

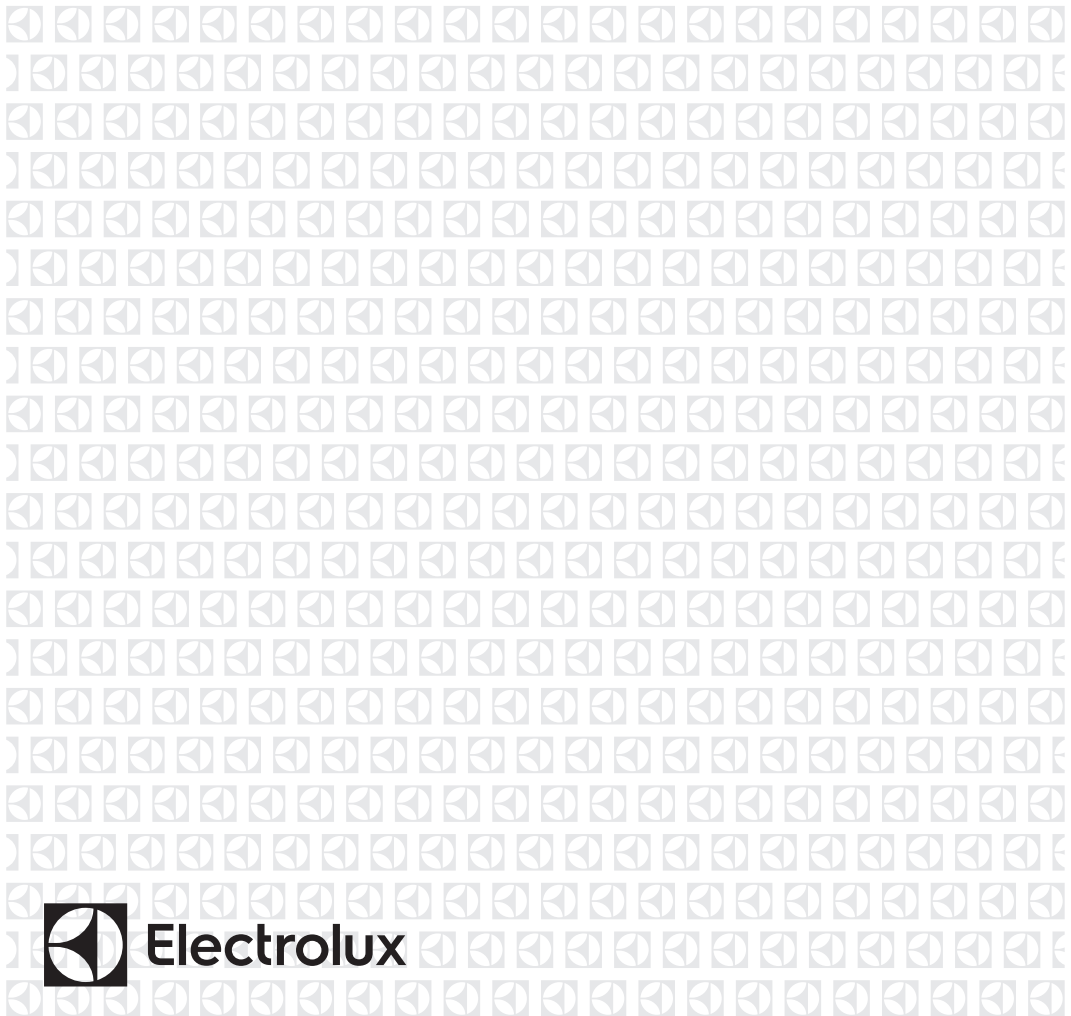
EKI54950OX



HU Tűzhely
PL Kuchenka

Használati útmutató
Instrukcja obsługi

2
40



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	6
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	10
6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	12
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	14
8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	14
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	17
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	18
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	20
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	29
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	32
14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	35
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	38

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com




Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



FIGYELMEZTETÉS!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.

- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék

elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakított, biztosítékot (a többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőlegyet hozhatnak létre.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Belső világítás

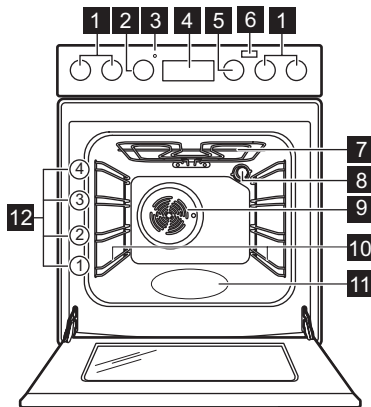
- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

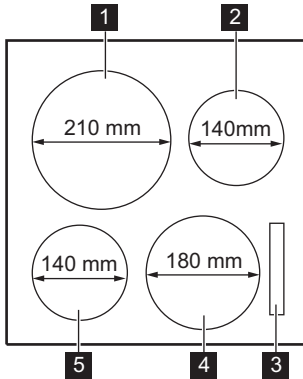
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Plusz gőz gomb
- 7 Fűtőbetét
- 8 Sütőtér világítás
- 9 Ventilátor
- 10 Polcvezető sín, eltávolítható
- 11 Sütőtér mélyedése
- 12 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** 2100 wattos indukciós főzőzóna
3700 wattos Rásegítés funkcióval
- 2** 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos Rásegítés funkcióval
- 3** Kijelző
- 4** 1800 wattos indukciós főzőzóna
2800 wattos Rásegítés funkcióval
- 5** 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos Rásegítés funkcióval

3.3 Kiegészítők

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz,
sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

- Sütemények és húsok sütéséhez,
illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy

áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a ⌚ szimbólum villogni kezd.

A **+** vagy **-** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam **|→|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a ⌚ gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

4.4 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: PlusSteam, lásd: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.

1. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a majd állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.

4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a funkciót, nyomja meg a Plusz gőz gombot majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbó- lumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
B	Rásegítés funkció

Szimbó- Funkció lumok

1 - 9 Hőfokbeállítások






A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

5.2 Hőfokbeállítás kijelzései


Kijelzés	Termékleírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).

Kijelzés	Termékleírás
	A Gyermekezár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

5.3 Maradék hő visszajelző




FIGYELMEZTETÉS!


 A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény maradék hője melegíti.

5.4 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.



A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
6 - 9	1,5 óra

5.5 PowerBoost

Ez a kiegészítő funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a kiegészítő funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot  állásba. A  jelzés világít a tűzhely kijelzőjén.


A funkció kikapcsolása: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot kikapcsolt állásba.

