



LKI564267K

CS Návod k použití | **Sporák**

2

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**

33



# Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS VÝROBKU.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. VARNÁ DESKA – KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. VARNÁ DESKA – RADY A TIPY.....	14
8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	16
9. TROUBA – KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	17
10. TROUBA - FUNKCE HODIN.....	18
11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	19
12. TROUBA – RADY A TIPY.....	21
13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	25
14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	27
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	30
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	32

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič musí být zapojen do napájecí sítě pomocí kabelu typu H05VV-F, který je odolný vůči teplotě zadního panelu.
- Tento spotřebič je určen k použití do nadmořské výšky 2000 m.
- Tento spotřebič není určen k použití na lodích a plavidlech.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič neinstalujte na platformu.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nebo skla sklopného víka varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby

s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Zajistěte instalaci stabilizačního prvku, který bude bránit převržení spotřebiče. Řiďte se pokyny v části „Instalace“.

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.  
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu a neumísťujte potraviny do přímého kontaktu s ním.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytek potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno vnitřku spotřebiče,
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před prováděním údržby spotřebič vypněte.  
Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 3. INSTALACE

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

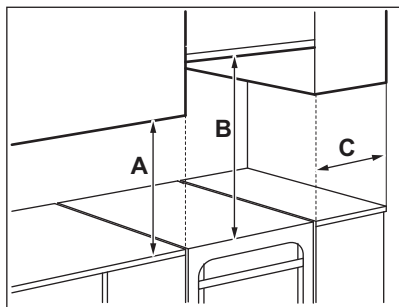
### 3.1 Umístění spotřebiče



Sporák nainstalujte v blízkosti umyvadla nebo v blízkosti skříně s dřezem. Vlhkost / kapky vody mohou proniknout mezi boční panel a skříní a časem poškodit barvu bočního panelu.

Volně stojící spotřebič může být nainstalován mezi skříně na obou stranách, ke skříní na jedné straně a do rohu.

Minimální vzdálenosti pro montáž je uvedena v tabulce.



#### Minimální vzdálenosti

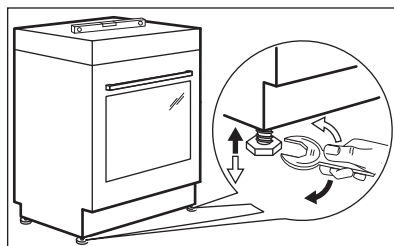
Rozměry	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Třída spotřebiče	1

Rozměry	mm
Výška	858
Šířka	500
Hloubka	600

### 3.3 Vyrovnání spotřebiče



Pomocí malých nožiček na spodní straně spotřebiče nastavte horní povrch spotřebiče na jiné povrchy.

### 3.4 Ochrana proti překlopení

Před připojením ochrany proti překlopení nastavte správnou výšku a oblast spotřebiče.

#### ⚠ POZOR!

Ujistěte se, že jste ochranu proti překlopení nainstalovali ve správné výšce.

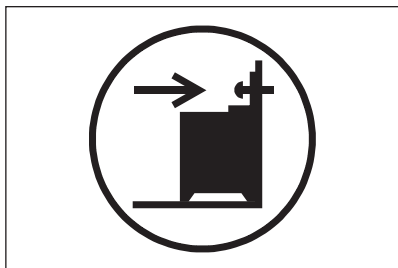


Ujistěte se, že je plocha za spotřebičem hladká.

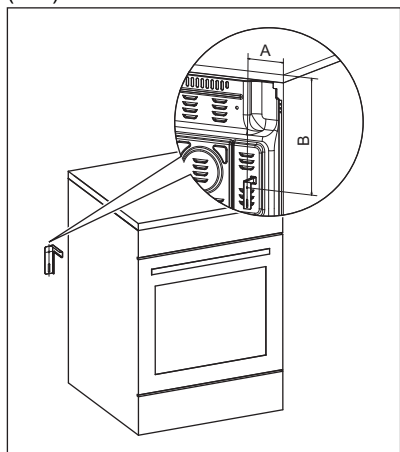
Je nutné nainstalovat ochranu proti překlopení. Pokud ji nenainstalujete, spotřebič se může překloupat.

Na vašem spotřebiči je zobrazen symbol vyobrazený na obrázku (je-li součástí vybavy) a upozorňuje vás na instalaci ochrany proti překlopení.





1. Nainstalujte ochranu proti překlopení B - 357 mm pod úroveň horní plochy spotřebiče a A - 67 mm od boční strany spotřebiče skrze kruhový otvor na konzoli. Přišroubujte jej do pevného materiálu nebo použijte vhodnou oporu (zeď).



2. Tento otvor naleznete na levé straně zadní části spotřebiče. Nadzdvihněte přední stranu spotřebiče a umístěte ji doprostřed prostoru mezi kuchyňskými skříňkami. Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší než šířka spotřebiče, pak je třeba upravit boční rozměry směrem ke středu spotřebiče.



Pokud změníte rozměry sporáku, musíte správně vyrovnat zařízení proti překlopení.

### ⚠ POZOR!

Jestliže je prostor mezi pracovními plochami kuchyňské linky větší než šířka spotřebiče, pak je třeba upravit boční rozměry směrem ke středu spotřebiče.

## 3.5 Elektrická instalace

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Výrobce nenese zodpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky nebo napájecího kabelu. Připojovací svorka se nachází za zadním panelem.

