



Electrolux



electrolux.com/register



LKI564267X

LKI564266W

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. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS PRODUKTU.....	11
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	12
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	16
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	18
9. PIEKARNIK – CODZIENNE UŻYTKOWANIE	18
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	20
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	21
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	22
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	27
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	30
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	32
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	34

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia,

jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- 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 przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, 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.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. 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 wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 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 i nie umieszczać żywności w bezpośrednim kontakcie z nim.
- 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 między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i oleje mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z gorącego oleju.

- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami
- 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 stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory 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 instalowania 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.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów 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 zarysować powierzchnię urządzenia. 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.
- 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 zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

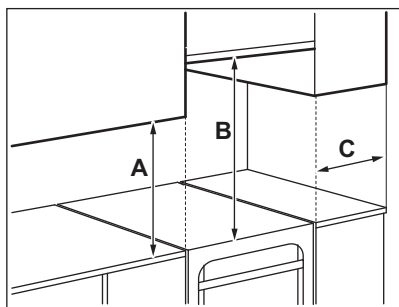
3.1 Umiejscowienie urządzenia



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

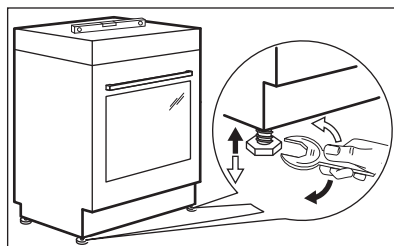
Wymiary	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Klasa urządzenia:	1

Wymiary	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Poziomowanie urządzenia



Przy użyciu małych nóg na spodzie urządzenia ustawić górną powierzchnię urządzenia na tym samym poziomie, co przyległe powierzchnie.

3.4 Zabezpieczenie przed przewróceniem

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



UWAGA!

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

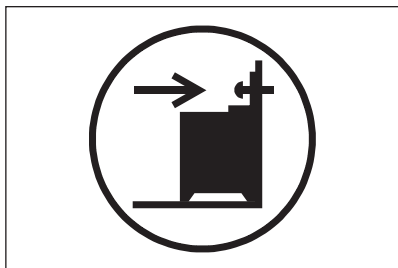


Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

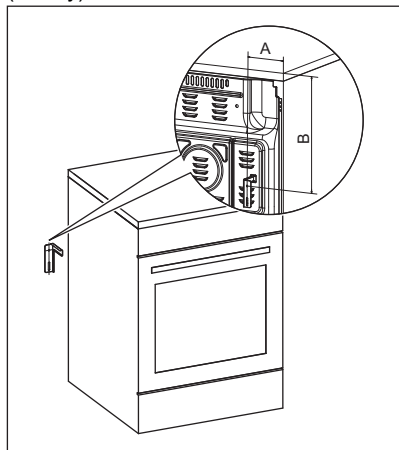
Należy zamontować zabezpieczenie przed przewróceniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przewrócić.

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





1. Zamontować zabezpieczenie przed przewróceniem B - 357 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i A - 67 mm od bocznej krawędzi urządzenia w okrągłym otworze uchwyty. Przykręcić uchwyt do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie (ściany).



2. Otwór znajduje się z tyłu urządzenia po lewej stronie. Unieść przednią część urządzenia i postawić je na środku przestrzeni między szafkami. Jeśli odstęp pomiędzy szafkami jest większy niż szerokość urządzenia, trzeba skorygować boczny wymiar w celu jego wyśrodkowania.



Instalując kuchenkę o innym wymiarze, należy prawidłowo odpowiednio wyregulować zabezpieczenie przed przewróceniem.



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. Zacisk połączenia znajduje się za tylną ścianką.



OSTRZEŻENIE!

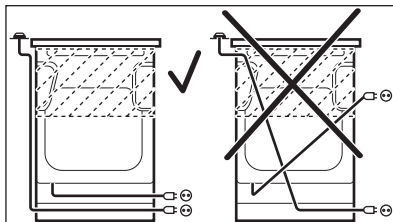
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, by potwierdzić, że instalacja elektryczna jest odpowiednia. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i uszkodzeniu podzespołów elektrycznych urządzenia.

Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

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

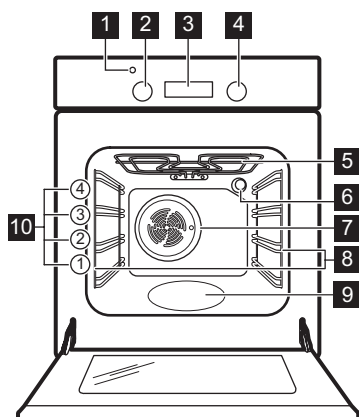
⚠ OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



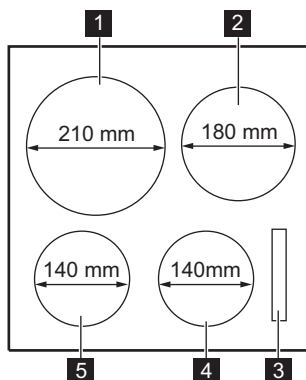
4. OPIS PRODUKTU

4.1 Informacje ogólne



- 1** Wskaźnik/symbol temperatury
- 2** Pokrętło regulacji temperatury
- 3** Sterowanie elektroniczne
- 4** Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 5** Grzałka
- 6** Oświetlenie
- 7** Wentylator
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** Wnęka komory
- 10** Poziomy umieszczania potraw

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne 2300 W z PowerBoost 3350 W
- 2** Indukcyjne pole grzejne 1800 W z PowerBoost 2800 W
- 3** Wyświetlacz
- 4** Indukcyjne pole grzejne 1400 W z PowerBoost 2500 W
- 5** Indukcyjne pole grzejne 1400 W z PowerBoost 2500 W

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.- Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.

7. 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.

Nacisnąć  lub , 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.

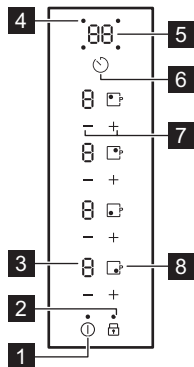
Aby ustawić nowy czas, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.

6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNE UŻYTKOWANIE

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		Blokada/ Blokada uruchomie-nia Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	-	Wskazanie mocy grzania Pokazuje ustawienie mocy grzania.
4	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
5	-	Wyświetlacz zegara Pokazuje czas w minutach.
6		- Wybór pola grzejnego.
7	+ / -	- Ustawianie mocy grzania lub ustawianie czasu.
8		PowerBoost Włączanie funkcji.

6.2 Wskaźniki mocy grzania

Wyświetlacz	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone. Kropka oznacza zmianę o pół poziomu grzania.
	Działa funkcja PowerBoost.
	Wystąpiła usterka.

Wyświetlacz	Opis
  	OptiHeat control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuowanie gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działą Blokada / Blokada uruchomienia.
	Nieprawidłowe lub zbyt małe naczynie lub brak naczynia na polu grzejnym.
	Włączona jest funkcja Automatyczne wyłączenie.

6.3 OptiHeat control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!

   Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

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 resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

-  - kontynuowanie gotowania,
-  - podtrzymywanie temperatury
-  - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiednich 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 Automatyczne wyłączanie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiednie naczynie. Zaświeci się symbol , a to pole grzejne wyłącza się automatycznie po 2 minutach.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie zaświeci się  i płyta grzejna wyłączy się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączą 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 uzyskać żadaną moc 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 tę funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć (P) zaświeci się). Od razu dotknąć (B) zaświeci się). Od razu dotknąć , aż zaświeci się właściwe ustawienie grzania. Po 3 sekundach zaświeci się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

6.8 PowerBoost

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

Aby włączyć tę funkcję dla jakiegoś pola

grzejnego:: dotknąć (P) zaświeci się.

Aby wyłączyć tę funkcję: dotknąć lub .

6.9 Timer

• Wyłącznik czasowy

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

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

Aby włączyć tę funkcję lub zmienić

godzinę: dotknąć . Na wyświetlaczu zapalą się cyfry zegara 00 oraz wskaźniki i . zmienia kolor na czerwony, a na biały.



Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 3 sekundach.

Dotknąć przycisku lub , aby ustawić czas (00–99 minut). Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki , i znikną. pozostaje czerwony.

Po zakończeniu odliczania czasu przez timer rozlega się sygnał dźwiękowy i 00 miga. Aby wyłączyć ten sygnał, dotknąć .

Aby wyłączyć tę funkcję: dotknąć .

Zapalają się wskaźniki i . Użyć przycisków lub , aby ustawić 00 na wyświetlaczu. Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

6.10 Blokada

Podczas pracy pól grzejnych można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję: dotknąć (L) zaświeci się na 4 sekundy. Timer pozostaje włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączony sygnał poprzednie ustawienie mocy grzania.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną 1. Nie ustawiać mocy grzania. Touch na 4 sekundy. . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą 1.

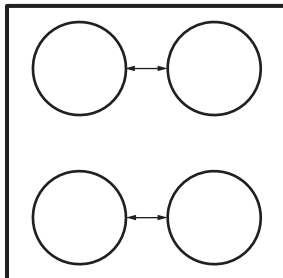
Aby wyłączyć tę funkcję: włączyć płytę grzejącą przy użyciu ①. Nie ustawiać mocy grzania. Touch  na 4 sekundy. . Wyłączyć płytę grzejącą za pomocą ①.