5.6 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: fordítsa teljesen a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. A  visszajelző megjelenik. 6 másodpercen belül forgassa el ismét a gombot az óramutató járásával

megegyező irányba. A **P** jelzés **R** jelre változik. Azonnal érintse meg a szükséges hőfokbeállítást. A hőfokbeállítás megjelenik. 6 másodperc elteltével a **P** visszajelző ismét megjelenik. A főzőzóna rásegítés funkcióval működik. Némi idő után a főzőzóna visszaáll a kiválasztott hőfokbeállításra.

A funkció kikapcsolása: fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba.

5.7 Gyermekezár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

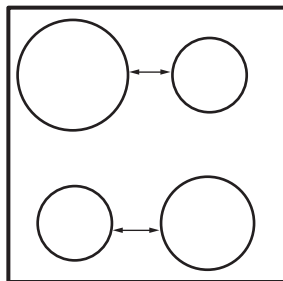
A funkció bekapcsolásához: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzó gombját egyszerre fordítsa el balra. A kijelzőn a **L** jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzó gombját egyszerre fordítsa el ismét balra.

5.8 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.

- Mindegyik fázis elektromos terhelhetősége korlátozott.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összesített terhelése meghaladja a határértéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománczott acél, rozsdamentes

acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).

- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

6.2 Főzőedény min. átmérője

Főzőzóna	Főzőedény min. átmérője (mm)
Bal hátsó	110
Jobb hátsó	90
Jobb első	100
Bal első	90

6.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.


6.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szűkség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		
	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

8.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a

hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.










8.2 Biztonsági felszerelés



A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik,

8.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem húl.

8.4 Sütőfunkció

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	PlusSteam	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütéséhez.
	Alsó + felső sütés (hagymányos)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grill + Felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
	Turbo Grill	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá fel-fújtak készítéséhez és piritáshoz.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, Nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Felolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök felolvasztására használható. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

8.5 A funkció bekapcsolása: PlusSteam

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:


- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használata közben: PlusSteam.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: PlusSteam.



Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor tölts fel vízzel, amikor a sütő hideg.
3. Állítsa be a funkciót: PlusSteam




4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: PlusSteam.
A visszajelző világitani kezd.
5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

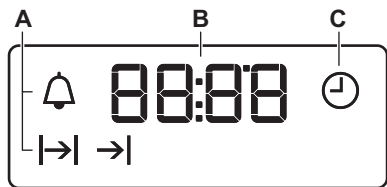


FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.

9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Kijelző



- A. Funkciók visszajelzői
- B. Időkijelző
- C. Funkció visszajelző

9.2 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.
	Plusz gőz	A funkció bekapcsolása: PlusSteam.

9.3 Órafunkciók táblázata





Óra funkció	Alkalmazás
⌚ ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
→ IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
→ BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.
→ → KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék ki-csapolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

9.4 Az IDŐTARTAM beállítása


- Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Nyomja meg többször a ⌚ gombot, amíg a |→| szimbólum villogni nem kezd.
- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy — gombot. A kijelzőn |→| jelenik meg.
- Befejezéskor a |→| visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.








9.5 A BEFEJEZÉS beállítása


1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A kijelzőn  jelenik meg.

4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

9.6 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása





1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg az  gombot.
5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

6. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.



A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.

7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

9.7 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

9.8 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

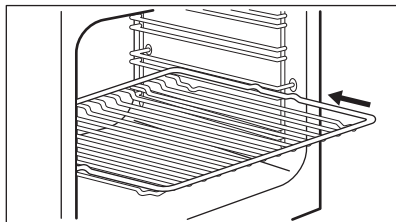


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

10.1 Tartozékok behelyezése

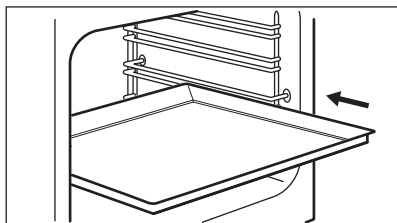
Huzalpolc:



Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínjei közé.

Tepsi:

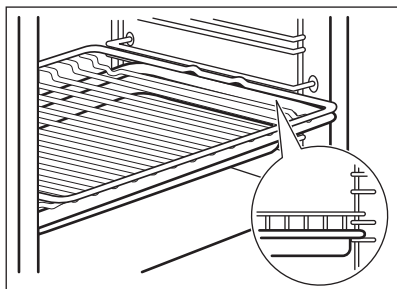
- i** Ne tolja be teljesen a tepsi a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



Tolja a mély tepsi vagy tálcát a polctartó vezetősínjei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Tolja a mély tepsi a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.

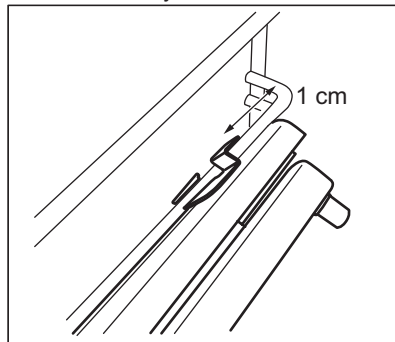


10.2 Teleszkópos sütősín

- i** A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

A teleszkópos sütősínek behelyezése

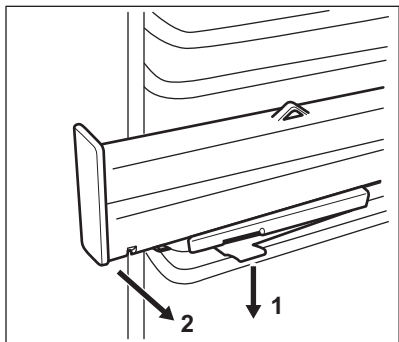
1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősínek eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polcartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polcartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

10.3 Teleszkópos polcartók - a tartozékok behelyezése

A teleszkópos polcartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



VIGYÁZAT!

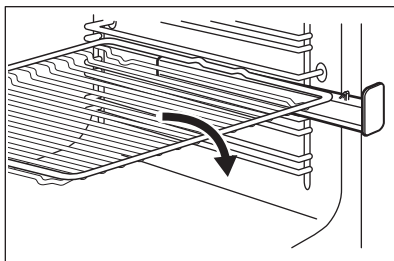
A teleszkópos polcartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polcartókat tilos kenni (zsírozni)!



VIGYÁZAT!