### ⚠ VAROVÁNÍ!

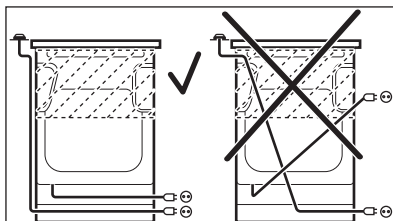
Před připojením napájecího kabelu ke koncovce změřte napětí mezi fázemi v domácí síti. Správnou elektrickou instalaci naleznete na štítku pro zapojení na zadní straně spotřebiče. Tímto postupem předejdete chybám při instalaci a poškození elektrických součástí spotřebiče.

### Vhodné typy kabelů pro různé fáze:

Fáze	Min. velikost kabelu
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 s nulovým vodičem	5x1,5 mm <sup>2</sup>

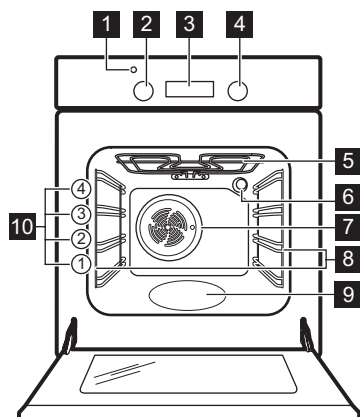
### ⚠ VAROVÁNÍ!

Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku stínované.



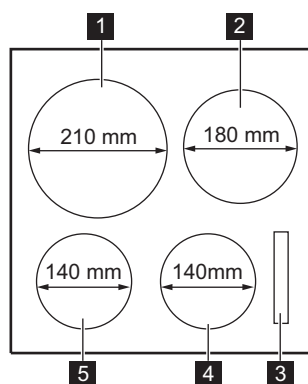
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ukazatel/symbol teploty
- 2 Ovladač teploty
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovladač funkcí trouby
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9 Vyrytá část vnitřku trouby
- 10 Polohy mřížky

### 4.2 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna 2 300 W, s funkcí PowerBoost 3350 W
- 2 Indukční varná zóna 1 800 W, s funkcí PowerBoost 2800 W
- 3 Displej
- 4 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2500 W
- 5 Indukční varná zóna 1 400 W, s funkcí PowerBoost 2500 W




## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.


### 5.1 První předehřívání a čištění



Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Zadejte funkci . Zadejte maximální teplotu. Maximální teplota pro tuto funkci je 210 °C. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Zadejte funkci . Zadejte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

## 5.2 Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.


Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač,  bliká.

Stiskněte  nebo  a nastavte správný čas. Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

## 5.3 Změna času



Denní čas nelze změnit, pokud je zapnutá některá funkce.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel denního času. Nastavení nového času provedete podle části „Nastavení času“.

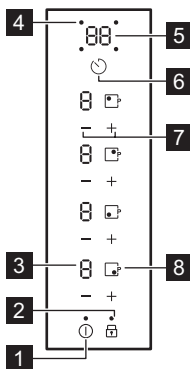
## 6. VARNÁ DESKA – KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Ovládací panel varné desky



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
4 -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
5 -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
6	-	Slouží k volbě varné zóny.
7 + / -	-	Slouží k nastavení teploty nebo času.
8	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.

## 6.2 Displej tepelného výkonu

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
-  /  -	Varná zóna je zapnutá. Tečka znamená změnu o polovinu úrovně ohřevu.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
+ číslice	Došlo k poruše.
/  /	OptiHeat control((Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutý Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nádoba na varné zóně je nevhodná, příliš malá nebo zcela chybí.
	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.

## 6.3 OptiHeat control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

### VAROVÁNÍ!

/ / Dokud je ukazatel viditelný, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

- pokračovat ve vaření,
- uchovat teplé,
- zbytkové teplo.


Může se také zobrazovat ukazatel:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,

- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.



Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

## 6.4 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

## 6.5 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili tepelný výkon.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- Používáte nevhodné nádoby. Rozsvítí se symbol  a varná zóna se po dvou minutách automaticky vypne.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.



**Vztah mezi tepelným výkonem a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

## 6.6 Nastavení teploty

Pomocí  zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí  snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím  a  vypnete varnou zónu.

## 6.7 Automatický ohřev




Zapnete-li tuto funkci, můžete dosáhnout potřebného nastavení tepelného výkonu v kratším čase. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší tepelný výkon a pak ho sníží na správné nastavení tepelného výkonu.



Chcete-li funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte

  (rozsvítí se ). Okamžitě stiskněte 

(rozsvítí se ). Okamžitě stiskněte , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po 3 sekundách se rozsvítí .

**Vypnutí funkce:** stiskněte .

## 6.8 PowerBoost

Tato funkce poskytne indukčním varným zónám další výkon. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezený časový interval. Po uplynutí této doby se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší tepelný výkon.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte

 .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  nebo .

## 6.9 Časovač




-  času **Odpočítávání času**


Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

**Zapnutí funkce nebo změna času:**

stiskněte . Na displeji se rozsvítí číslice

časovače **00** a ukazatelé  a  

zčervená a  zběhá.



Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po třech sekundách.

Pomocí tlačítek  $\oplus$  nebo  $\ominus$  nastavte čas (00–99 minut). Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času.

Ukazatelé  $\odot$ ,  $\oplus$  zmizí.  $\triangle$  zůstane červený.

