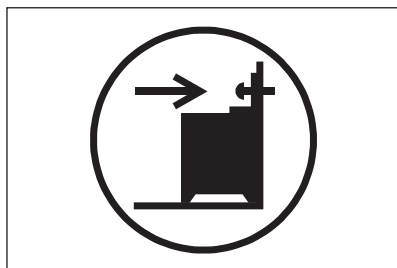
W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

3.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

⚠ UWAGA!

Zabezpieczenie przed przechyleniem pozwala zapobiec przewróceniu się urządzenia po jego nieprawidłowym obciążeniu. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa jedynie wtedy, gdy urządzenie jest ustawione w odpowiednim miejscu.

To urządzenie oznaczono symbolami przedstawionymi na ilustracjach (jeśli dotyczy), które przypominają o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



⚠ UWAGA!

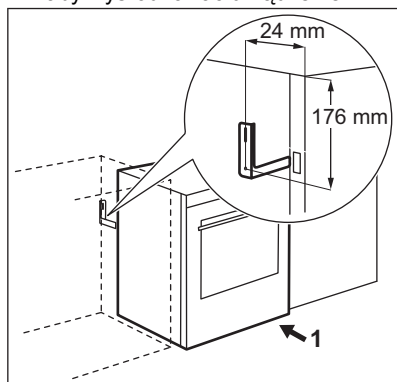
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.
2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 176 mm

poniżej górnej powierzchni urządzenia i 24 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór w uchwycie. Patrz rysunek. Przykręcić uchwyt do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.

3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Patrz rysunek. Umieścić urządzenie pośrodku przestrzeni między szafkami (1). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.



3.5 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!

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

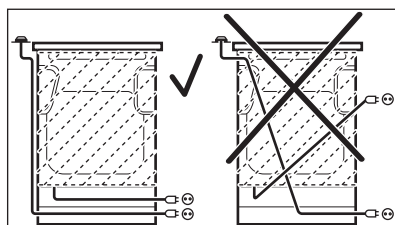
Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.

Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3 x 6,0 mm ²
3 z przewodem zerowym	5 x 1,5 mm ²

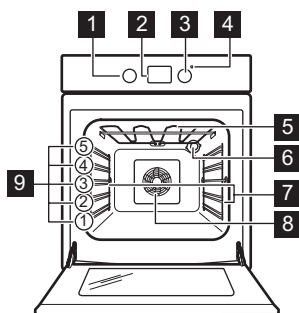
OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



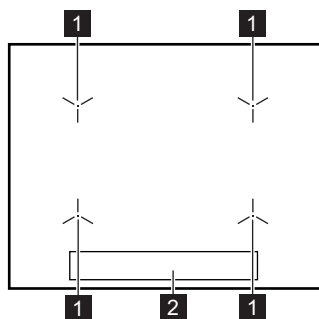
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 2 Wyświetlacz
- 3 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Wentylator
- 9 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Widok płyty grzejnej



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

4.3 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha uniwersalna**
Do ciast i ciasteczek. Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**
Do półek i blach.
- **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 Używanie pól czujników

Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać wybrany symbol na wyświetlaczu przez co najmniej 1 sekundę.

5.3 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.

Nacisnąć lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

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

5.4 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”.

5.5 Chowane pokręta sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętkę. Pokrętko wysunie się.

5.6 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

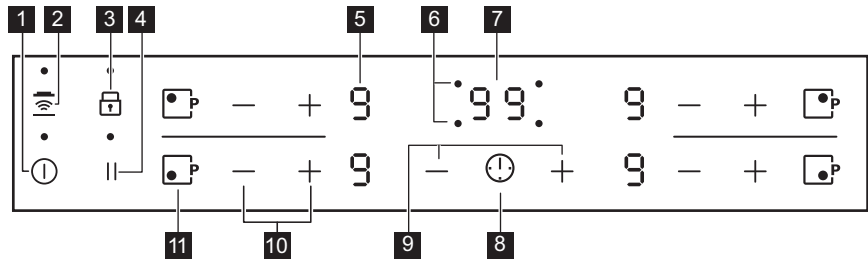
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Panel sterowania płyty grzejnej



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czuj- nika	Funkcja	Uwagi
1	Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
3	Blokada uruchomie- nia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
4	Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5 -	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6 -	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7 -	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8	-	Wybór pola grzejnego.
9 + / -	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10 + / -	-	Ustawianie mocy grzania.
11	PowerBoost	Włączanie funkcji.