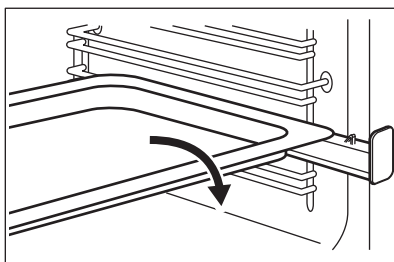
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polcartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:



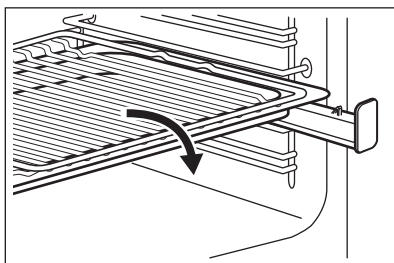
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polcartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polcartókra.



11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

11.1 Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

11.2 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnék.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.3 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

11.4 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

11.5 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.6 PlusSteam +



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsse fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”

Pékárúk

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fehér kenyér ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Használjon sütő tálcát.
Zsemle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Házi pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Használjon sütő tálcát.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Használjon sütő tálcát.
Aprósütemények, lángosok, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát.
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek ¹⁾	100	180	20	2	Használjon sütőformát.

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fagyasztott pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon huzalpolcot.
Fagyasztott croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Használjon sütő tálcát.

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel regenerálása

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fehér kenyér	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Zsemle	100	110	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát.
Házi pizza	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát.
Zöldségek	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Rizs	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Tésztafel-fűjt	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Hús	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.

Sültek

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sertés rostton	200	180	65 - 80	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Marha hát-szín	200	200	50 - 60	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Csirke	200	210	60 - 80	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Pulykasült	200	200	70 - 90	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.

11.7 Tartósítás +



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen töltsen meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva.

- Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
 - Töltsön 1/2 liter vizet a sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
 - Állítsa be a PlusSteam funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
 - Csak a funkció kikapcsolásakor zárható le a befőzőüvegek hermetikusan.

Bogyós gyümölcsök

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Földieper / áfonya / málna	160	25 - 30	1	Használjon sütő tálcát.

Csonthéjas gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Körte / birsalma / szilva	160	35 - 40	1	Használjon sütő tálcát.

Puha zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Cukkini / padlizsán / hagyma / paradicsom	160	30 - 35	1	Használjon sütő tálcát.

Savanyúságnak való zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sárgarépa / karalábé / fehérrépa / zeller	160	35 - 45	1	Használjon sütő tálcát.

11.8 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Aszalás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Zöldségek				
Bab	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Paprika csíkok	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Gomba, aprított	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Fűszernövény	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Gyümölcs				
Szilva, felezett	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Kajsziarack felek	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Körte szeletek	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Étel	Mennyiség (kg)	Mindkét oldal barnítása (perc)	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Marhahús					
Filé (közepesen átsütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Marha hátszín (közepesen átsütve)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Borjú					
Filé (rózsaszínűre sütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karaj (egyben)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Borjúsült, közepesen	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sertés					
Filé (rózsaszínűre sütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karaj (egyben)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sertéssült, közepesen	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Alsó + felső sütés (hagyományos)

Tésztasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	160 - 170	25 - 35	2
Kelt almás sütemény	170 - 190	45 - 55	3
Tepsis sütemény	170 - 180	35 - 45	2
Prézlikalács	170 - 190	50 - 60	3
Sajttorta	170 - 190	60 - 70	2
Parasztkenyér	190 - 210	50 - 60	2
Töltött kalács	165 - 175	35 - 45	2
Üres kalács	165 - 175	35 - 45	2
Zsemlelék	180 - 200	15 - 25	2
Keksztekercs	150 - 170	15 - 25	2
Piskótatészta	160 - 170	25 - 35	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Sültek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	210 - 230	35 - 50	2
Sertésborda	190 - 210	30 - 35	3
Hal egészben	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Grill + Felső sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	230	50 - 60	2
Sertésborda	230	40 - 50	3
Grill sonka	250	17 - 25	2
Kolbászok	250	20 - 30	2
Bifsztek: közepesen	230	25 - 35	2

11.11 Turbo Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	200	50 - 60	2
Csirke	250	55 - 60	2
Csirke szárny	230	30 - 40	2
Sertésborda	230	40 - 50	2
Bifsztek: jól átsütve	250	35 - 40	2

11.12 Légkeveréses sütés

Tésztasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt tészta töltelékkel	150 - 160	20 - 30	2
Lekváros piskóta	170 - 190	30 - 40	2
Svájci almás lepény	180 - 200	35 - 45	2
Karácsonyi püspökkenyér	150 - 160	40 - 50	2
Homoktorta	170 - 190	50 - 60	2
Habcsók	110 - 120	30 - 40	2
Burgonyafelfújt	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Sült makaróni	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Sültek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke egészben	200 - 220	55 - 65	2
Sertéssült	170 - 180	45 - 50	2

11.13 Enyhe sütés

Tésztasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	160 - 170	35 - 40	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Keksztekercs	160 - 170	20 - 30	2
Habcsók	110 - 120	50 - 60	2
Piskótatészta	160 - 170	25 - 30	2
Vajas sütemény	160 - 170	25 - 30	2
Pizza	200 - 210	30 - 40	2

Sültek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke egészben	220 - 230	45 - 55	2

11.14 Hőlégbefűvás, Nagy hőfok **Tésztasütés**

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Zsemlelék	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Habcsók	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Vajas sütemény	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcmagasság	Idő (perc)
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Alsó + felső sütés (hagymányos)	170	sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Légkeveréses sütés	160	sütő tálca	2	25 - 35
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, Nagy hőfok	160	sütő tálca	1 + 3	30 - 40
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés (hagymányos)	185	huzalpolc	2	70 - 80

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcmagasság	Idő (perc)
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	175	huzalpolc	2	60 - 70
Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés (hagymányos)	175	huzalpolc	2	20 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül)	Légkeveréses sütés	165	huzalpolc	2	25 - 35
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy hőfok	170	huzalpolc	1 + 3	35 - 50
Linzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	150	sütő tálca	3	25 - 35
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy hőfok	150	sütő tálca	1 + 3	25 - 45
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés (hagymányos)	150	sütő tálca	3	25 - 35
Pirítós	Grill + Felső sütés	250	huzalpolc	3	4 - 6
Marhahús hamburger	Turbo Grill	250	huzalpolc vagy grill- / mély hússütő tepsi	3	14 - 16 egyik oldal; 12 -15 másik oldal

12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély

mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törülruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapót, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

12.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást a következő funkció legalább minden 5 - 10. ciklusa után végezze el: PlusSteam.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérét.