Po dokončení odpočtu času zazní zvukový signál a bliká 00. Signál vypnete stisknutím  $\odot$ .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  $\odot$ . Rozsvítí se ukazatelé  $\oplus$  a  $\ominus$ . Pomocí tlačítek  $\ominus$  nebo  $\oplus$  nastavte na displeji 00. Popřípadě můžete nastavit teplotu na hodnotu 0. Následně zazní zvukový signál a funkce časovače bude zrušena.

## 6.10 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, můžete ovládací panel zamknout. Zabráníte tak náhodně změně tepelného výkonu.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Pokyny pro aktivaci této funkce:** stiskněte  $\square$ .  $\square$  Na čtyři sekundy se rozsvítí. Časovač zůstane zapnutý.

**Pokyny pro deaktivaci funkce:** stiskněte  $\square$ . Zobrazí se předchozí tepelný výkon.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** zapněte varnou desku pomocí  $\odot$ . Nenastavujte teplotu. Dotkněte se  $\square$  na 4 sekundy.  $\square$ . Vypněte varnou desku pomocí  $\odot$ .

**Vypnutí funkce:** zapněte varnou desku pomocí  $\odot$ . Nenastavujte teplotu. Dotkněte se  $\square$  na 4 sekundy.  $\square$ . Vypněte varnou desku pomocí  $\odot$ .

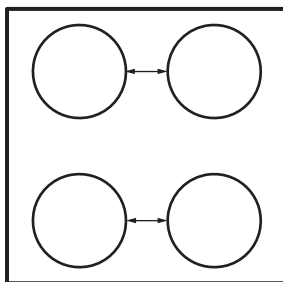
**Potlačení funkce na jednu dobu přípravy:**

zapněte varnou desku pomocí  $\odot$ .  $\square$ .

Dotkněte se  $\square$  na čtyři sekundy. **Do 10 sekund nastavte tepelný výkon.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí  $\odot$ , funkce je znovu zapnutá.

## 6.12 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze se vyznačuje maximálním elektrickým zatížením.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne stanovenou hodnotu.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



## 7. VARNÁ DESKA – RADY A TIPY



**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

### Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

### Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

### Rozměry nádobí

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v tabulce „Specifikace varných zón“.

Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.

Chcete-li dosáhnout optimálního přenosu tepla, používejte nádoby s průměrem dna podobným maximální velikosti varné zóny uvedené v části Průměr varné nádoby.

## 7.2 Specifikace varných zón

Varná zóna	Minimální průměr nádoby (mm)
Levá zadní	180
Pravá zadní	150
Pravá přední	125
Levá přední	125

## 7.3 Hluk během provozu



Tyto zvuky jsou normální a neznamení žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

### Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

### Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzucení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.


## 7.4 Zjednodušená příručka k vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1 - 2.	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2.	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2. - 3.	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3. - 4.	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4. - 5.	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnce zakryté pokličkou.
4. - 5.	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
5. - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

## 8. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

### VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním

mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 9. TROUBA – KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby a zvolte funkci trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.



U funkcí bez ohřevu není nutné nastavovat teplotu.

3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladači funkcí trouby a teploty do polohy vypnuto.

### 9.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

### 9.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Při vypnutí spotřebiče se přesvědčte, že ovladač funkcí spotřebiče i ovladač teploty jsou v poloze vypnuto. Jinak bude chladicí ventilátor nadále pracovat.

### 9.4 Funkce trouby



**Poloha Vypnuto**  
Trouba je vypnutá.



**Osvětlení trouby**  
Zapne osvětlení bez pečící funkce.



#### **SteamBake**

K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.



#### **Spodní ohřev**

K pečení koláčů s křupavým korpusem.



#### **Horní/spodní ohřev**

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



#### **Velkoplošný gril**

Ke grilování velkého množství tenkých kusů potravin a k opékání chleba.



#### **Turbo gril**

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



#### **Horkovzdušné pečení**

K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.



#### **Vlhký horkovzduch**

Tato funkce byla použita ke splnění nařízení o třídě energetické účinnosti a ekologickém designu (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřena, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie. Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch.



#### **AirFry/ Pravý horký vzduch**

Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečícího papíru. Pro pokrmy jako hranolky nebo pizza. / K pečení na maximálně dvou úrovních trouby současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.



### Rozmrazování

K rozmrazování potravin. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

## 9.5 Zapnutí funkce: SteamBake

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny:

- Neotvírejte dvířka spotřebiče, používáte-li funkci: SteamBake.
- Po použití následující funkce otvírejte dvířka spotřebiče opatrně: SteamBake.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.

Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.

Vlis vnitřku trouby naplňte vodou, až když je trouba chladná.

3. Nastavte funkci: SteamBake .
4. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
5. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.

### POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.

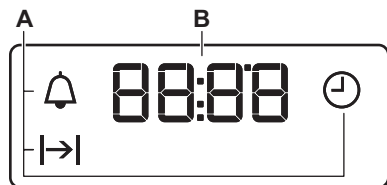
6. Spotřebič vypnete a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.
7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

### VAROVÁNÍ!

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

## 10. TROUBA - FUNKCE HODIN

### 10.1 Displej






- A. Funkce hodin
- B. Časovač





### 10.2 Tlačítka


Tlačítko	Funkce	Popis
—	MINUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.


