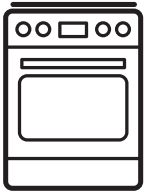




Electrolux



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



LKI564266K

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

2

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**

32



# Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:

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

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	14
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	17
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	18
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	19
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	21
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	25
14. TÕRKEOTSING.....	27
15. ENERGIATÕHUSUS.....	29
16. KESKKONNAASPEKTID.....	31

## 1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.

- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeisina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised

anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

### 2.3 Kasutamine

#### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet tööpinnana ega asetage selle peale toitu.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

#### HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

#### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.

- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Hooldus ja puhastus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.7 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

# 3. PAIGALDAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

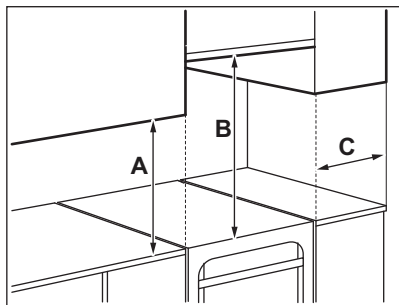
## 3.1 Seadme asukoht



Ärge paigaldage pliiti kraanikausi ega valamuga kapi lähedusse. Niiskus/veepiisad võivad sattuda küljepaneeli ja kapi vahele ning võivad aja jooksul kahjustada küljepaneeli värvi.

Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiате teavet tabelist.



### Minimaalsed vahekaugused

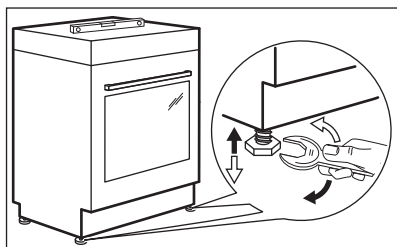
Mõõdud	mm
A	400
E	650
C	150

### 3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

### 3.3 Seadme loodimine



Kasutage seadme põhjal olevaid väikseid jalgu, et seada seadme ülemine pind teiste pindadega ühetasaseks.

### 3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

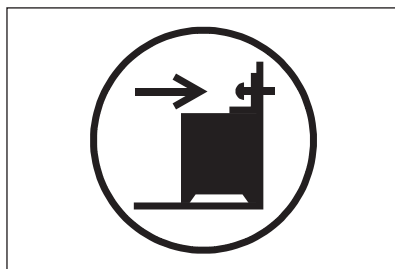
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

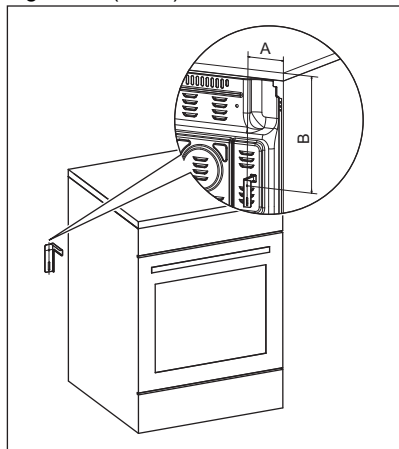
Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

Teie seadmel on juuresoleval pildil näidatud sümbol (kohaldatavuse korral), et tuletada meelde kaldumisvastase kaitsme paigaldamise vajadust.



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 357 mm seadme ülapinnast allapoole ja A - 67 mm seadme küljelt kinnitusklambri ümmargusse avasse. Kruvige see kõva

materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).



2. Ava leiate seadme tagakülje vasakult poolt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui köögikappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmist mõõtu kohandama, et seade kappide keskele paigutada.



Kui te muutsite pliidi mõõtmeid, peate kaldumisvastase seadme nõuetekohaselt joondama.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

## 3.5 Elektriinstallatsioon

### ⚠ HOIATUS!

Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb teie suutmatuses järgida ohutust käsitlevates peatükkides kirjeldatud ohutusmeetmeid.

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.

### ⚠ HOIATUS!

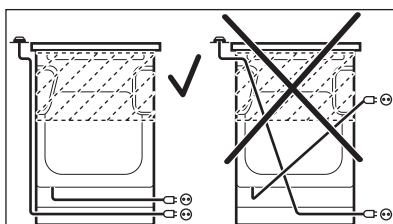
Enne kui ühendate toitekaabli konnektoriterminaliga, mõõtke pinget faaside ja maja elektrivõrgu vahel. Seejärel kontrollige seadme tagaküljel olevalt andmesildilt ühendusparameetreid, et tagada elektripaigaldise nõuetekohane käitamine. Etappide õigest järjekorrast kinnipidamine hoiab ära paigaldusvead ja seadme elektrikomponentide kahjustamise.

### Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3 × 6,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>

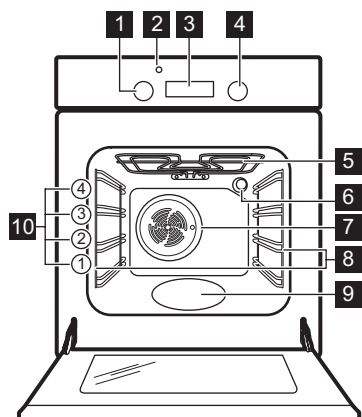
### ⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



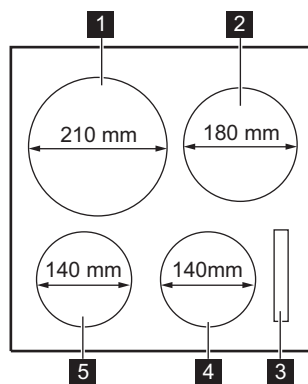
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade.



- 1 Temperatuuri nupp
- 2 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 3 Elektronprogrammeerija
- 4 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Veesüvend
- 10 Riili asendid

### 4.2 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli 2300 W, millel on PowerBoost 3350 W
- 2 Induktsioonkeeduväli 1800 W, millel on PowerBoost 2800 W
- 3 Ekraan
- 4 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 W
- 5 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 W

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST






### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine



Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadme kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Selle funktsiooni maksimaalne temperatuur on 210 °C. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

## 5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

## 5.3 Kellaaja valimine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

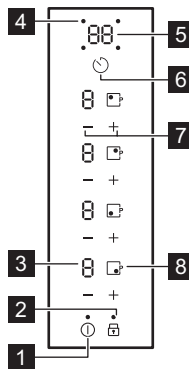
Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja valimine“.

# 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Pliidi juhtpaneel



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1	Sees / Väljas	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3 -	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
4 -	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
5 -	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
6	-	Keeduvälja valimiseks.
7 + / -	-	Et seadistada kuumusaste või kellaaeg.
8	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.

## 6.2 Kuumusastme näidud

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduala inaktiveeritakse.
	Keeduala töötab. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
	PowerBoost on sees.
	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine/ jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sisse lülitatud.
	Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud.
	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

## 6.3 OptiHeat control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

### HOIATUS!

/ / Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

– jätkake küpsetamist.

– soojashoidmine.

– jääkkuumus.


Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,

- kui pliit on välja lülitatud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 6.4 Sisse- ja väljalülitamine


Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

## 6.5 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:**

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te kasutate valesid kõõginõusid.





Kuvatakse sümbol  ja keeduväli lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.

- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja pärast kuvatakse  ja pliidiplaat lülitub välja.

**Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:**

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

## 6.6 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage . Soojusastme vähendamiseks puudutage . Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt  ja .






## 6.7 Automaatne kuumutamine

Selle funktsiooni aktiveerimisel saate vajaliku kuumusastme kiiremini. Funktsioon seab mõneks ajaks kõrgeima kuumusastme ja langeb seejärel õigele kuumusastmele.



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

### Funktsiooni aktiveerimiseks keeduvälja jaoks:

vajutage  ( süttib). Vajutage kohe  ( süttib). Vajutage kohe , kuni ekraanil kuvatakse õige kuumusaste.

3 sekundi järel süttib .

### Funktsiooni deaktiveerimiseks:

vajutage .

## 6.8 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud ajaks. Selle aja möödudes lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

### Funktsiooni aktiveerimiseks keeduvälja jaoks:

vajutage  ( süttib).

### Funktsiooni deaktiveerimiseks:

vajutage  või .






## 6.9 Taimer

### • Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.



Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.


### Funktsiooni aktiveerimiseks või aja muutmiseks:


vajutage . Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid  ja  ilmuvad ekraanile.  muutub punaseks ja  muutub valgeks.



Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 3 sekundi pärast.

Vajutage **+** või **-**, et määrata aeg (00–99 minutit). 3 sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalugemist. Indikaatorid , **+** ja **-** kaovad ekraanilt.  jääb punaseks.



Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks vajutage .

**Funktsiooni deaktiveerimiseks:** vajutage . Indikaatorid **+** ja **-** süttivad. Kasutage nuppe **-** või **+**, et valida ekraanil **00**. Teise võimalusena seadke kuumusaste väärtusele **0**. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

## 6.10 Lukk

Saate keeduväljade kasutamise ajal juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme tahtmatu muutmise.