12.4 A polctartók

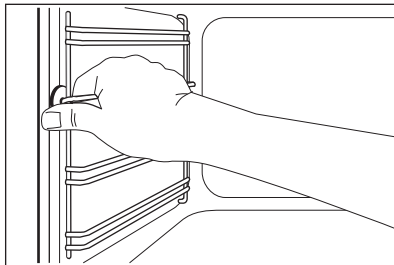
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



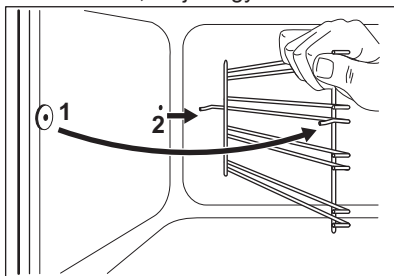
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.




Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

12.5 Katalitikus tisztítás

A katalitikus bevonattal rendelkező sütőtér öntisztuló. Magába szívja a lerakódó zsíradékot.

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.
- tisztítsa meg a sütőtér alját kimélő mosogatószeres oldattal.
- langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.

1. Állítsa be a  funkciót.
2. Állítsa a sütő hőmérsékletét a maximális értékre, és hagyja működni 1 órán át.
3. Kapcsolja ki a sütőt.
4. Miután a sütő lehűlt, nedves puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérét.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

12.6 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



FIGYELMEZTETÉS!

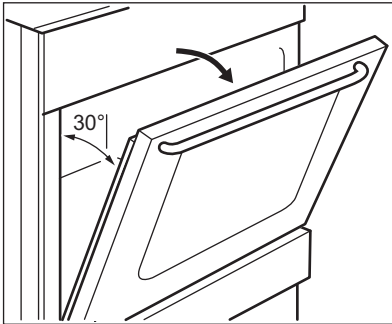
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



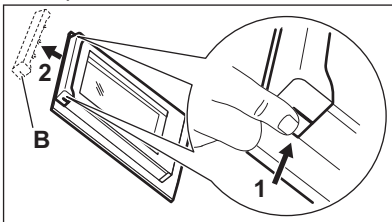
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



VIGYÁZAT!

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.



VIGYÁZAT!

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.



VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

12.7 A rekesz eltávolítása

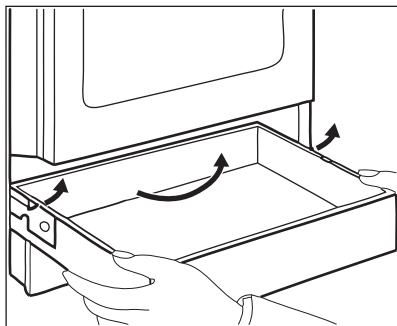


FIGYELMEZTETÉS!

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
 3. Húzza ki teljesen a rekeszt.
- A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

12.8 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.




13.1 Mit tegyek, ha...


Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelét.

1. Kapcsolja ki a sütőt.
Várja meg, amíg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzataból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
4. Szerelje fel az üvegfedelelet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
A  visszajelző világítani kezd.	A főzőlaponál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről. A maradékhő visszajelző tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn „400” felirat látható.	A sütőt nem megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajtot, ha van).
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: PlusSteam.	Nem kapcsolta be a PlusSteam funkciót.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.
	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.
	Nem megfelelően kapcsolta be a PlusSteam funkciót a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvés, kis hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A PlusSteam funkció működik.	Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a PlusSteam funkció leállításához.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközpontozhoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

14. ÜZEMBE HELYEZÉS



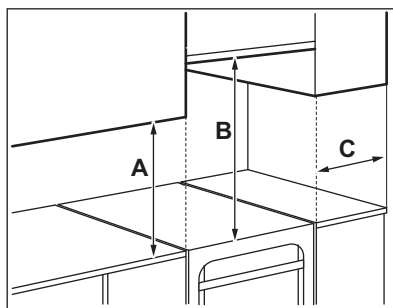
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

14.1 A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



Minimális távolságok

Méret	mm
A	400

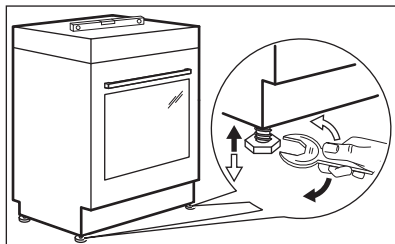
Méret	mm
B	650
C	150

14.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz
Készülék osztály	1

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

14.3 A készülék vízszintbe állítása



A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

14.4 Billenészállító

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenészállítót.



VIGYÁZAT!

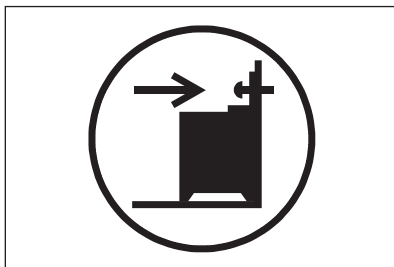
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenészállítót.



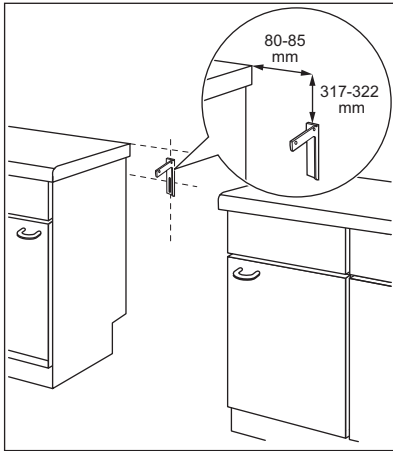
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenészállítót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenészállító felszerelésére.



1. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenészállítót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

i Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.

! **VIGYÁZAT!**
Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

14.5 Elektromos bekötés

! **FIGYELMEZTETÉS!**
A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

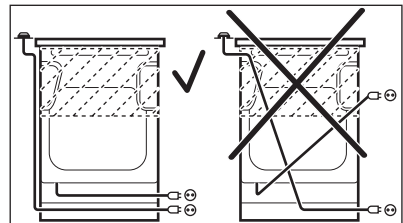
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x10,0 mm ²
3 nulla vezetékkel	5x1,5 mm ²



FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	EKI54950OX	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal hátsó	21,0 cm
	Jobb hátsó	14,0 cm
	Jobb első	18,0 cm
	Bal első	14,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó	162,7 Wh/kg
	Jobb hátsó	176,7 Wh/kg
	Jobb első	170,7 Wh/kg
	Bal első	176,7 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	171,7 Wh/kg	

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

15.3 Sütőkre vonatkozó termékinformáció az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EKI54950OX
Energiahatékonysági szám	96.2
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus

Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0,76 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	58 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	49.0 kg

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben a sütő ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.