Aby wyłączyć funkcję tylko na czas jednego gotowania: włączyć płytę grzejącą przy użyciu ①. . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Można obsługiwać płytę grzejącą. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ① funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

6.12 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 silnie przylega do dna naczynia.



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

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Specyfikacja pól grzejnych.”

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

By zapewnić optymalne przewodzenie ciepła należy używać naczynia o średnicy dna podobnej do maksymalnego rozmiaru pola grzejnego podanego w punkcie „Średnice naczyń.”

7.2 Specyfikacja pól grzejnych

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

7.3 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- 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.
- Odgłosy z płyty grzejnej:**
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
 - syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
 - rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

7.4 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 omlety, 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.
5. - 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.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
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, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia uszkodzą 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 – CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Wybrać funkcję piekarnika obracając pokrętkę wyboru funkcji.
 2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.



W przypadku funkcji bez nagrzewania nie trzeba ustawiać temperatury.

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 urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Wyłączając urządzenie, należy się upewnić, że oba pokręta (wyboru funkcji urządzenia i temperatury) znajdują się w położeniu wyłączenia. W przeciwnym razie wentylator chłodzący będzie nadal działał.

9.4 Funkcje piekarnika

0

Położenie wyłączenia

Piekarnik jest wyłączony.



Oświetlenie piekarnika

Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.



SteamBake

Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast z chrupiącym spodem.



Pieczenie tradycyjne

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Szybki grill

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.



Pieczenie konwekcyjne

Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.



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 zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny.



AirFry/



Termoobieg

Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Do potraw, jak frytki lub pizza.

Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20–40 °C niższą niż do Pieczenia tradycyjnego.



Rozmrażanie

Rozmrażanie żywności. Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

9.5 Włączanie funkcji SteamBake.

Funkcja ta umożliwia poprawę wilgotności w trakcie pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może poparzyć:

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



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 wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

3. Ustawić funkcję: SteamBake 
4. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.
5. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

UWAGA!

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

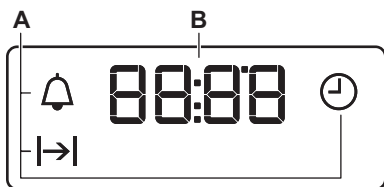
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.
7. Usunąć wodę z wnętrza komory.

OSTRZEŻENIE!

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

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Ekran



- A. Funkcje zegara
- B. Timer

10.2 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu

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 $\rightarrow$.

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać $\rightarrow$ 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 $\odot$, aż $\triangle$ 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 $\odot$, 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.

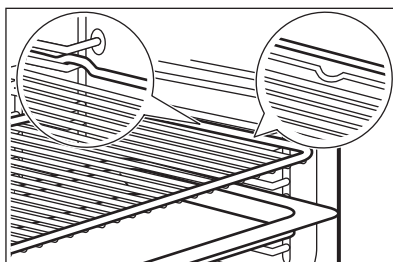
11.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.



Niewielkie wgniecenia poprawiają bezpieczeństwo i zapewniają ochronę przed przychyleniem. Zapobiegają także przewróceniu się urządzenia. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

11.2 Prowadnice teleskopowe

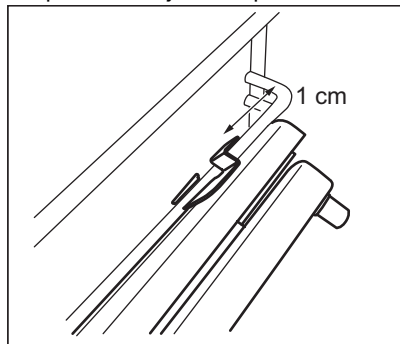


Prowadnice teleskopowe można umieścić na innych poziomach (z wyjątkiem poziomu 4).

Montaż prowadnic teleskopowych

1. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.

2. Przesunąć zatrzask na tylnym końcu prowadnicy teleskopowej na szynę prowadnicy blach. Umieścić prowadnicę po właściwej stronie piekarnika.