**Seadke esmalt kuumusaste.**

**Funktsiooni aktiveerimiseks:** vajutage .  süttib 4 sekundiks. Taimer jääb nähtavale.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage . Eelmine kuumusaste lülitub sisse.







Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

## 6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

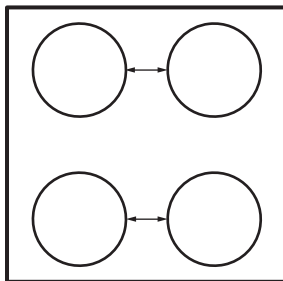
**Funktsiooni aktiveerimiseks:** lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga . Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliiit välja  abil.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks:** lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga . Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliiit välja  abil.

**Funktsiooni tühistamiseks ainult ühe küpsetusaja jooksul:** lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga .  süttib. Puudutage  4 sekundit. **Valige kuumusaste 10 sekundi jooksul.** Nüüd saate pliiiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

## 6.12 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Igal faasil on maksimaalne elektrivõimsus.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületatakse.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



## 7. PIIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.



Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

### Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

### Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

### Keedunõu mõõtmed

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt keedunõu põhja suurusega. Sobivaid keedunõu mõõtmeid vt tabelist „Keeduväljade tehnilised näitajad“.

Pange keedunõu valitud keeduvälja keskele.

Optimaalse soojusülekanne tagamiseks kasutage keedunõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusele (keedunõu max läbimõõdule tehnilistes andmetes).

## 7.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Minimaalne kööginõu diameeter (mm)
Vasak tagumine	180

Keeduväli	Minimaalne kööginõu diameeter (mm)
Parem tagumine	150
Parem eesmine	125
Vasak eesmine	125

## 7.3 Müra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

### Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

### Pliidiga seotud helid:


- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

## 7.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumuse re-guleerimine	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2.	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2.	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2. - 3.	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3. - 4.	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4. - 5.	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4. - 5.	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
5. - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kottetid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 8. Pliidiplaadid – puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasest puhastusprotseduuri.

### HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapiga

mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja

puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

Tuli süttib, kui ahi töötab.



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

### 9.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

### 9.3 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Seadet välja lülitades veenduge, et nii seadme funktsioonide kui ka temperatuurinupp on mõlemad väljas-asendis. Vastasel juhul jätkab jahutusventilaator töötamist.

### 9.4 Ahju funktsioonid

**0 Väljas-asend**  
Ahi on väljas.



**Ahju valgusti**  
Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.



#### **SteamBake**

Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.



#### **Alumine kuumutus**

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.



#### **Tavapärase küpsetamine**

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



#### **Kiirgrill**

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### **Turbogrill**

Suure kondiga lihatükkide või linnuliha tükkide röstimiseks ühel niilitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



#### **Ventilaatoriga küpsetamine**

Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil ilma maitsete segunemiseta.



#### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästu soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiseid vt ptk „Nõuanded ja soovitusused“ jaotisest Niiske küpsetus pöördõhuga.



### AirFry/ Pöördõhk

Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. /

Küpsetamiseks maksimaalselt kahel ahjutasandil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooni Tavapärase küpsetamine puhul.



### Sulatamine

Toidu sulatamiseks. Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

## 9.5 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eraldud aur võib põhjustada põletust:

- Äрге avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni SteamBake.
- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni SteamBake.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahju uks.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett. Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml. Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: SteamBake
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.



### ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

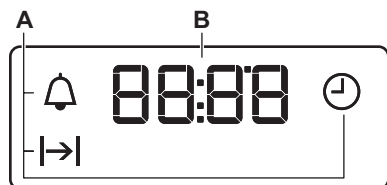


### HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

### 10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja seadmiseks.
	KELL	Kellafunktsiooni seadmiseks.

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
+	PLUSS	Kellaaja seadmiseks.

### 10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
🕒 KELLAAEG	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
⌚ KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
🔔 MINUTILUGEJA	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab seada igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

### 10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest 🕒, kuni ⌚ hakkab vilkuma.
3. Vajutage + või – KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse ⌚.

