

CIB6643BBM

DE Benutzerinformation | **Herd**

2

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**

39



Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	39
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	43
3. INSTALACJA.....	45
4. OPIS URZĄDZENIA.....	48
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	48
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	49
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	55
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	56
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	57
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	60
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	61
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	66
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	69
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	71
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	72

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego

należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów pomiędzy powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent tego urządzenia określi inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie.
Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło.
Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

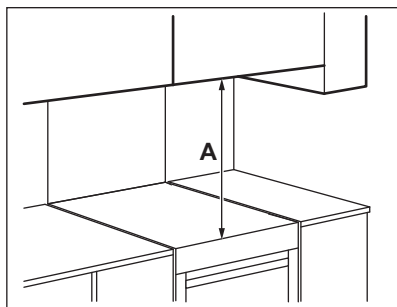
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3.1 Dane techniczne

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm

3.2 Umieszczenie urządzenia

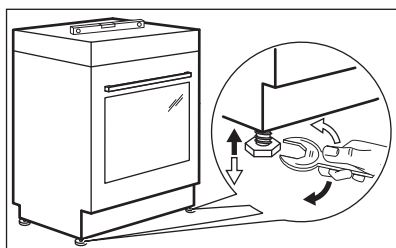
Urządzenie wolnostojące można zainstalować z szafkami po jednej lub dwóch stronach i w rogu.



Minimalne odległości

Wymiar	mm
Symbol	650

3.3 Poziomowanie urządzenia



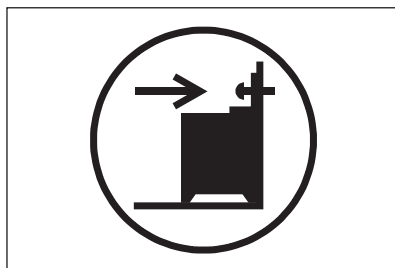
W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

3.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

⚠ UWAGA!

Zabezpieczenie przed przechyleniem pozwala zapobiec przewróceniu się urządzenia po jego nieprawidłowym obciążeniu. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa jedynie wtedy, gdy urządzenie jest ustawione w odpowiednim miejscu.

To urządzenie oznaczono symbolami przedstawionymi na ilustracjach (jeśli dotyczy), które przypominają o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



⚠ UWAGA!

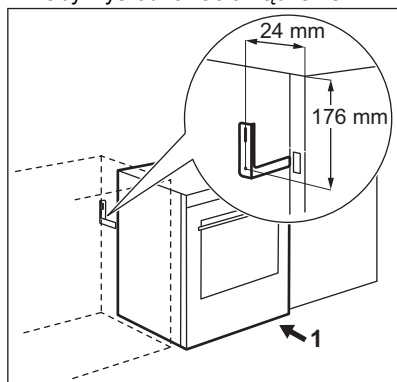
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.
2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 176 mm

poniżej górnej powierzchni urządzenia i 24 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór w uchwycie. Patrz rysunek. Przykręcić uchwyt do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.

3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Patrz rysunek. Umieścić urządzenie pośrodku przestrzeni między szafkami (1). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.



3.5 Instalacja elektryczna

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

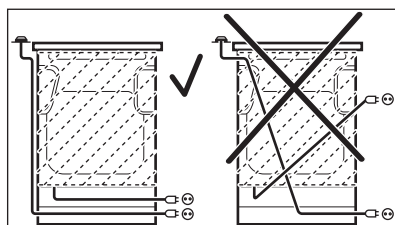
Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.

Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

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

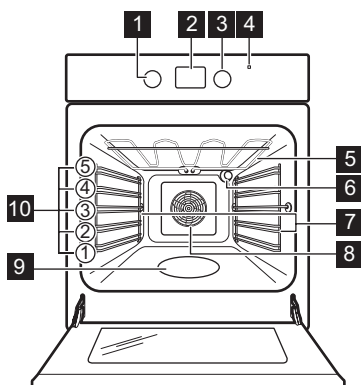
⚠ OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



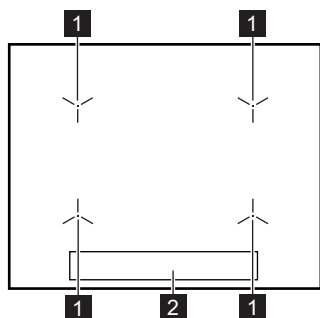
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 2 Ekran
- 3 Pokrętło sterowania (temperatury)
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 10 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Widok płyty grzejnej



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

4.3 Akcesoria

- Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **AirFry taca**
Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do półek i blach.
- **Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie

rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.


- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
- Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. - Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
- Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.



5.2 Używanie pól czujników

Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać wybrany symbol na wyświetlaczu przez co najmniej 1 sekundę.

5.3 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

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


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

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

5.4 Zmiana czasu



Nie można zmienić aktualnej godziny, jeśli działa jakakolwiek funkcja.

Nacisnąć  kilkakrotnie, aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać.