6.2 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
-	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Pauza.

Wskazanie	Opis
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
 + cyfra	Nieprawidłowe działanie.
 /  / 	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła reszkowego): gotowanie / podtrzymywanie temperatury / ciepło reszkowe.
	Działa funkcja Blokada / 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 reszkowego)

OSTRZEŻENIE!

 /  /  Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem reszkowym.

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

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

-  - dalsze gotowanie,
-  - podtrzymywanie temp,
-  - ciepło reszkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

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

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.4 Włączanie i wyłączanie

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

6.5 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.

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 wyłą- cza się po
 1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godz.

6.6 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.

Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania.

Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.

6.7 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.



Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć  (wyświetli się ). Szybko

dotknąć  (wyświetli się ). Szybko

dotknąć , aby wybrać odpowiednie ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

6.8 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:

dotknąć . Wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  lub .

6.9 Zegar

Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego w ramach pojedynczej sesji gotowania.

Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

Ustawianie pola grzejnego: dotknąć

kilkukrotnie, aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję lub zmienić czas:

dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie powoli migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Wyświetlanie pozostałego czasu: ustawić

pole grzejne za pomocą . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Aby wyłączyć funkcję: ustawić pole grzejne

za pomocą  i dotknąć . Pozostały czas powróci do wartości 00. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.



Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć .

Minutnik

Funkcja ta może służyć jako **Minutnik**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Na wyświetlaczu mocy grzania widoczne jest wskazanie .

Aby włączyć funkcję: dotknąć

 lub  stopera, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  i następnie dotknąć . Pozostały czas powróci do wartości 00.



Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

6.10 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na niższe ustawienie mocy grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

1. Aby włączyć funkcję: nacisnąć .

Włączy się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

2. Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

6.11 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się . Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania.

Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby wyłączyć funkcję, należy: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się .

Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

6.13 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczewieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Tryby automatyczne

	Automa- tyczne oświetle- nie	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 ³⁾	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

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

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy, aż pojawi się  lub .
4. Nacisnąć  kilkakrotnie, aż pojawi się .
5. Nacisnąć  minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.



Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwi przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

Aby to zrobić, należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy dotknąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6.

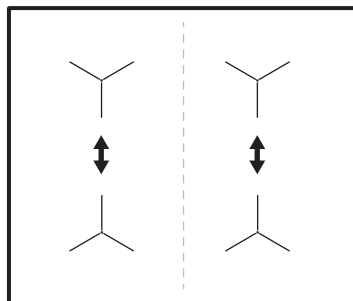


Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

6.14 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	Średnica naczynia (mm)	Moc (W)
Lewe tylne	125 - 140	1400/2500
Prawe tylne	145 - 180	1800/2800
Prawe przednie	145 - 180	1800/2800
Lewe przednie	180 - 210	2300/3600

7.3 Hałas podczas pracy

Jeśli słysać:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

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

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

7.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie

pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

7.5 Uproszczony przewodnik kulinarny

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 potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
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	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

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 specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

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

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Funkcje piekarnika

OSTRZEŻENIE!

Nie wlewać płynów do wnętrza komory przed i w trakcie procesu gotowania. Istnieje ryzyko uszkodzenia.

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu.

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg wilgotny	Funkcji 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 zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza.



Wybierając funkcję Termoobieg wilgotny można rozmrażać żywność bez ustawiania temperatury.

9.2 Włączanie i wyłączanie piekarnika



W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętlach, wskaźniki lub kontrolki:

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy piekarnik pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.

3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

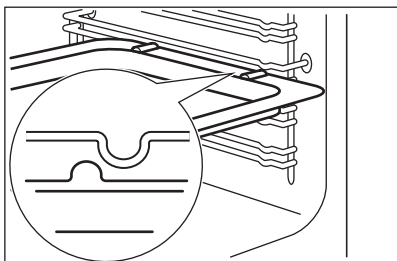
9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący nadal działa do czasu schłodzenia piekarnika.

9.4 Wkładanie akcesoriów piekarnika

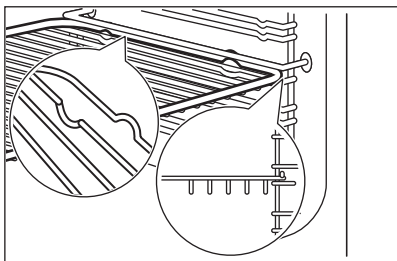
Blacha uniwersalna:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice blachy na wybranym wsporniku piekarnika.