4. Kui aeg saab täis, vilgub ⌚ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

### 10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.

2. Vajutage + või – vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

### 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest 🕒, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke –. Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

### ⚠️ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Tarvikute sisestamine

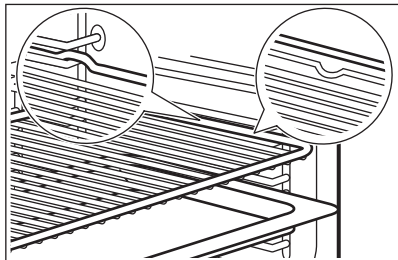
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väikesed sälgud suurendavad ohutust ja tagavad kaldekaitse. Need on ka

ümberrahvastatud seadmed. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

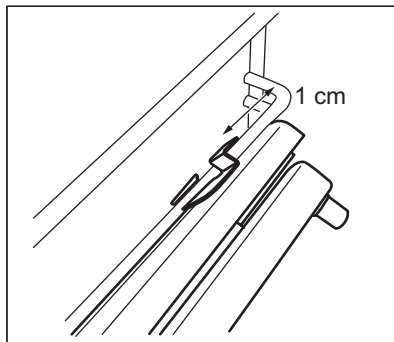
## 11.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiine on võimalik paigutada eri tasanditele, välja arvatud 4. tasand.

### Teleskoopsiinide paigaldamine

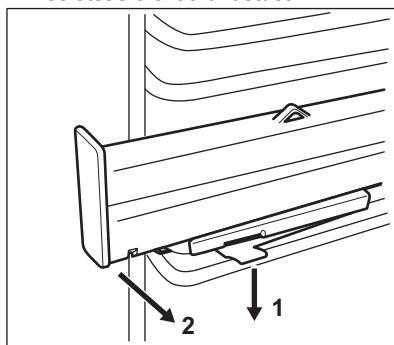
1. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagumises otsas olev fiksaator riulitoe tugisiinile. Veenduge, et panete siini ahju õigele küljele.



3. Pöörake siin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas olev stopper peab olema suunatud üles.
4. Suruge siin täielikult ahju tagaseina vastu.
5. Suruge teleskoopsiini esiosa riulitoe tugisiini vastu. Kui fiksaator esiosas õigesti lukustub, kostab klõps.
6. Tehke sama teise teleskoopsiini paigaldamiseks. Veenduge, et mõlemad teleskoopsiinid on samal tasandil.

### Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke all teleskoopsiini esiotsas olevat lukustust.



2. Tõmmake siini esiots riulitoe eemale.
3. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Eemaldage siini tagumine ots riulitoe küljest.
5. Tehke samad sammud teise teleskoopsiini eemaldamiseks.

## 12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

### 12.1 SteamBake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

### Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissantid <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

### Külmutatud küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Pitsa, külmutatud <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
Külmutatud croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

## Valmistoidu soojendamine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

## Röstimine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Küpsetatud sealiha	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

## 12.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
<b>Leib ja pitsa</b>				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kuklid, saiakesed	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	traatrest

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend	Lisatarvikud
<b>Koogid küpsetusplaadil</b>				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
<b>Koogid vormis</b>				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitainast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Keeks	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
<b>Kala</b>				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Terve kala 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kalafilee 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
<b>Liha</b>				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
<b>Väikesed küpsetised</b>				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
<b>Taimetoitlastele</b>				
Köögiviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Köögiviljad küpsetusplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann

## 12.3 AirFry

### Pagaritooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riili asend
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lehtainas, külmutatud	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	2

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Lehttainas, värsk	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kinnijäämist

### Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend
Eskalopp, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.4 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaaeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riikli asend	Kellaeg (min)
Õunapirukas (2 küpsetus- vormi, Ø 20 cm, paiguta- tud diagonaalselt)	Ventilaatoriga küp- setamine	180	traatrest	2	70 - 80
Rasvatu keeks	Tavapärane küpse- tamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küp- setamine	160	traatrest	2	25 - 35
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/soolapul- gad	Tavapärane küpse- tamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Ventilaatoriga küp- setamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihipihv <sup>1)</sup>	Turbogrill	250	traatrest või sügav pann	3	15-20 se- kundit ühelt poolt; 10-15 se- kundit tei- selt poolt

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning õrnatoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igat kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni kasutamise järgselt on oht suurem.