Légkeveréses sütés


Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	41
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	44
3. OPIS URZĄDZENIA.....	47
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	48
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	48
6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	51
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	53
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA	53
9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	55
10. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	57
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	59
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	68
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	71
14. INSTALACJA.....	75
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	77

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- 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.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba 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 lub okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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 sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, 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 pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- 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 silnie nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- 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!

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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki

- sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
 - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
 - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
 - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
 - 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 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie obrażeniami ciała i poparzeniem.
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wsczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w

- urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplaścić emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na spodzie urządzenia.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowania. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

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.

- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlenia pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.7 Serwis

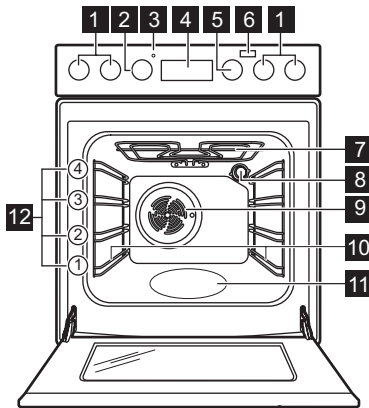
- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem

serwisowym, który naprawi urządzenie.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

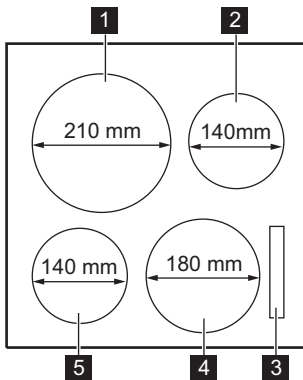
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Widok urządzenia



- Pokręta płyty grzejnej
- Pokręto regulacji temperatury
- Wskaźnik/symbol temperatury
- Sterowanie elektroniczne
- Pokręto wyboru funkcji piekarnika
- Przycisk Parowe Plus
- Grzałka
- Oświetlenie
- Wentylator
- Prowadnice blach, wyjmowane
- Wgłębienie komory
- Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Układ powierzchni gotowania



- Indukcyjne pole grzejne o mocy 2100 W z funkcją Power 3700 W
- Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W z funkcją Power 2500 W
- Wyświetlacz
- Indukcyjne pole grzejne o mocy 1800 W z funkcją Power 2800 W
- Indukcyjne pole grzejne o mocy 1400 W z funkcją Power 2500 W

3.3 Akcesoria

- Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- Głęboka blacha**

- Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.
- Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.




Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.



Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 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.

4.3 Zmiana ustawienia czasu



Ustawienia aktualnego czasu nie można zmienić, gdy działa funkcja Czas  lub Koniec .

Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik funkcji Aktualny czas.






Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

4.4 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.



W przypadku funkcji: PlusSteam patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Ustawić funkcję  , nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

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

5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawienie mocy grzania

Symbole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia

Symbole	Funkcja
B	Funkcja Power
1 - 9	Ustawienie mocy grzania



Wykorzystanie ciepła resztkowego pozwala ograniczyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne na około 5-10 minut przed zakończeniem gotowania.

Obrócić pokrętko wybranego pola grzejnego w położenieżądanego ustawienia mocy grzania. Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętko w położenie wyłączenia.

5.2 Wskazania ustawień mocy grzania

Wyświetlacz	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
	Nieprawidłowe działanie.
	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).
	Działa funkcja Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.


5.4 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.

Wyświetla się symbol i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym

czasie wyświetla się  i urządzenie wyłącza się.


Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godz.

5.5 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przelacza się na maksymalną moc grzania.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: obrócić pokrętko pola

grzejnego do położenia **B**. Na wyświetlaczu płyty grzejnej pojawi się .

Aby wyłączyć funkcję: obrócić pokrętko pola grzejnego do położenia wyłączenia.


5.6 Automatyczne podgrzewanie

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




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

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: obrócić pokrętko do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Włączy się . W ciągu 6 sekund ponownie obrócić pokrętko do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.


 zmieni się na . Niezwłocznie

ustawić odpowiednią moc grzania. Wyświetli się ustawienie moc grzania. Po upływie 6 sekund ponownie wyświetli się . Pole grzejne będzie działać w trybie funkcji Power. Po pewnym czasie pole grzejne powróci do wybranego ustawienia mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję: obrócić pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

5.7 Blokada uruchomienia

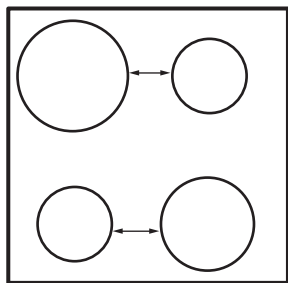
Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: jednocześnie obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara pokrętkę lewego tylnego i prawego przedniego pola grzejnego. Na wyświetlaczach pojawi się .

Aby wyłączyć funkcję: ponownie jednocześnie obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara pokrętkę lewego tylnego i prawego przedniego pola grzejnego.

5.8 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Każda faza ma maksymalne obciążenie elektryczne.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy zostanie przekroczona.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- można szybko zagotować niewielką ilość wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

6.2 Minimalna średnica naczyń

Pole grzejne	Minimalna średnica naczyń (mm)
Lewe tylne	110
Prawe tylne	90
Prawe przednie	100
Lewe przednie	90

6.3 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne ustawione jest na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.


6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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 ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
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	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia

z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

8.2 Termostat bezpieczeństwa













Nieprawidłowe działanie urządzenia 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.

8.3 Wentylator chłodzący

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

8.4 Funkcje piekarnika

Symbol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.
	PlusSteam	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Konserwowanie owoców i warzyw.
	Delikatne pieczenie konwekcyjne	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni lub do suszenia warzyw i owoców.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia na jednym poziomie większych kawałków mięsa lub drobiu z kością. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Delikatne pieczenie	Do pieczenia w formach oraz suszenia produktów na jednym poziomie w niskiej temperaturze.
	Termoobieg	Do pieczenia na dwóch poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

8.5 Włączanie funkcji: PlusSteam

Funkcja ta służy zwiększeniu wilgotności podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

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



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Napęlić wnękę komory wodą z kranu.
Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napęlić wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.
3. Wybrać funkcję: PlusSteam .
4. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary .

Przycisk dodatkowej pary działa tylko wraz z funkcją: PlusSteam.


Włączy się wskaźnik.

5. Obrócić pokrętko regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
6. Włożyć potrawę do urządzenia i zamknąć drzwi piekarnika.



UWAGA!

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

7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.

8. Usunąć wodę z wnęki komory.

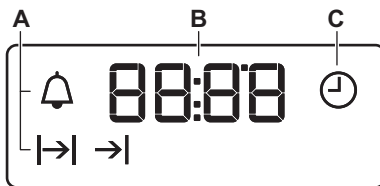


OSTRZEŻENIE!