- Wszystkie akcesoria mają niewielkie wgłębienia w górnej i lewej części, aby zwiększyć bezpieczeństwo. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

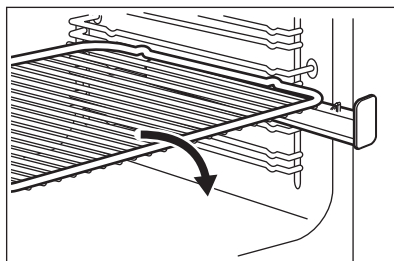
9.5 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

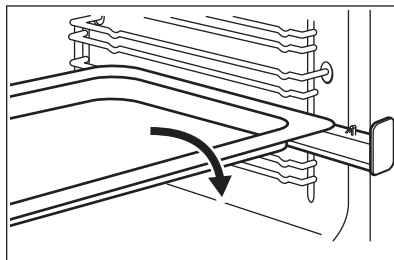
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

Ruszt:



Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

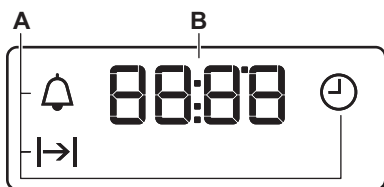
Blacha uniwersalna:



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

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.

10.3 Funkcje zegara

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

10.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać 🕒, 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. Naciskać 🕒, aż 🔔 zacznie migać.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upływie 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 – 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.

11.1 Pieczenie

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

11.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się kalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

11.3 Termoobieg

Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	150 - 160	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biszkopt beztłuszczowy	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Spód placka – ciasto kruche	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto ukręcane	150 - 170	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Nagrząć wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto z kruszonką (suche)	150 - 160	20 - 40	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ¹⁾	150	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	150 - 160	10 - 20	3
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	20 - 35	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bułki	160 ¹⁾	10 - 35	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Nagrząć wstępnie piekarnik.

Tabela wypieków i zapiekanek

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bagietki posypane serem	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Nadziewane warzywa	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Nagrząć wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Płysie / Eklery	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Nagrząć wstępnie piekarnik.

Ciasteczka/small cakes / ciastka / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	2 / 4
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Bułki	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Nagrząć wstępnie piekarnik.

11.4 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	160 - 180	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biszkopt niskokaloryczny	170 ¹⁾	25 - 40	3
Spód placza – ciasto kruche	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Spód placza – ciasto ukręcane	170 - 190	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, ustawione po przekątnej)	180	60 - 90	1 - 2
Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Sernik	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / Wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Strucla bożonarodzeniowa	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Płysie / Eklery	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 180	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym) ²⁾	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	170 - 190	40 - 60	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (z dużą ilością dodatków)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (na cienkim cieście)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250	10 - 15	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tarty (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	170 - 190	10 - 20	3
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	160 ¹⁾	20 - 35	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	170 - 190	20 - 30	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	120 - 130	30 - 60	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	170 - 190	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Bułki	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Tabela wypieków i zapiekane

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapiekanka warzywna	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Słodkie suflety	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	180 - 200	40 - 60	1
Nadziewane warzywa	180 - 200	40 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.5 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (z dużą ilością dodatków) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tarty	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Tarta szwajcarska	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Sernik	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ciasto z jabłkami, przykryte	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

2) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.6 Termoobieg wilgotny

Chleb i pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Drożdżówki	180	25 - 35	3
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	3

Ciastka na blasze do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Ciasta w foremce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Suflet	200	30 - 40	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biskoptowy spód tarty	180	20 - 30	3
Biskopt królowej Wiktorii	150	25 - 35	3

Ryby

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	3
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	3
Filet rybny 300 g	180	25 - 35	3

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso w woreczku 250 g	200	25 - 35	3
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	3

Małe wypieki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka	180	25 - 35	3
Makaroniki	160	25 - 35	3
Babeczki	180	25 - 35	3
Krakersy	170	20 - 30	3
Kruche ciasteczka	150	25 - 35	3
Tartaletki	170	15 - 25	3

Wegetariańskie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mieszane warzywa w woreczku 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Warzywa na blasze 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skupującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).

Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia

Podczas pieczenia połąć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

11.8 Pieczenie tradycyjne

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1–1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Pieczeń wołowa lub polędwica, lekko wypieczona	na cm grubości	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub polędwica: średnio wypieczona	na cm grubości	220 - 230	8 - 10	1
Pieczeń wołowa lub polędwica: dobrze wypieczona	na cm grubości	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Nagrząć wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopátka, karczek, szynka	1–1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlety z żeberek	1–1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Pieczeń mięsna	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (podgotowana)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Cielęcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Golonka cielęca	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Użyj zamkniętej blachy do pieczenia.

Jagnięcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1–1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Comber jagnięcy	1–1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Dziczyzna

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber zajęczy, udziec zajęczy	do 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Comber z dziczyzny	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Udziec z dziczyzny	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Nagrząć wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Drób, porcjowany	200-250 g każdy	220 - 250	20 - 40	1
Półówki kurczaka	400-500 g każdy	220 - 250	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Indyk	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ryby

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1-1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Pieczenie z grillem turbo

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub polędwica, lekko wypieczona	na cm grubości	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub polędwica: średnio wypieczona	na cm grubości	180 - 190	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub polędwica: do brze wypieczona	na cm grubości	170 - 180	8 - 10	1

1) Nagrząć wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopátka, karczek, szynka	1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kotlety z żeberek	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pieczeń mięsna	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (podgotowana)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Cielęcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Golonka cielęca	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jagnięcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Comber jagnięcy	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Drób, porcjowany	200–250 g każdy	200 - 220	30 - 50	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Cały kurczak	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.10 Grillowanie ogólnie

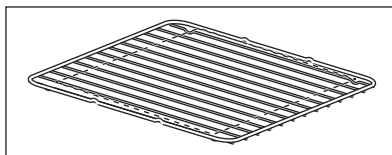


OSTRZEŻENIE!

Grilować zawsze przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

- **Funkcję grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.**
- Ustaw ruszt na poziomie zalecanym w tabeli grillowania.
- Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia.

- Głęboką blachę do zbierania tłuszczu należy umieszczać na pierwszym poziomie piekarnika.
- Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.



Obszar grillowania znajduje się na środku rusztu.

11.11 Szybki grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Hamburgery	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Filet wieprzowy	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Kielbaski	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Steki wołowe, steki cielęce	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Tosty	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grzanki z dodatkami	maks.	6 - 8	-	4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

11.12 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzenie, gdy upłynie połowa potrzebnego

czasu. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Produkt	Funkcja	Tempera- tura (°C)	Czas (min)	Aksesoria	Poziom piekarni- ka
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze)	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30	Blacha	4
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze) ¹⁾	Termoobieg	150	20 - 30	Blacha	2
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze) ¹⁾	Termoobieg	150	25 - 35	Blacha do pieczenia / tacka na skapujący tłuszcz	1 + 4
Szarlotka, 2 formy (ø 20 cm) na ruszcie, umieszczone po przekątnej	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	Kratka	1
Szarlotka, 2 formy (ø 20 cm) na ruszcie, umieszczone po przekątnej	Termoobieg	160	70 - 90	Kratka	2
Szarlotka, 2 formy (ø 20 cm) na ruszcie, umieszczone po przekątnej	Pizza	160	60 - 80	Kratka	2
Biszkopt niskokaloryczny, 1 forma (ø 26 cm) na ruszcie	Górna/dolna grzałka	170	30 - 40	Kratka	3
Biszkopt niskokaloryczny, 1 forma (ø 26 cm) na ruszcie	Termoobieg	150	35 - 45	Kratka	2
Biszkopt niskokaloryczny, 1 forma (ø 26 cm) na ruszcie ¹⁾	Termoobieg	160	25 - 35	Kratka	1 + 4
Kruche ciasto/ciasto przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	Blacha	3
Kruche ciasto/ciasto przekładane	Termoobieg	140	20 - 30	Blacha	1 + 4
Kruche ciasto/ciasto przekładane	Górna/dolna grzałka	160	20 - 35	Blacha	3
Toasty ¹⁾	(Maks.) Grillowanie	Maks.	1 - 5	Kratka	4
Burger wołowy	Grillowanie	Maks.	15 - 20 pierwsza strona. 10 - 15 druga strona.	Ruszt/Tacka na skapujący tłuszcz	4 + 1

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym deterгентem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego deterгентu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego deterгентu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

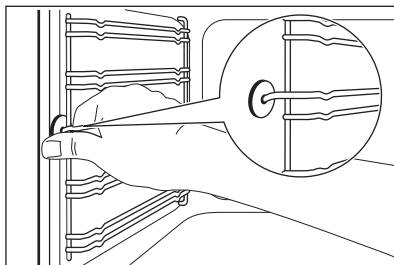
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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.