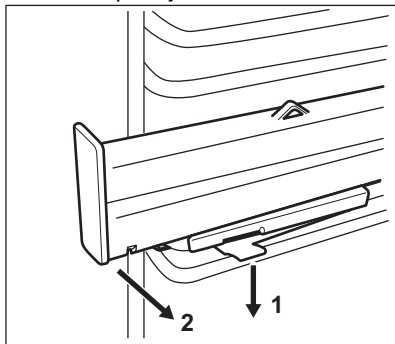


3. Obrócić prowadnicę do właściwego położenia. Element ograniczający znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
4. Wcisnąć prowadnicę aż do tylnej ścianki piekarnika.
5. Docisnąć przedni koniec prowadnicy teleskopowej do szyny prowadnicy blach. Gdy zatrzask na przednim końcu prawidłowo się zatrzasknie, słychać dźwięk zatrzasknięcia.
6. Wykonać te same czynności, aby zamontować drugą prowadnicę

teleskopową. Upewnić się, że dwie prowadnice teleskopowe znajdują się na tym samym poziomie.

Demontaż prowadnic teleskopowych

1. Nacisnąć i przytrzymać zatrzask na przednim końcu prowadnicy teleskopowej.



2. Odciągnąć przedni koniec prowadnicy od uchwytu prowadnicy.
3. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
4. Odłączyć tylny koniec prowadnicy od uchwytu prowadnicy.
5. Wykonać te same czynności, aby wymontować drugą prowadnicę teleskopową.

12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

12.1 SteamBake



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

Patrz „Włączanie funkcji: SteamBake”

Wypieki

Potrawa	Woda we wnę- ce komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umie- szczania potraw	Akcesoria
Chleb biały ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Użyć blachy do piecze- nia.
Bułki ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Użyć blachy do piecze- nia.
Pizza domo- wa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Użyć blachy do piecze- nia.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Użyć blachy do piecze- nia.
Ciastka, ba- beczki, crois- santy ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do piecze- nia.
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 pusty piekarnik przez 5 minut.

Przyrządzanie potraw z mrożonek

Potrawa	Woda we wnę- ce komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umie- szczania potraw	Akcesoria
Mrożona piz- za ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć rusztu.
Mrożone crois- santy ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Użyć blachy do piecze- nia.

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

Odświeżanie potraw

Potrawa	Woda we wnę- ce komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umie- szczania potraw	Akcesoria
Chleb biały	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do piecze- nia.
Bułki	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do piecze- nia.
Pizza domowa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do piecze- nia.

Potrawa	Woda we wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczania potraw	Akcesoria
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.

Opiekanie

Potrawa	Woda we wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczania potraw	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.

12.2 Termoobieg wilgotny

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczania potraw	Akcesoria
Chleb i pizza				
Bułeczki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszt
Ciastka na blasze do pieczenia				
Rolada szwajcarska	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia

Potrawa	Tempe- ratura (°C)	Czas (min)	Poziom umie- szcza- nia po- traw	Akcesoria
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
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 pa- telnia
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
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 pa- telnia
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Małe wypieki				
Ciastka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
Wegetariańskie				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka pa- telnia
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 pa- telnia

12.3 AirFry

Wyroby piekarnicze

Potrawa	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczania potraw
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

Potrawa	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczania potraw
Frytki, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Frytki grube, mrożone	ok. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Pieczone ćwiartki ziemniaków, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokiety	ok. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Świeże warzywa

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

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

Inne

Potrawa	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczania potraw
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

12.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Potrawa	Funkcja	Tempera- tura (°C)	Akcesoria	Poziom umie- szczania potraw	Czas (min)
Ciastka, 16 sztuk na bla- sze	Pieczenie tradycyj- ne	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na bla- sze	Pieczenie konwek- cyjne	150	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na bla- sze	Termoobieg	160	blacha do pieczenia	1 + 3	30 - 40
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyj- ne	190	ruszt	1	65 - 75
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie konwek- cyjne	180	ruszt	2	70 - 80
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie tradycyj- ne	180	ruszt	2	20 - 30
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie konwek- cyjne	160	ruszt	2	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	170	ruszt	1 + 3	30 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie tradycyj- ne	140	blacha do pieczenia	3	15 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie konwek- cyjne	140	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	blacha do pieczenia	1 + 3	15 - 30
Tost	Szybki grill	250	ruszt	3	5 - 10
Burgery wołowe ¹⁾	Turbo grill	250	ruszt lub głęboka pa- telnia	3	15-20 pierwsza strona; 10-15 dru- ga 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
ścieraczką 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 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.

13.3 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: SteamBake.

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.

13.4 Wyjmowanie prowadnic blach

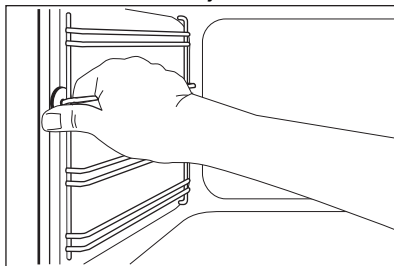
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



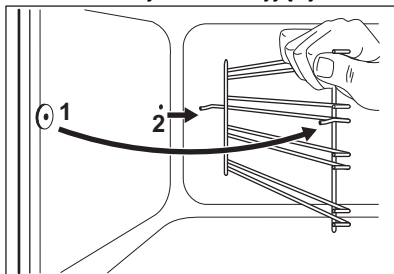
UWAGA!