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


9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA


9.1 Wyświetlacz





- A. Wskaźniki funkcji
- B. Wskazanie czasu
- C. Wskaźnik funkcji

9.2 Przyciski


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

Przycisk	Funkcja	Opis
+	PLUS	Ustawianie czasu.
	Dodatkowa para	Aby włączyć funkcję: PlusSteam.


9.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.
→ CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→ KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.
→ → CZAS OPÓŹNIENIA	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

9.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
 2. Naciskać , aż |→| zacznie migać.
 3. Nacisnąć + lub -, aby ustawić funkcję CZAS.
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie |→|.
4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać |→| i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
 5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.




9.5 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż →| zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub -, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie →|.

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





9.6 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż |→| zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub -, aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć + lub -, aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez

czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.



9.7 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć , 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.

9.8 Anulowanie funkcji zegara

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

10. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

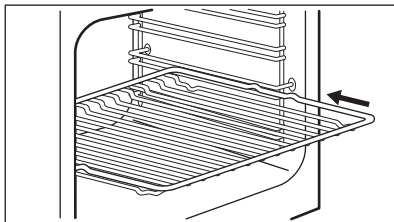


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

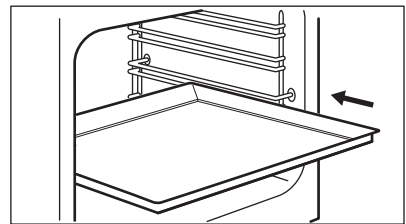


Wsunąć ruszt między prowadnice blachy na wybranym poziomie piekarnika.

Blacha:



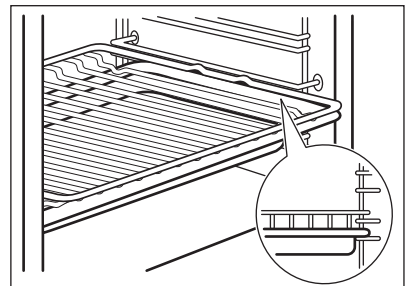
Nie dosuwać blachy do pieczenia do tylnej ścianki w komorze. Uniemożliwia to obieg powietrza wokół blachy. Żywność może się przypalić, szczególnie w tylnej części blachy.



Wsunąć blachę do pieczenia lub głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów. Sprawdzić, czy nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



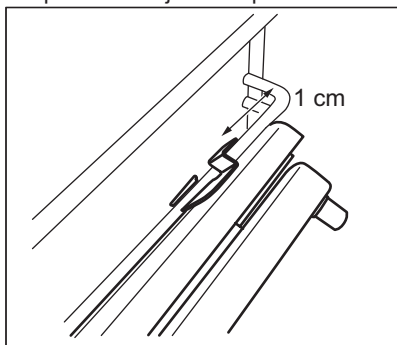
10.2 Prowadnice teleskopowe



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

Zakładanie prowadnic teleskopowych

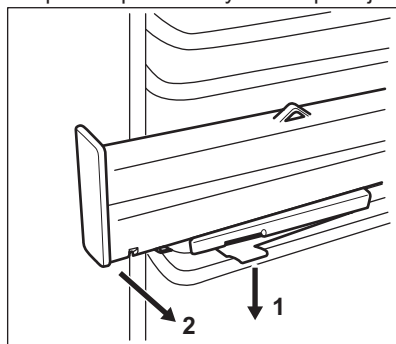
1. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
2. Wsunąć zatrzask znajdujący się na końcu prowadnicy teleskopowej na prowadnicę blachy. Należy upewnić się, że prowadnica jest umieszczona po właściwej stronie piekarnika.



3. Obrócić prowadnicę we właściwe położenie. Ogranicznik znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
4. Całkowicie dosunąć prowadnicę do tylnej ścianki piekarnika.
5. Docisnąć przednią część prowadnicy teleskopowej do prowadnicy blachy. Słyszalne kliknięcie oznacza prawidłowe zablokowanie zatrzasku z przodu prowadnicy.
6. Wykonać te same czynności w celu zamontowania drugiej prowadnicy teleskopowej. Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

Zdejmowanie prowadnic teleskopowych

1. Nacisnąć i przytrzymać zatrzask z przodu prowadnicy teleskopowej.



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

10.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



UWAGA!

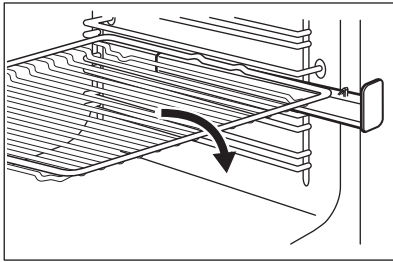
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.



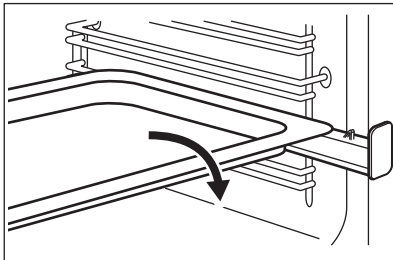
UWAGA!

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

Ruszt:

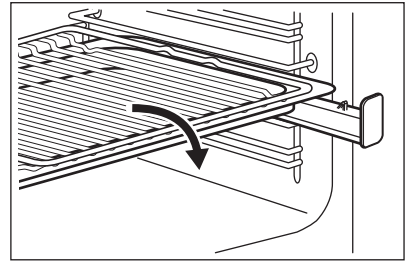


Głęboka blacha:
Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

11.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu są cztery poziomy. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwił przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

11.2 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.3 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

11.4 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

11.5 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

11.6 PlusSteam +



Wnękę komory należy napełnić wodą przed wstępnym nagrzaniem, tylko gdy piekarnik jest zimny.

Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”

Wypieki

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Biały chleb ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Użyć blachy do pieczenia.
Bułki ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Pizza domowa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Użyć blachy do pieczenia.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Użyć blachy do pieczenia.
Ciastka, ba-beczki, croissanty ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cy-namonem ¹⁾	100	180	20	2	Użyć foremki do ciasta.

¹⁾ Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Potrawy mrożone

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pizza mrożona ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć rusztu.
Croissanty mrożone ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Użyć blachy do pieczenia.

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

Ponowne przygotowanie potraw

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Biały chleb	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Bułki	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Pizza domowa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia.
Warzywa	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Ryż	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Makaron	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.
Mięso	100	110	15 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia.

Pieczenie mięs

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	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.

