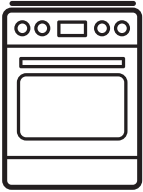




Electrolux



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



LKI564266X

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**



# Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



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

[www.electrolux.com/support](http://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.....	12
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	16
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	18
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA .....	19
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	20
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	21
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	23
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	28
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	31
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	33
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	35

## 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 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. 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 obluźwane, 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.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.

### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz 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 trwale plamy.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku 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 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.
- 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 zamiennie: 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.



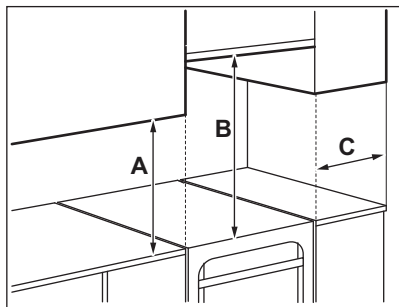
### 3.1 Umieszczenie urządzenia



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

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

W tabeli znajdują się minimalne odległości do montażu.



#### Minimalne odległości

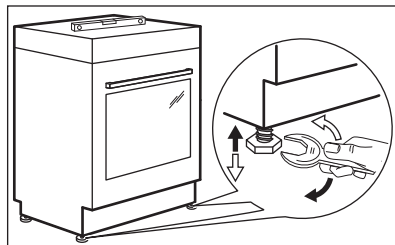
Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Dane techniczne

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

Wymiar	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

### 3.3 Poziomowanie urządzenia



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

### 3.4 Zabezpieczenie przed wywróceniem

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

#### ! UWAGA!

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

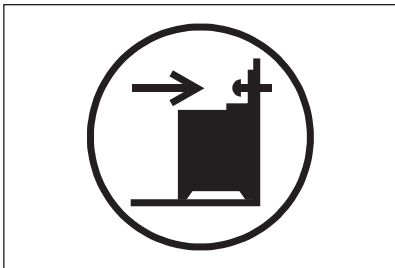


Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

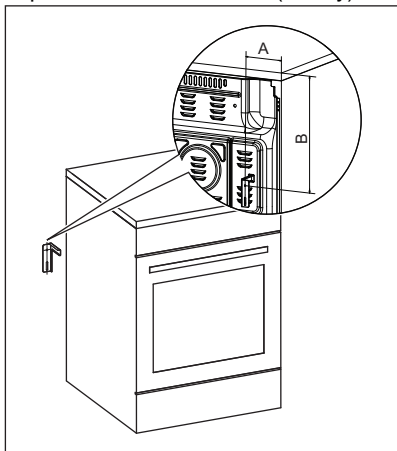
Należy zamontować zabezpieczenie przed wywróceniem. W przeciwnym razie urządzenie może się wywrócić.

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





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



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



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

### **⚠ UWAGA!**

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

## **3.5 Instalacja elektryczna**

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

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

Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

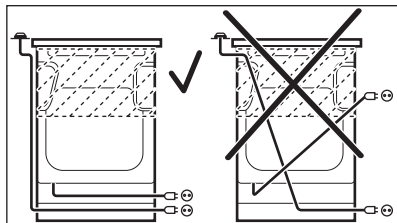
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, aby użyć odpowiedniej instalacji elektrycznej. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i uszkodzeniu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

### **Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:**

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

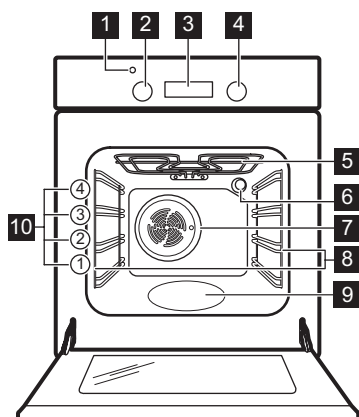
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



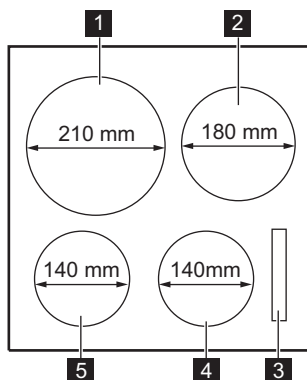
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Wskaźnik/symbol temperatury
- 2 Pokrętko regulacji temperatury
- 3 Sterowanie elektroniczne
- 4 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 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

### 4.3 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **AirFry taca**  
Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia.
- **Prowadnice teleskopowe**

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

- **Szuflada do przechowywania**  
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.