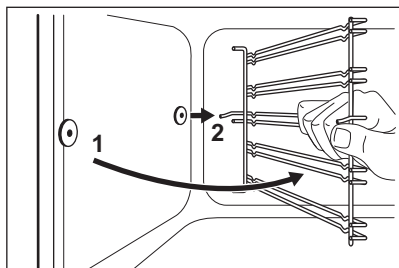
12.3 Demontaż prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.



UWAGA!

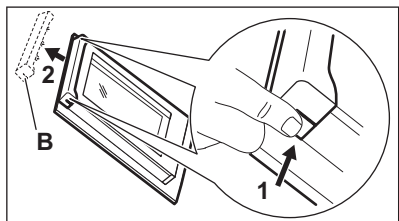
Upewnić się, że dłuższy element ustalający znajduje się z przodu. Końce obu elementów ustalających powinny być skierowane do tyłu. Ich nieprawidłowe zamontowanie może spowodować uszkodzenie emalii.

12.4 Wymywanie i czyszczenie szyb drzwi



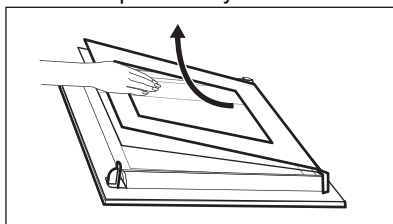
Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie mogą różnić się od przykładów prezentowanych na ilustracjach. Również liczba szyb może być inna.

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



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

3. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



4. Wyczyścić szyby drzwi piekarnika. Aby zamontować szyby, należy wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

12.5 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

Oświetlenie tylne



Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C. Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

12.6 Szuflada



OSTRZEŻENIE!

Nie należy wkładać żywności do szuflady.

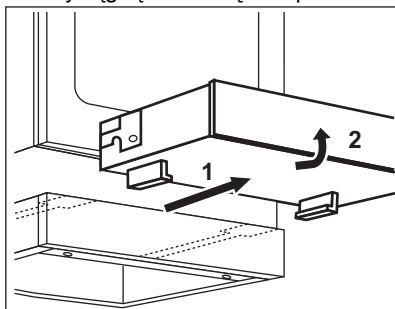
OSTRZEŻENIE!

Nie przechowywać w szufladzie łatwopalnych przedmiotów, takich jak materiały do czyszczenia, plastikowe torebki, rękawice do piekarnika, papier, środki do czyszczenia, preparaty w aerozolu, przedmioty z tworzyw sztucznych. Podczas korzystania z piekarnika szuflada może być gorąca. Występuje zagrożenie pożarem.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu czyszczenia.

Wymowanie szuflady:

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Unieść szufladę pod niewielkim kątem i wyjąć ją z prowadnic.

Wkładanie szuflady:

1. Aby włożyć szufladę, należy ustawić szufladę na prowadnicach. Upewnić się, że zaczepy prawidłowo zablokowały się w prowadnicach.
2. Opuścić szufladę, aż znajdzie się w pozycji poziomej i docisnąć.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można włączyć urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie można włączyć urządzenia.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na polach tylnych.
Brak sygnałów, gdy dotyka się pól czujników na panelu.	Sygnały są wyłączone.	Włączyć sygnały. Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie”.
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Włączone jest zabezpieczenie przed dostępem dzieci lub funkcja blokady uruchomienia.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie”.
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Nieprawidłowe naczynie.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady”.
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawianie zegara
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
Oświetlenie nie działa.	Oświetlenie jest uszkodzone.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu.	Zresetować zegar.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na potrawach i w komorze piekarnika osadzają się para i skropliny.	Potrawa pozostawała w piekarniku zbyt długo.	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

13.2 Dane 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcji zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu dla płyt grzejnych

Dane identyfikacyjne modelu	LKI64020BX	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21.0cm 14.0cm 18.0cm 18.0cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	191.0Wh/kg 177.0Wh/kg 189.0Wh/kg 178.0Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183.8Wh/kg	
IEC/EN 60350-2– Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.		

14.2 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.

14.3 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	LKI64020BX 940002948
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.82 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	73 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	50.2 kg

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

14.4 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.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. 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