11.7 Pasteryzowanie +



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie oparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć półlitrowych słoików wekowych.
- Napęlić słoiki równomiernie do wysokości 1 cm od góry słoika.

Założyć nakrętki, ale nie dokręcać ich szczelnie.

- Słoiki nie mogą się stykać.
- Włączyć 1/2 litra wody do blachy do pieczenia oraz 1/4 wody do wnętrza komory, aby zapewnić odpowiedni poziom wilgotności w piekarniku.
- Wybrać funkcję PlusSteam i ustawić odpowiednią temperaturę, korzystając z poniższej tabeli.
- Słoiki można zamknąć hermetycznie tylko, gdy funkcja jest wyłączona.

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Truskawki / Jagody leśne / Maliny	160	25 - 30	1	Użyć blachy do pieczenia.

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160	35 - 40	1	Użyć blachy do pieczenia.

Miękkie warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Cukinia / Bakłażan / Cebula / Pomidory	160	30 - 35	1	Użyć blachy do pieczenia.

Warzywa marynowane

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Marchew / Pikle / Rzepa / Seler	160	35 - 45	1	Użyć blachy do pieczenia.

11.8 Delikatne pieczenie konwekcyjne  **suszenie**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Warzywa				
Fasola	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Krążki papryki	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Krojone grzyby	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Zioła	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Owoce				
Półowki śliwek	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Półowki moreli	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Krojone gruszki	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Termoobieg (niska temp.)

Produkt	Ilość (kg)	Przyrumienianie z każdej strony (min)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Wołowina					

Produkt	Ilość (kg)	Przyru- mianie z każdej strony (min)	Temperatura (°C)	Poziom piekarni- ka	Czas (min)
Filet, średnio wypieczony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Pieczeń wołowa (średnio wypie- czona)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Cielęcina					
Filet, lekko wy- pieczony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karczek, w jed- nym kawałku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pieczeń cielęca, średnio wypie- czona	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Wieprzowina					
Filet, lekko wy- pieczony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karczek, w jed- nym kawałku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pieczeń wie- przowa, średnio wypieczona	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Górna/dolna grzałka

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom pie- karnika
Cienkie ciasto	160 - 170	25 - 35	2
Ciasto drożdżowe z jabłkami	170 - 190	45 - 55	3
Ciasto w głębokiej blasze	170 - 180	35 - 45	2
Ciasto z kruszonką	170 - 190	50 - 60	3
Sernik	170 - 190	60 - 70	2
Chleb wiejski	190 - 210	50 - 60	2
Rumuński biszkopt	165 - 175	35 - 45	2
Rumuński biszkopt tradycyjny	165 - 175	35 - 45	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Drożdżówki	180 - 200	15 - 25	2
Rolada biszkoptowa	150 - 170	15 - 25	2
Biszkopt	160 - 170	25 - 35	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pieczenie mięs

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, połówka	210 - 230	35 - 50	2
Pieczone kotlety wieprzowe	190 - 210	30 - 35	3
Ryba, w całości	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Szybkie grillowanie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, połówka	230	50 - 60	2
Pieczone kotlety wieprzowe	230	40 - 50	3
Grillowany bekon	250	17 - 25	2
Kiełbaski	250	20 - 30	2
Befsztyk: średnio wypieczony	230	25 - 35	2

11.11 Turbo grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, połówka	200	50 - 60	2
Kurczak	250	55 - 60	2
Skrzydła z kurczaka	230	30 - 40	2
Pieczone kotlety wieprzowe	230	40 - 50	2
Befsztyk: dobrze wypieczony	250	35 - 40	2

11.12 Pieczenie konwekcyjne

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Nadziewane ciasto drożdżowe	150 - 160	20 - 30	2
Biszkopt królowej Wiktorii	170 - 190	30 - 40	2
Tarta jabłkowa	180 - 200	35 - 45	2
Keks	150 - 160	40 - 50	2
Tort biszkoptowy	170 - 190	50 - 60	2
Beza	110 - 120	30 - 40	2
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Zapiekany makaron	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Pieczenie mięs

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak cały	200 - 220	55 - 65	2
Pieczeń wieprzowa	170 - 180	45 - 50	2

11.13 Delikatne pieczenie

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cienkie ciasto	160 - 170	35 - 40	2
Rolada biszkoptowa	160 - 170	20 - 30	2
Beza	110 - 120	50 - 60	2
Biszkopt	160 - 170	25 - 30	2
Babka piaskowa	160 - 170	25 - 30	2
Pizza	200 - 210	30 - 40	2

Pieczenie mięs

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak cały	220 - 230	45 - 55	2

11.14 Termoobieg **Pieczenie ciast**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cienkie ciasto	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Drożdżówki	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Beza	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Babka piaskowa	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Pieczenie konwekcyjne	160	blacha do pieczenia	2	25 - 35
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Termoobieg	160	blacha do pieczenia	1 + 3	30 - 40
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	185	ruszt	2	70 - 80
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie konwekcyjne	175	ruszt	2	60 - 70
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	175	ruszt	2	20 - 30
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie konwekcyjne	165	ruszt	2	25 - 35

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	170	ruszt	1 + 3	35 - 50
Ciasteczka maślane / Paluchy	Pieczenie konwekcyjne	150	blacha do pieczenia	3	25 - 35
Ciasteczka maślane / Paluchy	Termoobieg	150	blacha do pieczenia	1 + 3	25 - 45
Ciasteczka maślane / Paluchy	Górna/dolna grzałka	150	blacha do pieczenia	3	25 - 35
Tosty	Szybkie grillowanie	250	ruszt	3	4 - 6
Burger wołowy	Turbo grill	250	rusz na blasze do grillowania/pieczenia	3	14-16 pierwsza strona; 12-15 druga strona

12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód piekarnika należy myć 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 oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy

użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

12.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium



Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

12.3 Czyszczenie wnętrza komory

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

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

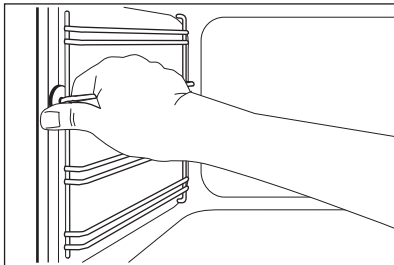
1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez dodatku ziół.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

12.4 Wymywanie przewodnic blach

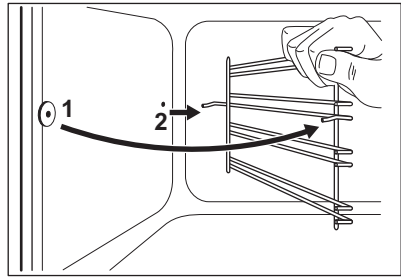
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnic blach.