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage soojas vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

Ärge puhastage mittenaakva pinnaga tarvikuid ja AirFry-kandikut abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

### 13.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskurežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt igal 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni SteamBake.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6% ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

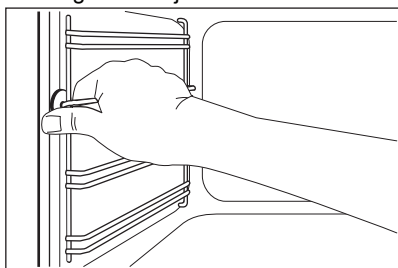
### 13.4 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

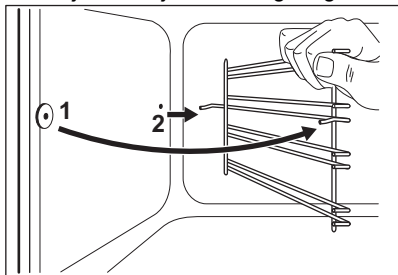
#### ⚠ ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

### 13.5 Katalüütiline puhastamine

Ahju sisepind on kaetud katalüütilise kihiga. See imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon
2. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

### 13.6 Object Missing

This object is not available in the repository.

### 13.7 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

#### ⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

#### ⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttavaid esemeid nagu puhastusained, kilekotid, ahjukindad, paber, puhastusvahendid, aerosoolid, plastesemed. Ahju kasutamisel võib sahtel kuumeneda. Tuleoht!

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

#### Sahtli eemaldamine.

1. Tõmmake sahtel välja, kuni see peatub.
2. Tõstke sahtlit veidi, nii et seda saab sahtlijuhikute nurgale vastavalt üles tõsta. Sahtli paigaldamiseks tehke toimingud vastupidises järjekorras.

## 13.8 Lambi asendamine

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.

### Tagumine lamp



1. Keerake lambi klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.






## 14. TÕRKEOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Ei saa seadet aktiveerida.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid.	Puhastage juhtpaneel.
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Te panete midagi sensorivälja sisse  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Keedunõu ülessoojendamiseks kulub liiga kaua aega.	Keedunõu läbimõõt või kvaliteet pole sobiv.	Kasutage induktioonpliidile mõeldud keedunõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusele.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sees.	Vt jaotist "Pliidiplaat – igapäevane kasutamine".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Asetage suuremad kööginõud tagumiste keedutsoonidele.
 süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
 süttib.	Lapselukk või klahvilukk on sees.	Vt jaotist "Pliidiplaat – igapäevane kasutamine".
 süttib.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kööginõu on vale.	Kasutage õigeid kööginõusid. Vt jaotist "Pliidiplaat – Nõuanded ja soovitusid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid.
 ja number süttivad.	Pliidiplaadil on tõrge.	Eemaldage pliidiplaat mõneks ajaks vooluvõrgust. Lülitage kaitse maja elektrisüsteemist välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge volitatud hoolduskeskuse poole.
 süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitusfunktsioon ja ülekuumenemise kaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliiit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Umbes 30 sekundi pärast aktiveerige tsoon uuesti. Kui probleemi põhjustas keedunõu, sõnum kustub. Jääkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Kontrollige, kas teie kööginõud ühilduvad pliidiplaadiga. Vt jaotist "Pliidiplaat – Nõuanded ja soovitusid".
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.
Ekraanil kuvatakse tõrkekood, mida tabelis ei leidu.	Tegemist on elektrilise rikkega.	Lülitage seade välja ja taas sisse, kasutades elektrikiibis olevat peakaitset või ohutuslülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti tõrkekood, siis võtke ühendust klienditeenindusosakonnaga.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.	Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuur vähemalt tasemele 110 °C. Vt jaotist "Ahi – Nõuanded ja soovitused".
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingu kirjeldust.

## 14.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKI564266K	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine	21.0 cm
	Parem tagumine	18.0 cm
	Parem eesmine	14.0 cm
	Vasak eesmine	14.0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine	175.0 Wh/kg
	Parem tagumine	170.0 Wh/kg
	Parem eesmine	184.0 Wh/kg
	Vasak eesmine	184.6 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.

## 15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 15.3 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ahjude ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKI564266K 943005709
Energiaühuse indeks	94.9
Energiaühuse klass	A
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	46.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

## 15.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Seade – igapäevane kasutamine", Seadme funktsioonid.



## 15.5 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus

0.8 W

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks 20 min

## 16. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga .

majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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.....	32
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	36
3. INSTALACJA.....	38
4. OPIS PRODUKTU.....	41
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	42
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	42
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	46
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	48
9. PIEKARNIK – CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	48
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	50
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	51
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	52
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	57
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	60
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	62
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	64

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

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

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalować to urządzenie i wymieniać jego przewód zasilający mogą wyłącznie osoby o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- PRZESTROGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia.

W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne 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 iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie.  
Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło.  
Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części 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.