## 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”.

### 5.4 Chowane pokręta sterujące

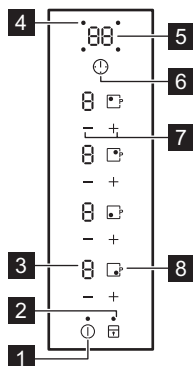
Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

## 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 czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	⏻	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	🔒	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	-	Wskaźnik 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 czasu.
8	🔊	PowerBoost	Włączanie i wyłączanie funkcji.




## 6.2 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 9 / 2 - 6	Pole grzejne jest włączone. Kropka oznacza zmianę o pół poziomu grzania.
P	Działa funkcja PowerBoost.
E + cyfra	Nieprawidłowe działanie.

Wskazanie	Opis
	OptiHeat control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa 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:

 - dalsze gotowanie,

 - podtrzymywanie temp,


 - ciepło resztkowe.

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 Automatyczne 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 wyłącza 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 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 .



## 6.8 Minutnik

### Wyłącznik czasowy





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

**Najpierw ustawić pole grzejne, a potem tę funkcję.** Moc grzania można ustawić przed ustawieniem funkcji lub po nim.

**Ustawianie pola grzejnego:** dotykać  kilkakrotnie, aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.

**Aby włączyć tę funkcję lub zmienić czas:** dotknąć  lub  wybranego pola grzejnego, aby ustawić czas (00 - 99 minut). Gdy zaczniesz 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 tę funkcję:** ustawić pole grzejne za pomocą przycisku  i dotknąć  wybranego pola grzejnego. Pozostały czas powróci do wartości 00.. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie. Aby wyłączyć tę funkcję, można jednocześnie dotknąć  i .





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

Funkcji tej można używać jako **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne (wyświetlaczu ustawień mocy grzania pokazuje .

**Aby włączyć tę funkcję:** dotknąć .

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

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:** należy dotknąć .





Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

## 6.9 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.

## 6.10 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

**Aby włączyć tę funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Dotknąć  włączy się. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

**Aby wyłączyć tę funkcję:** włączyć płytę grzejącą za pomocą . włączy się. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć przez 4 sekundy. Dotknąć . włączy się. Wyłączyć płytę grzejącą za pomocą .

**Aby wyłączyć funkcję tylko na czas jednego gotowania:** włączyć płytę grzejącą za pomocą . włączy się. Dotknąć jednocześnie i , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włączy się . **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Można obsługiwać płytę grzejącą. Po wyłączeniu płyty grzejącej za pomocą funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

## 6.11 OffSound control (Dezaktywacja i aktywacja dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejącą. Upewnić się, że nie jest włączona żadna funkcja timera i Blokada uruchomienia. Dotknąć przez 3 sekundy.

Dotknąć przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu timera pojawia się lub .

Dotknąć symbolu przedniego prawego pola grzejnego, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

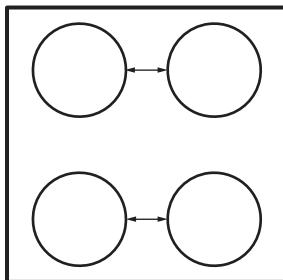
- – sygnały dźwiękowe są wyłączone
- – sygnały dźwiękowe są włączone.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , dźwięki będą emitowane tylko w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu
- Minutnik wyłącza się
- Wyłącznik czasowy wyłącza się
- coś leży na panelu sterowania.

## 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.

### Material 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 naczyń o średnicy dna podobnej do maksymalnego rozmiaru pola grzejnego podanego w punkcie „Średnice naczyń.”

## 7.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Minimalna średnica naczynia (mm)
Lewe tylne	180

Pole grzejne	Minimalna średnica naczynia (mm)
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 połędwicy, 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, 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 przesuwać po niej ostrzem.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarcząco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia.

Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu

octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. 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 pokrętki (wyboru funkcji urządzenia i temperatury) znajdują się w położeniu wyłączenia. W przeciwnym razie wentylator chłodzący będzie nadal działał.

### 9.4 Funkcje piekarnika

### 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. Włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

### UWAGA!

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

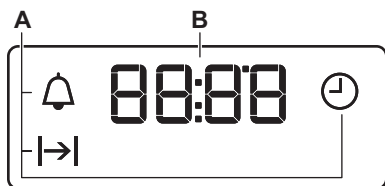
6. Aby wyłączyć urządzenie, i obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.
7. Usunąć wodę z wnęki komory.

### **⚠ 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. 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 pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko 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 upłyne ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

## 10.6 Anulowanie funkcji zegara

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

# 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

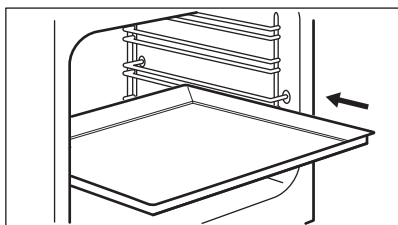
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Wkładanie akcesoriów

### Blacha:

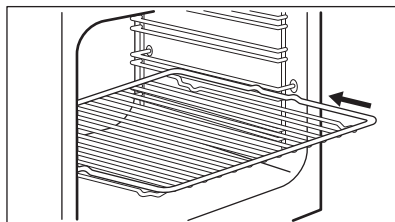


Nie należy całkowicie dociskać blachy do pieczenia ciasta ani blachy głębokiej do tylnej ścianki komory. Zapobiega to cyrkulacji ciepła wokół blachy. Potrawy mogą przypalać się, zwłaszcza w tylnej części tacy.

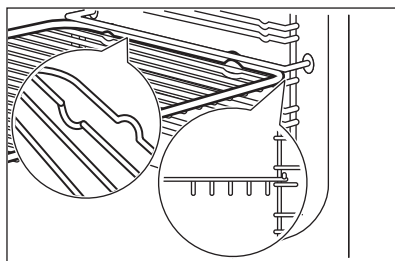


Wsunąć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę między prowadnice blachy. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

### Ruszt:

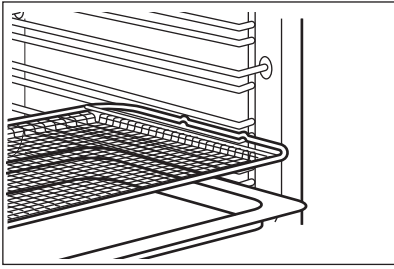


Umieścić ruszt między prowadnicami.



### AirFry blacha:

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



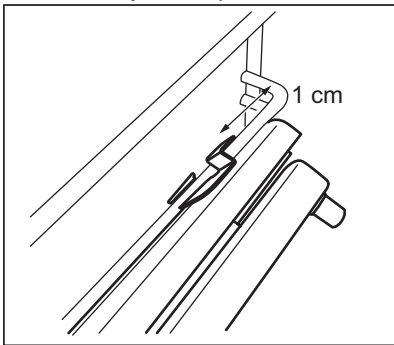
## 11.2 Prowadnice teleskopowe



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

### Zakładanie prowadnic teleskopowych

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

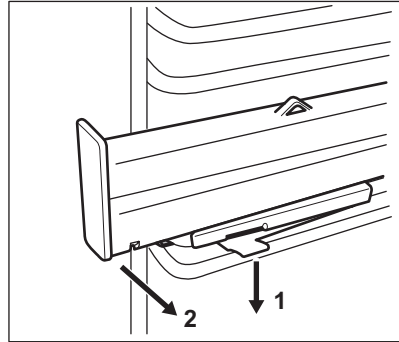


3. Obrócić prowadnicę we właściwe położenie. Ogranicznik znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
4. Całkowicie dosunąć prowadnicę do tylnej ścianki piekarnika.
5. Docisnąć przednią część prowadnicy teleskopowej do prowadnicy blachy. Słyszalne kliknięcie oznacza prawidłowe zablokowanie zatrzasku z przodu prowadnicy.