## 10.3 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.



### 10.4 Nastavení funkce TRVÁNÍ



1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte  nebo  k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí .

4. Po uplynutí času začne blikat  a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

### 10.5 Nastavení funkce MINUTKA



1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

2. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

### 10.6 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte .  
Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

## 11. TROUBA - POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

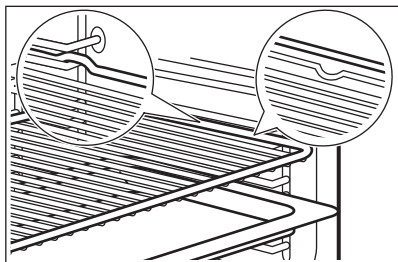
### 11.1 Vkládání příslušenství

Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně. Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.



Malé prohlubně zvyšují bezpečnost a poskytují ochranu proti naklonění. Jsou to také prostředky proti převrhnutí. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodící lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.



Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud používáte plech s otvory, umístěte pod něj plech na pečení / pánev na odkapávající tekutiny.

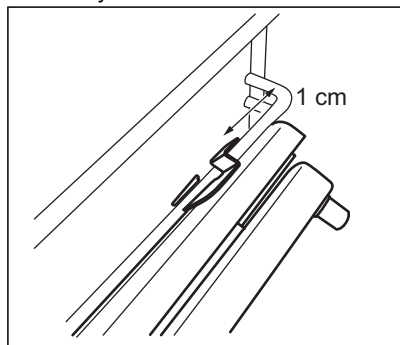
## 11.2 Teleskopické výsuvy



Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

### Instalace teleskopických výsuv

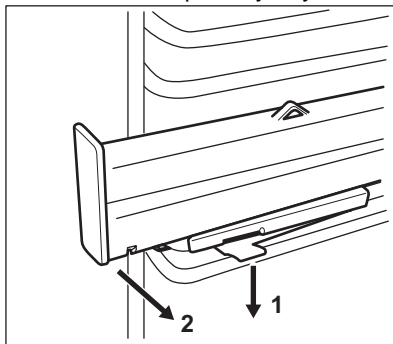
1. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
2. Vysuňte západku na zadním konci teleskopické výsuvy na kolejničku na rošt. Výsuvu musíte vložit na správnou stranu trouby.



3. Otočte výsuvou do správné polohy. Zarážka, nacházející se na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.
4. Zasuňte výsuvu úplně do zadní stěny trouby.
5. Vytáhněte přední konec teleskopické výsuvy proti kolejničce na rošt. Pokud západka na předním konci správně zapadne, ozve se cvaknutí.
6. Stejnými kroky nasuňte druhou teleskopickou výsuvu. Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

### Vyjmutí teleskopických výsuv

1. Stiskněte a podržte západku na přední straně teleskopické výsuvy.



2. Vytáhněte přední konec výsuvy z drážky roštu.
3. Otočte teleskopickou výsuvu o přibližně 90°.
4. Vyjměte zadní konec výsuvy z drážky roštu.
5. Stejnými kroky vyjměte druhou teleskopickou výsuvu.

## 12. TROUBA – RADY A TIPY

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

### 12.1 SteamBake



Vlis vnitřku trouby naplňte vodou před předehřátím trouby, když je chladná.

Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“

### Pekárna

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Příslušenství
Bílý chléb <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení.
Pečivo <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Použijte plech na pečení.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Použijte plech na pečení.
Sušenky, čajové koláčky, croissanty <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Použijte koláčovou formu.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

### Před přípravou nerozmrazovat

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Příslušenství
Mražená pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte tvarovaný rošt.
Mražený croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Použijte plech na pečení.

<sup>1)</sup> Před přípravou předehřejte v prázdné troubě 10 minut.

## Ohřev jídla

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Bílý chléb	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Pečivo	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Použijte plech na pečení.
Zelenina	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Rýže	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Těstoviny	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.
Maso	100	110	15 - 25	2	Použijte plech na pečení.

## Pečení masa

Potraviný	Voda ve vlisu vnitřku trouby (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Hovězí pečeně	200	200	50 - 60	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Kuře	200	210	60 - 80	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.
Krůtí pečeně	200	200	70 - 90	2	Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení.

## 12.2 Symbol Vlhký horkovzduch

Potraviný	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
<b>Chléb a pizza</b>				
Žemle	190	25 - 30	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Pečivo	200	40 - 45	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Mražená pizza 350 g	190	25 - 35	2	tvarovaný rošt
<b>Koláče na plechu na pečení</b>				
Piškotová roláda	180	20 - 30	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč

Potraviny	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Příslušenství
Sušenka brownie	180	35 - 45	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Koláče ve formě</b>				
Suflé	210	35 - 45	2	šest keramických pečících šálků na tvarovaný rošt
Dort. korp., pišk. těsto	180	25 - 35	2	dortový korpus na tvarovaný rošt
Piškotový koláč	150	35 - 45	2	forma na koláč na tvarovaný rošt
<b>Ryby</b>				
Ryby v sáčcích 300 g	180	25 - 35	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Celá ryba 200 g	180	25 - 35	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Rybí filé 300 g	180	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
<b>Maso</b>				
Maso v sáčku 250 g	200	35 - 45	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Maso na vidlici 500 g	200	30 - 40	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Malé kusy pečiva</b>				
Sušenky	170	25 - 35	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Makronky	170	40 - 50	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Muffin	180	30 - 40	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Slaný keks	160	25 - 35	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Sušenky z křehkého těsta	140	25 - 35	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Dortíky	170	20 - 30	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
<b>Vegetariánské</b>				
Zeleninová směs v sáčku 400 g	200	20 - 30	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč
Omeleta	200	30 - 40	2	plech na pizzu na tvarovaný rošt
Zelenina na plechu 700 g	190	25 - 35	2	Plech na pečení nebo hluboký pekáč