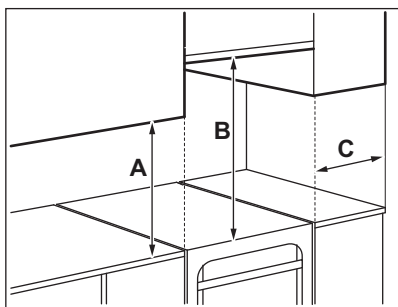
### 3.1 Umiejscowienie urządzenia



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

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

W tabeli znajdują się minimalne odległości do montażu.



#### Minimalne odległości

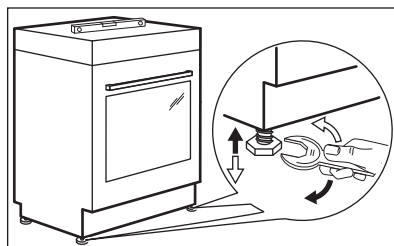
Wymiary	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Dane techniczne

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

Wymiary	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

### 3.3 Poziomowanie urządzenia



Przy użyciu małych 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.

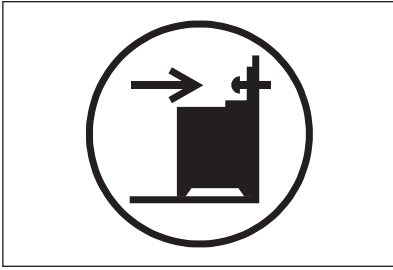


Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

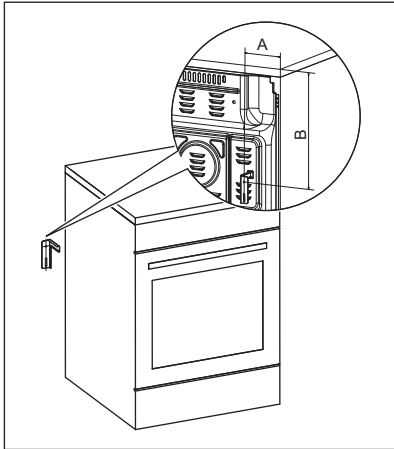
Należy zamontować zabezpieczenie przed przewróceniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przewrócić.

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!**

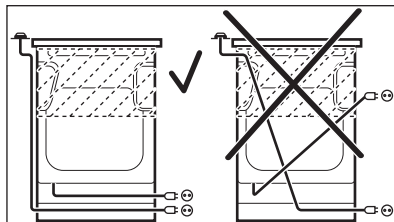
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do zacisków należy zmierzyć napięcie między fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z tabliczką znamionową z tyłu urządzenia, by potwierdzić, że instalacja elektryczna jest odpowiednia. Ta kolejność zapobiega błędom instalacji i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

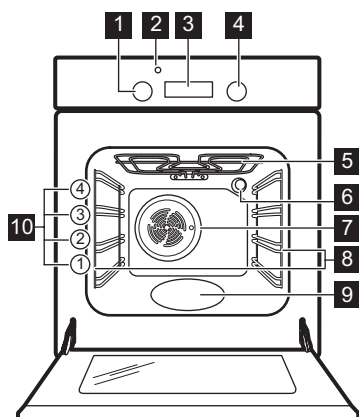
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



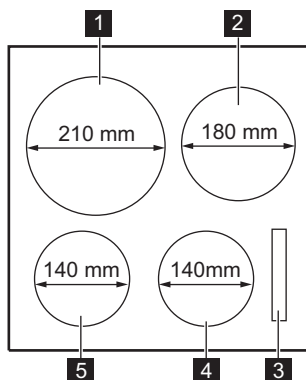
## 4. OPIS PRODUKTU

### 4.1 Informacje ogólne



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

### 4.2 Układ powierzchni gotowania



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




## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie


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



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

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

### 5.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

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


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

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

### 5.3 Zmiana czasu



Nie można zmienić aktualnej godziny, jeśli działa jakakolwiek funkcja.

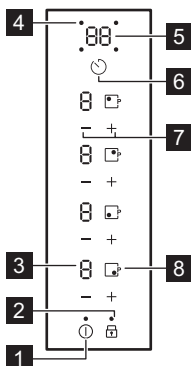
Nacisnąć  kilkakrotnie, aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Aby ustawić nowy czas, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.