6. Wykonać te same czynności w celu zamontowania drugiej prowadnicy teleskopowej. Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

### Zdejmowanie prowadnic teleskopowych

1. Nacisnąć i przytrzymać zatrzask z przodu prowadnicy teleskopowej.



2. Odciągnąć przednią część prowadnicy teleskopowej od prowadnicy blachy.
3. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
4. Wyjąć tylną część prowadnicy teleskopowej z prowadnicy blachy.
5. Wykonać te same czynności w celu wyjęcia drugiej prowadnicy teleskopowej.

## 11.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

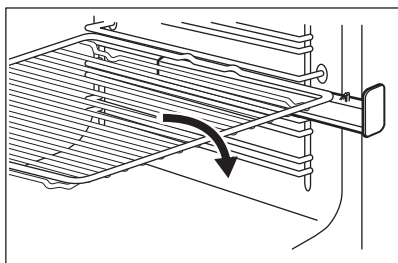
### ⚠ UWAGA!

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

### ⚠ UWAGA!

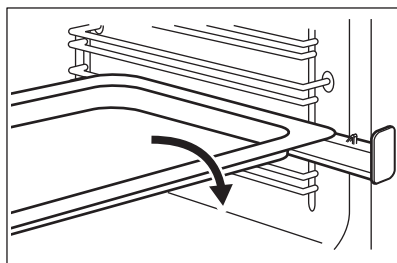
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:



Głęboka blacha:

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



## 12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

### 12.1 SteamBake



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

Patrz „Włączanie funkcji: SteamBake”

### Wypieki

Potrawa	Woda we wnęce komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
Chleb biały <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Użyć blachy do pieczenia.
Bułki <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Pizza domowa <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Użyć blachy do pieczenia.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Użyć blachy do pieczenia.
Ciastka, babeczki, croissanty <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.

Potrawa	Woda we wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem <sup>1)</sup>	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 wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
Mrożona pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć rusztu.
Mrożone croisanty <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Użyć blachy do pieczenia.

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

### Odświeżanie potraw

Potrawa	Woda we wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
Chleb biały	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Bułki	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Pizza domowa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Warzywa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Ryż	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Makaron	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Mięso	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.



## Opiekanie

Potrawa	Woda we wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia 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 umieszczenia potraw	Akcesoria
<b>Chleb i pizza</b>				
Buleczki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszt
<b>Ciastka na blasze do pieczenia</b>				
Rolada szwajcarska	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
<b>Ciasta w foremce</b>				
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
<b>Ryby</b>				
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
<b>Mięso</b>				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
<b>Małe wypieki</b>				
Ciastka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
<b>Wegetariańskie</b>				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Omlet	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Warzywa na blasze 700 g	190	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

## 12.3 AirFry

### Wyroby piekarnicze

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

<sup>1)</sup> Dodaj 1 łyżeczkę oliwy z oliwek, aby zapobiec przywieraniu

## Inne

Potrawa	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia 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	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom umieszczenia potraw	Czas (min)
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Pieczenie tradycyjne	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Pieczenie konwekcyjne	150	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	160	blacha do pieczenia	1 + 3	30 - 40

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom umieszczenia potraw	Czas (min)
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	190	ruszt	1	65 - 75
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie konwekcyjne	180	ruszt	2	70 - 80
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie tradycyjne	180	ruszt	2	20 - 30
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie konwekcyjne	160	ruszt	2	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	170	ruszt	1 + 3	30 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie tradycyjne	140	blacha do pieczenia	3	15 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie konwekcyjne	140	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	blacha do pieczenia	1 + 3	15 - 30
Tost	Szybki grill	250	ruszt	3	5 - 10
Burgery wołowe <sup>1)</sup>	Turbo grill	250	ruszt lub głęboka blacha	3	15-20 pierwsza strona; 10-15 druga strona

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

## 13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

Zagrożenie jest większe w przypadku blachy do grillowania.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Używać miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Nie myć akcesoriów w zmywarce (z wyjątkiem blachy AirFry).