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odsunąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

13.5 Czyszczenie katalityczne

Komora piekarnika jest pokryta emalią katalityczną. 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.

13.6 Demontaż i montaż szyb piekarnika

Wewnętrzne szyby można wyjąć do wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

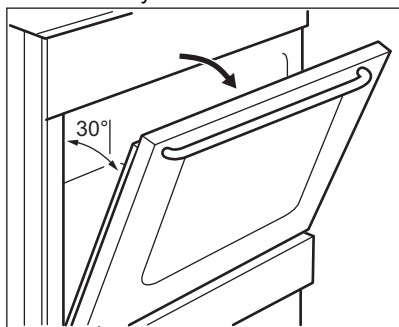
⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas procesu czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko otwarte. Po całkowitym otwarciu mogą się przypadkowo zamknąć, potencjalnie powodując uszkodzenie.

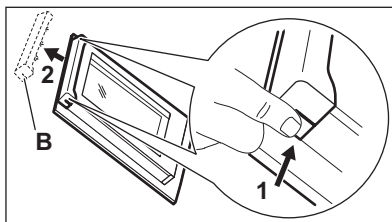
⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

1. Otworzyć drzwi, aż znajdą się pod kątem około 30°. Drzwi się utrzymują, gdy są lekko uchylone.



2. Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Po wyjęciu szyb drzwi piekarnika próbują się zamknąć.

4. Chwycić górną krawędź szyb drzwi i podnieść je jedna po drugiej.
 5. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.
- Po zakończeniu czyszczenia zamontować szyby i drzwi piekarnika. Wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

⚠ UWAGA!

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest zamontowana w odpowiednich gniazdach.

13.7 Szuflada

Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie należy wkładać żywności do szuflady.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie przechowuj 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 lekko szufladę, tak aby ustawić ją pod kątem do jej prowadnic.

Aby zamontować szufladę, należy powtórzyć procedurę w odwrotnej kolejności.

13.8 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
Nie można włączyć urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
	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.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	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.
Nagrzewanie naczyń na płycie grzejnej trwa zbyt długo.	Nieprawidłowa średnica lub jakość naczyń.	Należy użyć naczyń przeznaczonych do nagrzewania indukcyjnego o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
 włączy się.	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.
 włączy się.	Włączone jest zabezpieczenie przed dostępem dzieci lub funkcja blokady uruchomienia.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”
 włączy się.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Nieprawidłowe naczynie.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady.”
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczynia o odpowiednich wymiarach.
 i cyfra pojawiają się na wyświetlaczu.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Odłączyć płytę grzejną na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik od instalacji elektrycznej w domu. Podłączyć ponownie. Jeśli widoczny jest symbol  należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 włączy 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 około 30 sekundach ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problemem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego nadal może być włączony. Pozostawić naczynie, aż dostatecznie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia na tej płycie grzejnej. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady.”
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
	Nie ustawiono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawianie zegara
Oświetlenie nie działa.	Oświetlenie jest uszkodzone.	Wymienić oświetlenie.
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.
Gotowanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub gotują się zbyt szybko.	Zbyt niska lub zbyt wysoka temperatura.	W razie potrzeby wyregulować temperaturę. Postępować zgodnie ze wskazówkami w instrukcji obsługi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Awaria elektryczna	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników i włączyć je ponownie. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00.”	Nastąpiła przerwa w zasilaniu.	Wyzerować 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: SteamBake.	Nie włączono funkcji SteamBake.	Patrz „Włączanie funkcji: SteamBake”.
	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: SteamBake”.
Woda we wnęce komory nie wrze.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Ustawić temperaturę na co najmniej 110 °C. Patrz rozdział „Piekarnik - wskazówki i porady.”
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest zimne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Dodać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz odpowiednia procedura.

14.2 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 usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

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

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektowania dla płyt grzewczych

Dane identyfikacyjne modelu	LKI564267X LKI564266W
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchenie 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 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie Lewe przednie	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

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

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 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu dla piekarnika

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	LKI564267X 943005687 LKI564266W 943005708	
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	LKI564267X	46.0 kg
	LKI564266W	46.0 kg

15.4 Piekarnik - Oszczędzanie energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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 resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Termoobieg wilgotny

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

15.5 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać

produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

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