## 12.3 AirFry

### Pekárenské výrobky

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Croissant, zmrazený	přibližně 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Malé listové pečivo, zmrazené	přibližně 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Malé listové pečivo, čerstvé	přibližně 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Mražená pizza	přibližně 340 g	180 - 220	20 - 35	2

## Potraviny z brambor

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hranolky, mražené	přibližně 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Hranolky silné, mražené	přibližně 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Americké brambory, zmražené	přibližně 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokety	přibližně 450 g	180 - 220	15 - 30	2

## Čerstvá zelenina

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky cukety, čerstvé <sup>1)</sup>	přibližně 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Přidejte lžičku olivového oleje, aby se nelepily

## Jiné

Potraviny	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plátky masa, zmražené	přibližně 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevety v těstíčku, zmražené	přibližně 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroužky z olivně, zmražené	přibližně 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kuřecí nugety, zmražené	přibližně 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rybí prsty, zmražené	přibližně 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.4 Informace pro zkušební

Potraviny	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horní/spodní ohřev	160	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Horkovzdušné pečení	150	plech na pečení	3	20 - 30
Malé koláčky (16 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	160	plech na pečení	1 + 3	30 - 40
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	190	tvarovaný rošt	1	65 - 75
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horkovzdušné pečení	180	tvarovaný rošt	2	70 - 80
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	180	tvarovaný rošt	2	20 - 30
Piškotový koláč bez tuku	Horkovzdušné pečení	160	tvarovaný rošt	2	25 - 35

Potraviný	Funkce	Teplota (°C)	Příslušenství	Poloha roštu	Čas (min)
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	170	tvarovaný rošt	1 + 3	30 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/spodní ohřev	140	plech na pečení	3	15 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horkovzdušné pečení	140	plech na pečení	3	20 - 30
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	plech na pečení	1 + 3	15 - 30
Topinky	Velkoplošný gril	250	tvarovaný rošt	3	5 - 10
Hovězí hamburger <sup>1)</sup>	Turbo gril	250	tvarovaný rošt nebo hluboký pekáč	3	15–20 první strana; 10–15 druhá strana

1) Nechte troubu 10 minut přehřát.

## 13. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár. Riziko je vyšší v případě grilovací pánve.

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte měkký hadřík namočený v teplé vodě s mycím prostředkem. Nemyjte příslušenství v myčce nádobí (kromě plechu na pečení AirFry).

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na čištění trouby.

Nepřilnavé příslušenství a plech na pečení AirFry nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

### 13.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

### 13.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Doporučujeme tento čisticí postup provádět alespoň po každém pátém až desátém použití funkce: SteamBake.

1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit usazený vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

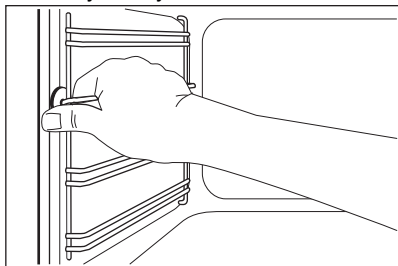
### 13.4 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

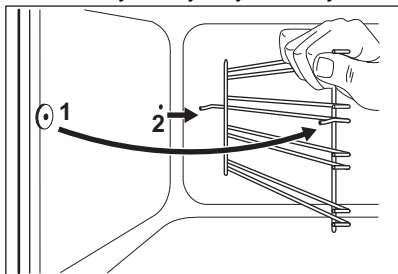
#### ⚠ POZOR!

Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.




Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

### 13.5 Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen vrstvou katalytického smaltu. Absorbuje tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství .
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci .
2. Nastavte maximální teplotu a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. troubu vypněte.

4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku. Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

### 13.6 Odstranění a instalace skleněných panelů trouby

Skleněné panely lze při čištění vyjmout.

Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

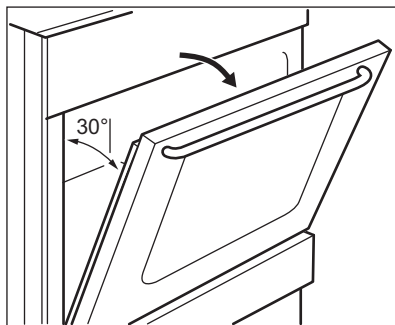
#### ⚠ VAROVÁNÍ!

Při čištění nechte dvířka trouby lehce otevřená. Když jsou plně otevřená, může jejich náhodné zavření něco poškodit.

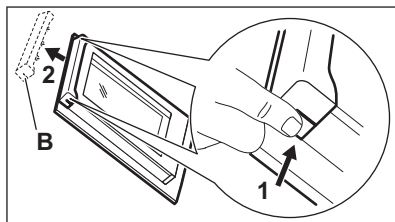
#### ⚠ VAROVÁNÍ!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

1. Otvírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 30°. Dvířka zůstanou při lehkém otevření na svém místě.



2. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



3. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

### **VAROVÁNÍ!**

Při vyjímání skleněných panelů se mohou dvířka zavírat.