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

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz blachy AirFry nie należy używać ściernych środków

czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 13.2 Czyszczenie blachy AirFry

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

Blachę można również myć w zmywarce.

### 13.3 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

### 13.4 Czyszczenie wnętrza komory

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



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

### 13.5 Wyjmowanie prowadnic blach

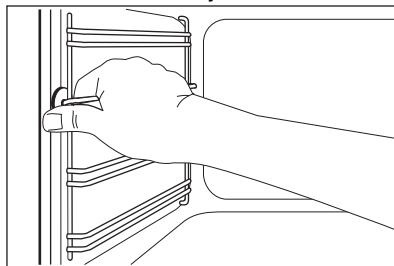
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



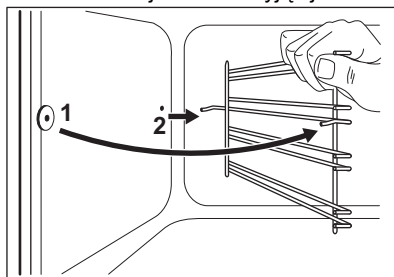
#### UWAGA!

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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




Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

### 13.6 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.

## 13.7 Wymowanie i montaż szyby piekarnika

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

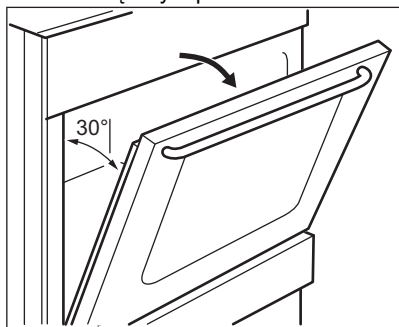
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

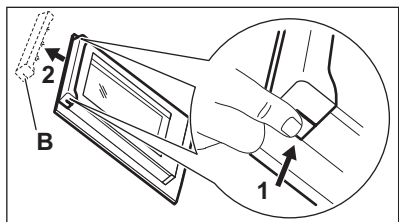
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

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



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



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

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas wymowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szyby drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.

5. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Po umyciu najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

### ⚠ UWAGA!

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

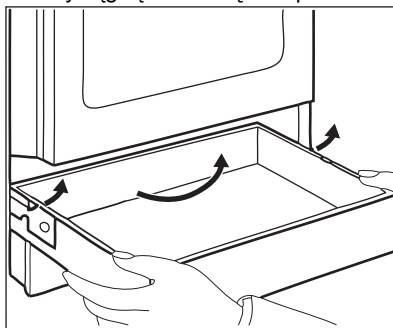
## 13.8 Wymowanie szuflady

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

## 13.9 Wymiana oświetlenia

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

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

#### Tyłne oświetlenie



1. Obrócić szklany klosz oświetlenia, aby go zdjąć.






## 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 14.1 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.
	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  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
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.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
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 odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Odłączyć płytę grzejną na pewien czas od zasilania elektrycznego. Odłączyć bezpiecznik od instalacji elektrycznej w domu. Podłączyć ponownie. Jeśli  ponownie się włączy, 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 niezbędnych ustawień.	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawianie zegara
Oświetlenie nie działa.	Oświetlenie jest uszkodzone.	Wymienić żarówkę.
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.
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.



Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu.	Zresetować 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”.
Z wnęki komory wypływa woda.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że ostygł. 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 usuwaj 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	LKI564266X
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchenke wolnostojącej
Liczba pól grzewczych	4
Technologia grzania	Płyta indukcyjna

Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne	21.0 cm
	Prawe tylne	18.0 cm
	Prawe przednie	14.0 cm
	Lewe przednie	14.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne	175.0 Wh/kg
	Prawe tylne	170.0 Wh/kg
	Prawe przednie	184.0 Wh/kg
	Lewe przednie	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	LKI564266X 943005701
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0,84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0,75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	58 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	47.0 kg

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

## 15.4 Piekarnik – Oszczędzanie energii

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 zwiększa 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.

## 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

---

### Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie 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.

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

**electrolux.com**

867375603-A-322024



**CE**