! 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.

12.5 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wymowane przewodnic blach.
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem 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.

12.6 Wymywanie i montaż szklanych paneli piekarnika

Wewnętrzne szklane panele można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szklanych paneli różni się w zależności od modelu urządzenia.

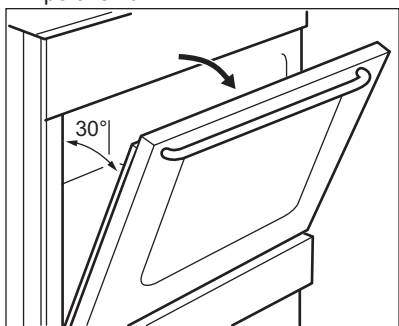
**OSTRZEŻENIE!**

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

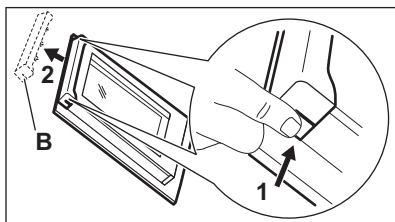
**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać urządzenia bez szklanych paneli.

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



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



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

**OSTRZEŻENIE!**

Podczas wyjmowania szklanych paneli drzwi piekarnika mogą się zamykać.

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

5. Umyć szklany panel wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szklane panele, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszy panel, a następnie większy.

**UWAGA!**

Nadruk na wewnętrznym szklanym panelu powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi.

**UWAGA!**

Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szklanego panelu w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

**UWAGA!**

Upewnić się, że wewnętrzny szklany panel został osadzony prawidłowo.

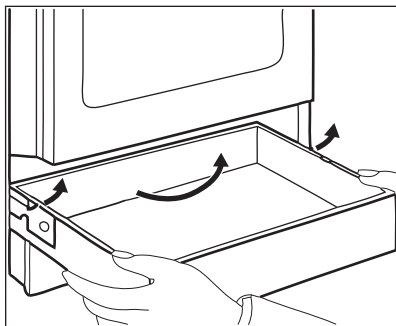
12.7 Wyjmowanie szuflady

**OSTRZEŻENIE!**

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

12.8 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW





OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole jest gorące.	Należy poczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetla się E4 .	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 upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego nadal może być włączony. Należy poczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika instalacji domowej lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić 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).
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: PlusSteam.	Nie włączono funkcji PlusSteam.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.
	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.
	Nie włączono poprawnie funkcji PlusSteam za pomocą przycisku dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Delikatne pieczenie konwekcyjne, ale wskaźnik przycisku dodatkowej pary jest włączony.	Uruchomiona jest funkcja PlusSteam.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję PlusSteam.
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.

13.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. INSTALACJA

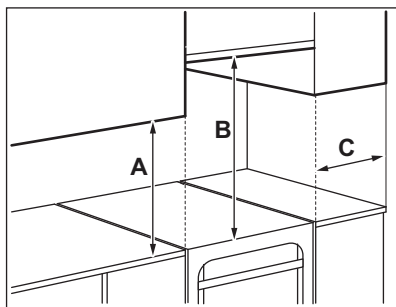
**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Miejsce instalacji urządzenia

Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.

**Minimalne odległości**

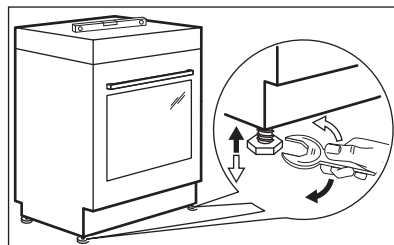
Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz
Klasa urządzenia	1

Wymiary	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

14.3 Poziomowanie urządzenia



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

14.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.

**UWAGA!**

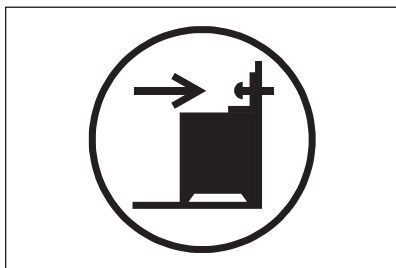
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.



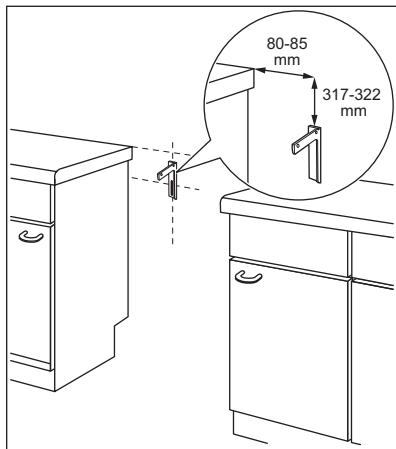
Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.

To urządzenie oznaczono przedstawionym na ilustracji symbolem (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



1. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 317-322 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 80-85 mm od bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku. Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.



2. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przód urządzenia i umieścić je pośrodku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

i Po zmianie położenia kuchenki należy odpowiednio zmienić ustawienie zabezpieczenia przed przewróceniem.



UWAGA!

Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

14.5 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy zmierzyć napięcie pomiędzy fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z etykietą połączeń z tyłu urządzenia w celu prawidłowego podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej. Ta część procedury chroni przed nieprawidłowym podłączeniem i uszkodzeniem podzespołów elektrycznych urządzenia.

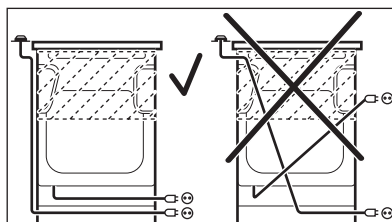
Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3 x 10,0 mm ²

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

**OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaziemnionej na ilustracji.



15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje dotyczące płyty grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	EKI54950OX	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne	21,0 cm
	Prawe tylne	14,0 cm
	Prawe przednie	18,0 cm
	Lewe przednie	14,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne	162,7 Wh/kg
	Prawe tylne	176,7 Wh/kg
	Prawe przednie	170,7 Wh/kg
	Lewe przednie	176,7 Wh/kg

Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	171,7 Wh/kg
---	-------------

EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych.

15.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło reszkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

15.3 Etykieta produktu i informacje dotyczące piekarników zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EKI54950OX
Wskaźnik efektywności energetycznej	96.2
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0,84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0,76 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Głośność	58 l
Typ piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	49.0 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

15.4 Piekarnik – Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe

zgrupowane w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.


Pieczenie z termoobiegiem


Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867330868-A-372017