4. Uchopte horní okraj skleněných panelů dvířek a vytáhněte je jeden po druhém nahoru.
5. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

### **POZOR!**

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.

## 13.7 Zásuvka

Úložná zásuvka je umístěna pod prostorem trouby.

### **VAROVÁNÍ!**

Do zásuvky nevkládejte žádné potraviny.

### **VAROVÁNÍ!**

V zásuvce neuchovávejte hořlavé předměty, jako jsou čisticí materiály, plastové sáčky, rukavice do trouby, papír, čisticí prostředky, aerosoly, plastové předměty. Při používání trouby může být zásuvka horká. Hrozí nebezpečí požáru.

Zásuvku pod troubou lze vyjmout za účelem čištění.

### **Vyjmutí zásuvky:**

1. Zcela vytáhněte zásuvku.
2. Zásuvku mírně nadzvedněte, aby se dala zvednout nahoru pod úhlem vodicích lišt zásuvky.

Při instalaci zásuvky postupujte podle postupu v opačném pořadí.

## 13.8 Výměna žárovky

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.
2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

### Zadní žárovka

1. Otočte skleněný kryt žárovky a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.







## 14. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 14.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Je spálená pojistka.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Varná deska ohřívá nádoby příliš dlouho.	Nesprávný průměr nebo kvalita nádoby.	Používejte nádoby určené pro indukci s průměrem dna podobným velikosti varné zóny.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz kapitola „Varná deska – Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
 se rozsvítí.	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte.
 se rozsvítí.	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz kapitola „Varná deska – Denní používání“.
 se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nesprávná nádoba.	Použijte správnou nádobu. Viz kapitola „Varná deska – tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Na chvíli odpojte varnou desku od elektrické sítě. Odpojte pojistku od elektrického systému domu. Znovu ji připojte. Pokud se  znovu rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Řešení</b>
<b>E4</b> se rozsvítí.	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horké nádoby. Přibližně po 30 sekundách zónu opět zapněte. Pokud byly problémem nádoby, chybové hlášení zhasne. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda je vaše nádoby kompatibilní s varnou deskou. Viz kapitolu „Varná deska – tipy a rady“.
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
	Nebyla provedena nezbytná nastavení.	Zkontrolujte správnost nastavení.
Osvětlení nefunguje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
	Žárovka je vadná.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a vnitřku trouby se usazuje pára a kondenzát.	Ponechali jste pokrm v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Příprava pokrmů trvá příliš dlouho nebo probíhá příliš rychle.	Teplota je příliš nízká nebo příliš vysoká.	V případě potřeby upravte teplotu. Postupujte podle pokynů v uživatelském návodu.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	Vypněte spotřebič pomocí domácí pojistky nebo bezpečnostního spínače v pojistkové skřínce a znovu jej zapněte. Pokud se na displeji znovu zobrazí chybový kód, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu.	Resetujte hodiny.
Troubu nelze zapnout ani používat. Na displeji se zobrazí „400“ a zazní akustický signál.	Trouba je nesprávně zapojená do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Je neuspokojivý výsledek pečení pomocí funkce: SteamBake.	Nezapnuli jste funkci SteamBake.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.
	Nepnuli jste vlis vnitřku trouby vodou.	Viz „Zapnutí funkce: SteamBake“.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Příliš nízká teplota.	Nastavte teplotu alespoň na 110 °C. Viz kapitolu „Trouba – tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič studený. Vodu otřete hadříkem nebo houbičkou. Přidejte správné množství vody do vlisu vnitřku trouby. Viz konkrétní postup.

## 14.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 15.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu pro varnou desku

Označení modelu	LKI564267K
Typ varné desky	Varná deska zabudovaná ve volně stojícím sporáku
Počet varných zón	4
Technologie ohřevu	Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá zadní 21.0 cm Pravá zadní 18.0 cm Pravá přední 14.0 cm Levá přední 14.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá zadní 175.0 Wh/kg Pravá zadní 170.0 Wh/kg Pravá přední 184.0 Wh/kg Levá přední 184.6 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	178.4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

### 15.2 Varná deska – Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

### 15.3 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu pro trouby

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	LKI564267K 943005785
Index energetické účinnosti	94,9

Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0,84 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,75 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	58 l
Typ trouby	Trouba zabudovaná ve volně stojícím sporáku
Hmotnost	46.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

## 15.4 Trouba – úspora energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.



### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další podrobnosti viz část funkce spotřebiče v kapitole „spotřebič – Denní používání“.

## 15.5 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem .  
Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem.

Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

**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](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	33
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	37
3. INSTALACJA.....	39
4. OPIS PRODUKTU.....	42
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	43
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	43
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	47
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	49
9. PIEKARNIK – CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	49
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	51
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	52
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	53
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	58
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	61
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	64
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	65

## 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 odstępstwa 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 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 iskiek 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 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.