## 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Panel sterowania płyty grzejnej







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

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
<b>1</b>	Wł./Wytł.	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.
+ cyfra	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 wyłączanie

**Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:**

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

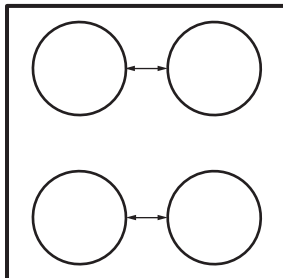
**Aby wyłączyć tę funkcję:** włączyć płytę grzejącą przy użyciu ①. Nie ustawiać mocy grzania. Touch  na 4 sekundy. . Wyłączyć płytę grzejącą za pomocą ①.

**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. Prawdłowe 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 naczynia (mm)
Lewe tylne	180
Prawe tylne	150
Prawe przednie	125
Lewy przedni	125

## 7.3 Odgłosy podczas pracy



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

### Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest

wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

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


## 7.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

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



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2.	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2.	Ścinanie: puszyste 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 grzejącą po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejącej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejącej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejących 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 grzejącej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia uszkodzą płytę grzejącą. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejąca wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejącą wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejącą 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 umożliwia poprawę wilgotności w trakcie pieczenia.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może poparzyć:


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

#### **i**

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.

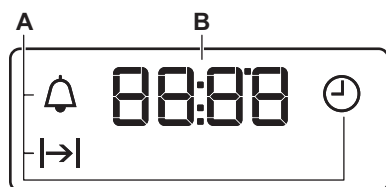
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.
7. Usunąć wodę z wnętrza komory.

#### 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 I→I.

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



## 10.5 Ustawianie MINUTNIKA

1. Naciskać , aż  zacznie migać.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

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

## 10.6 Anulowanie funkcji zegara

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

# 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

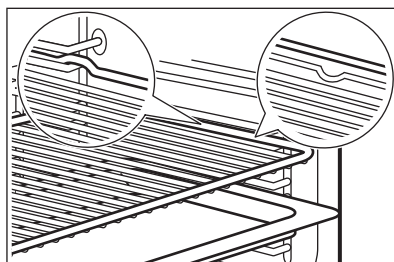
## 11.1 Wkładanie akcesoriów

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



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

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



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

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

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

## 11.2 Prowadnice teleskopowe

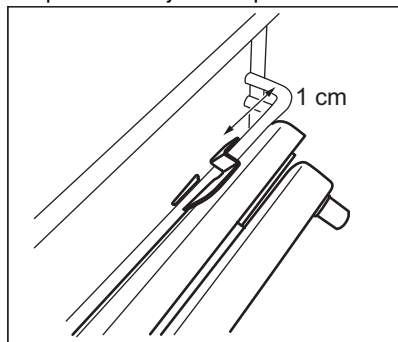


Prowadnice teleskopowe można umieścić na innych poziomach (z wyjątkiem poziomu 4).

Montaż prowadnic teleskopowych

1. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.

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

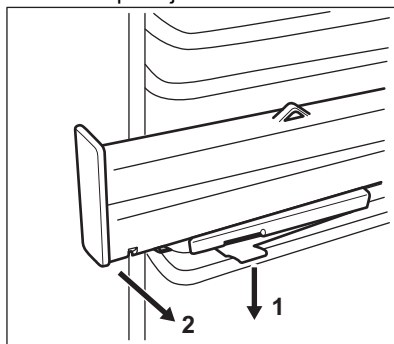


- Obrócić prowadnicę do właściwego położenia. Element ograniczający znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
- Wcisnąć prowadnicę aż do tylnej ścianki piekarnika.
- Docisnąć przedni koniec prowadnicy teleskopowej do szyny prowadnicy blach. Gdy zatrzask na przednim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

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

### Demontaż prowadnic teleskopowych

- Nacisnąć i przytrzymać zatrzask na przednim końcu prowadnicy teleskopowej.



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

## 12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### i

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

### 12.1 SteamBake

### i

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 umieszczenia potraw
Croissanty, mrożone	ok. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Ciasto francuskie, mrożone	ok. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Ciasto francuskie, świeże	ok. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, mrożona	ok. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Produkty z ziemniaków

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

### Świeże warzywa

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

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

### Inne

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

## 12.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

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

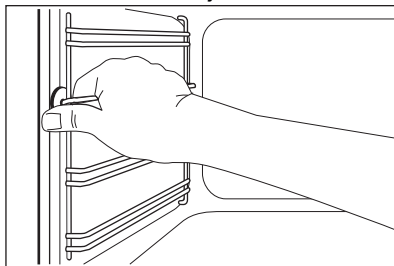
### 13.4 Wymywanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

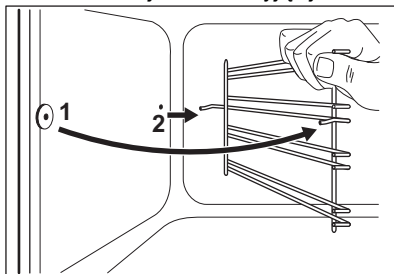
#### ! UWAGA!