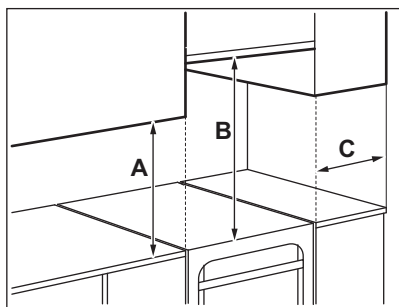
### 3.1 Umieszczenie urządzenia



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

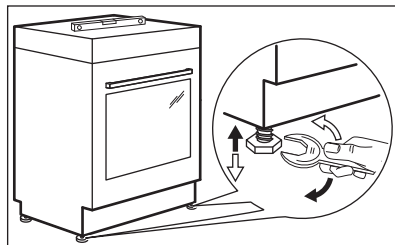
Wymiary	mm
A	400
B	650
C	150

### 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 nóżek 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.

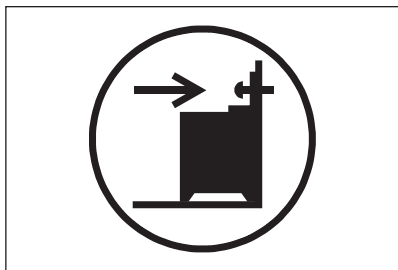


Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

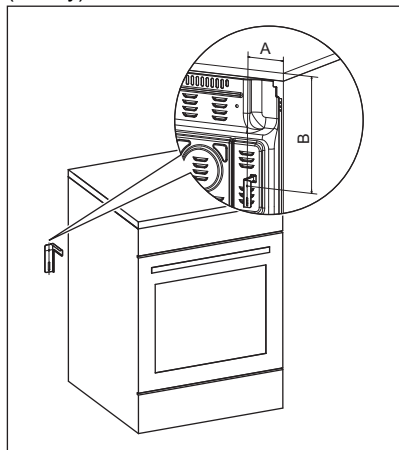
Należy zamontować zabezpieczenie przed przewróceniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przewrócić.

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!**

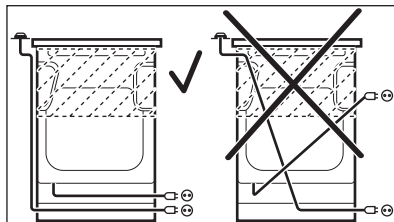
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, by potwierdzić, że instalacja elektryczna jest odpowiednia. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i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

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

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

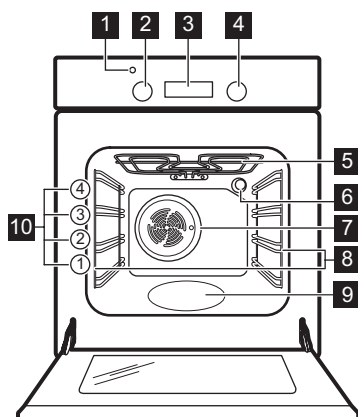
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



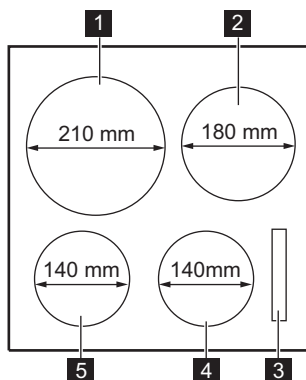
## 4. OPIS PRODUKTU

### 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




## 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.

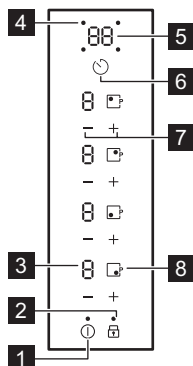
Nacisnąć  kilkakrotnie, aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Aby ustawić nowy czas, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.

## 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 czujnika	Funkcja	Uwagi
<b>1</b>	Wł./Wył.	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
<b>2</b>	Blokada/ Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
<b>3</b> -	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
<b>4</b> -	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
<b>5</b> -	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
<b>6</b>	-	Wybór pola grzejnego.
<b>7</b> + / -	-	Ustawianie mocy grzania lub ustawianie czasu.
<b>8</b>	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.
	Działa 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 wyłączenie

**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 wyłączy 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 wyłączy 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 (R) 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 . Włączy się 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.

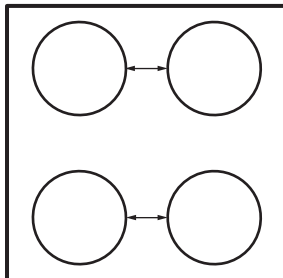
**Aby wyłączyć tę funkcję:** włączyć płytę grzejącą przy użyciu ①. Nie ustawiać mocy grzania. Touch  na 4 sekundy. . Wyłączyć płytę grzejącą za pomocą ①.

**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 grzejącej 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 grzejącej. 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 grzejącego 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 grzejącym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes silnie przylega do dna naczynia.

#### 

Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejącej 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 grzejącego.

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

## 7.2 Specyfikacja pól grzejnych

Pole grzejne	Minimalna średnica naczyń (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 naczyń 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 naczyńiu.
1 - 2.	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2.	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2. - 3.	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3. - 4.	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4. - 5.	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4. - 5.	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
5. - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, 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 przyrządzenia 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. Ustawie 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 umożliwi 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.

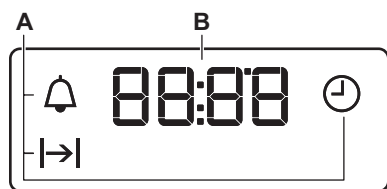
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.
7. Usunąć wodę z wnętrza komory.