Podczas wymywania 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 Demontaż i montaż szyb piekarnika

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

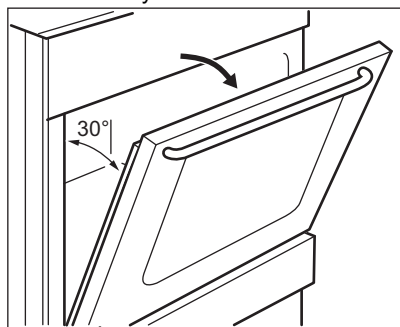
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

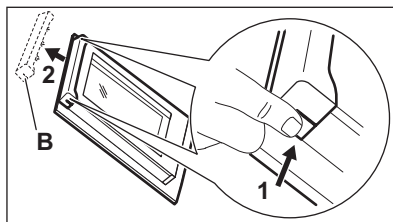
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

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



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



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

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Po wyjęciu szyb drzwi piekarnika próbują się zamknąć.

4. Chwycić górną krawędź szyb drzwi i podnieść je jedna po drugiej.
5. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po zakończeniu czyszczenia zamontować szyby i drzwi piekarnika. Wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

#### ⚠ UWAGA!

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

### 13.7 Szuflada

Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie należy wkładać żywności do szuflady.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu czyszczenia.

### Wymowanie szuflady:

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.
2. Unieść lekko szufladę, tak aby ustawić ją pod kątem do jej prowadnic.

Aby zamontować szufladę, należy powtórzyć procedurę w odwrotnej kolejności.

### 13.8 Wymiana oświetlenia

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

#### 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.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
	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.
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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na polach tylnych.
 włączy się.	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.
 włączy się.	Włączone jest zabezpieczenie przed dostępem dzieci lub funkcja blokady uruchomienia.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”
 włączy się.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Nieprawidłowe naczynie.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady.”
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczynia o odpowiednich wymiarach.
 i cyfra pojawią się na wyświetlaczu.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Odłączyć płytę grzejną na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik od instalacji elektrycznej w domu. Podłączyć ponownie. Jeśli widoczny jest symbol  należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 włączy się.	Płyta grzejna wykryła błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Nastąpiło samoczynne wyłączenie oraz działa zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po około 30 sekundach ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problemem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego nadal może być włączony. Pozostawić naczynie, aż dostatecznie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia na tej płycie grzejnej. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady.”
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
	Nie ustawiono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawianie zegara
Oświetlenie nie działa.	Oświetlenie jest uszkodzone.	Wymienić oświetlenie.
Na potrawach i w komorze piekarnika osadzają się para i skropliny.	Potrawa pozostawała w piekarniku zbyt długo.	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Gotowanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub gotują się zbyt szybko.	Zbyt niska lub zbyt wysoka temperatura.	W razie potrzeby wyregulować temperaturę. Postępować zgodnie ze wskazówkami w instrukcji obsługi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Awaria elektryczna	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników i włączyć je ponownie. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00.”	Nastąpiła przerwa w zasilaniu.	Wyzerować zegar.
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „400” i rozlega się sygnał dźwiękowy.	Piekarnik podłączono nieprawidłowo do źródła zasilania.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: SteamBake.	Nie włączono funkcji SteamBake.	Patrz „Włączanie funkcji: SteamBake”.
	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: SteamBake”.
Woda we wnęce komory nie wrze.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Ustawić temperaturę na co najmniej 110 °C. Patrz rozdział „Piekarnik - wskazówki i porady.”
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest zimne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Dodać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz odpowiednia procedura.

## 14.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

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

## 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Dane identyfikacyjne modelu LK1564266K

Typ płyty grzejnej Płyta grzejna w kuchenke wolnostojącej

Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne	21,0 cm
	Prawe tylne	18,0 cm
	Prawe przednie	14,0 cm
	Lewe przednie	14,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne	175.0 Wh/kg
	Prawe tylne	170.0 Wh/kg
	Prawe przednie	184.0 Wh/kg
	Lewe przednie	184.6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

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

## 15.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	LKI564266K 943005709
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: Piecze 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 termoobieg.

## 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. Powstanców Śląskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland







**electrolux.com**

867375621-C-442025



**CE**