#### 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 upłyne 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  $\text{⌚}$ , aż  $\text{⏰}$  zacznie migać.
2. Nacisnąć  $\text{+}$  lub  $\text{-}$ , 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 pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

## 10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie  $\text{⌚}$ , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  $\text{—}$ . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

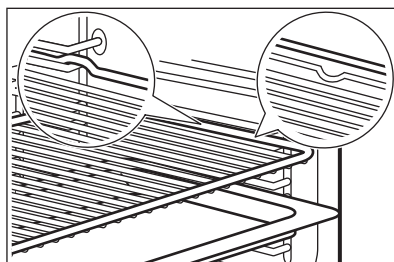
# 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### **⚠ 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.



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

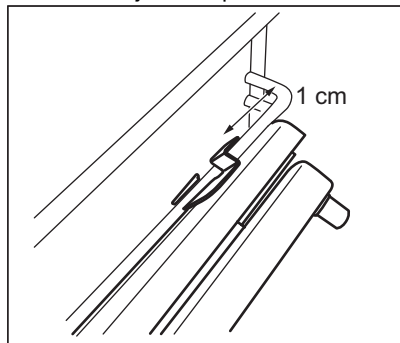


Prowadnice teleskopowe można umieścić na innych poziomach (z wyjątkiem poziomu 4).

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.

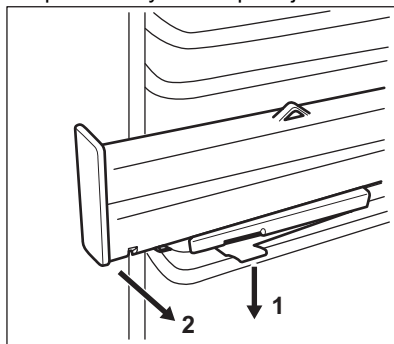


3. Obrócić prowadnicę we właściwe położenie. Ogranicznik znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
4. Całkowicie dosunąć prowadnicę do tylnej ścianki piekarnika.
5. Docisnąć przednią część prowadnicy teleskopowej do prowadnicy blachy. Słyszalne kliknięcie oznacza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

## 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 wnętrze 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.
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Użyć foremki do ciasta.

<sup>1)</sup> 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 croissanty <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Użyć blachy do pieczenia.

<sup>1)</sup> 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.

Potrawa	Woda we wnętrze komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Aksesoria
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	Aksesoria
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	Aksesoria
<b>Chleb i pizza</b>				
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
<b>Ciastka na blasze do pieczenia</b>				
Rolada szwajcarska	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potraw	Akcesoria
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
<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 patelnia
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
<b>Mięso</b>				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
<b>Małe wypieki</b>				
Ciastka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
<b>Wegetariańskie</b>				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka patelnia
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 patelnia

## 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 <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 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	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
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 patelnia	3	15-20 pierwsza strona; 10-15 druga strona

<sup>1)</sup> 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 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.

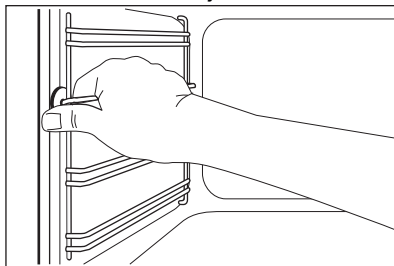
### 13.4 Wymywanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

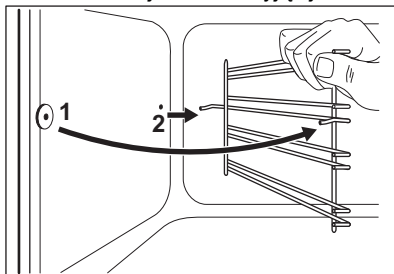
#### ! UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

### 13.5 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 Wymowanie i montaż szyb piekarnika

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

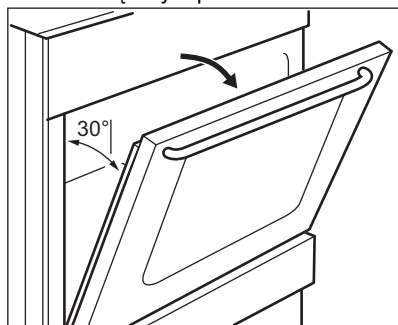
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

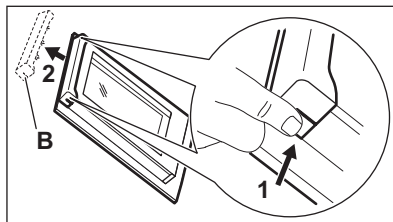
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez 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.

### 13.7 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. Unieś 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.

#### Tyłne 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  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nagrzewanie naczyń na płycie grzejnej trwa zbyt długo.	Nieprawidłowa średnica lub jakość naczynia.	Należy użyć naczyń przeznaczonych do nagrzewania indukcyjnego o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.
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.
Właczy się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.
Właczy się  .	Włączone jest zabezpieczenie przed dostępem dzieci lub funkcja blokady uruchomienia.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”
Właczy 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.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Odłączyć płytę grzejną na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik od instalacji elektrycznej w domu. Podłączyć ponownie. Jeśli  ponownie się włączy, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Właczy 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.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
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.
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 wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest zimne. Wyrzucić 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	LKI564267K	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzewczych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzewczych (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	LKI564267K 943005785
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	46.0 kg

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

## 15.4 Piekarnik - Oszczędzanie energii

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

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, 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.

## 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 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.

## 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

wyrzucaj 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



**electrolux.com**

701134106-B-412025



**CE**