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

5.5 Chowane pokrętła sterujące

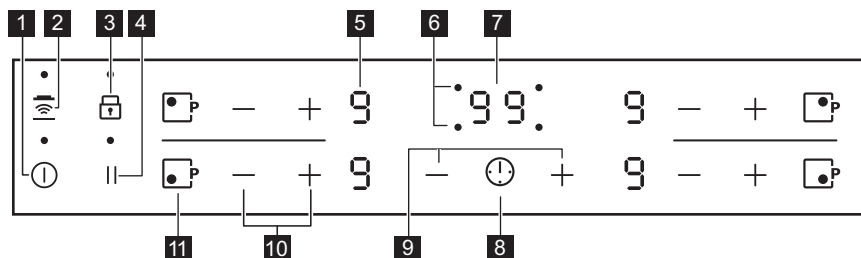
Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Panel sterowania płyty grzejnej



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

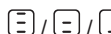
	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1		Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2		Hob ² Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
3		Blokada/ Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
4		Pauza.	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5	-	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		-	Wybór pola grzejnego.
9		-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10		-	Ustawianie mocy grzania.
11		PowerBoost	Włączanie funkcji.

6.2 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Pauza..
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
+ cyfra	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Automatyczne wyłączenie.


6.3 OptiHeat control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!

 Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

 - dalsze gotowanie,

 - podtrzymywanie temp,


 - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.4 Włączanie i wyłączanie



Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.5 Automatyczne wyłączanie


Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia).

Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.

- użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i urządzenie wyłącza się.



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

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

6.6 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.

Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania.

Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.







6.7 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:

dotknąć  (wyświetli się ). Szybko dotknąć  (wyświetli się ). Szybko dotknąć , aby wybrać odpowiednie ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

6.8 PowerBoost

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

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć . Wyświetli się .


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  lub .



6.9 Timer

Wyłącznik czasowy



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

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

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

Aby włączyć funkcję lub zmienić czas: dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie powoli migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Wyświetlanie pozostałego czasu: ustawić pole grzejne za pomocą . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.


Aby wyłączyć funkcję: ustawić pole grzejne za pomocą  i dotknąć . Pozostały czas powróci do wartości 00. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.






Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się.



Aby wyszyczyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć .

Minutnik

Funkcja ta może służyć jako **Minutnik**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Na wyświetlaczu mocy grzania widoczne jest wskazanie .

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Dotknąć  lub  stopera, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00.

Aby wyszyczyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  i następnie dotknąć . Pozostały czas powróci do wartości 00.





Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.


6.10 Pauza.

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na niższe ustawienie mocy grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:



1. Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Włączy się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

2. Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

6.11 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się . Zegar pozostanie włączony.





Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.











Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

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

Aby wyłączyć funkcję, należy: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

6.13 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Tryby automatyczne

	Automa- tyczne oświet- lenie	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 ³⁾	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3








1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Włączyć urządzenie.

- Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
- Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy, aż pojawi się  lub .
- Nacisnąć  kilkakrotnie, aż pojawi się .
- Nacisnąć  minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.







Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

Aby to zrobić, należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy dotknąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

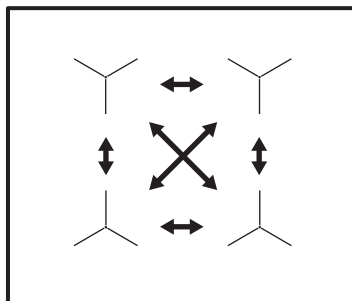
Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

6.14 Funkcja Zarządzanie energią

- Wszystkie pola grzejne są podłączone do jednej fazy. Patrz rysunek.
- Fazy mają maksymalne obciążenie elektryczne.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc elektryczna pól grzejnych zostanie przekroczona.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.



Na indukcyjnych polach grzejnyczych należy używać odpowiednich naczyń.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes silnie przylega do dna naczynia.



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

Wymiary naczyń

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

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnyczego.

By zapewnić optymalne przewodzenie ciepła należy używać naczyń o średnicy dna

podobnej do maksymalnego rozmiaru pola grzejnyczego podanego w punkcie „Średnice naczyń.”

7.2 Parametry pól grzejnyczych

Pole grzejnycze	Średnica naczynia (mm)	Moc (W)
Lewe tylne	125 - 140	1400/2500
Prawe tylne	145 - 180	1800/2800
Prawe przednie	145 - 180	1800/2800
Lewy przedni	180 - 210	2300/3600

7.3 Odgłosy podczas pracy



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

Odgłosy z naczyń:

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

Odgłosy z płyty grzejnyczej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

7.4 Öko Timer Eco timer

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnyczego wyłącza się zanim zabrzmi timer odliczania czasu. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

7.5 Uproszczony przewodnik kulinarny

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

grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
- 1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej

powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.


9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


9.1 Funkcje piekarnika


- 0 **Położenie wyłączenia**
Piekarnik jest wyłączony.


 **Termoobieg**
Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenie tradycyjne.


 **Funkcja Pizza / AirFry**
Do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu. /
 Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Do takich potraw, jak frytki lub pizza.

 **Pieczenie tradycyjne**
Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.


 **SteamBake / Czyszczenie wodą**
Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia czystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.

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

 **Turbo grill**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki lub przyrumieniania.

 **Termoobieg wilgotny**
Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z rozporządzeniami w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Urządzenie tak zaprojektowano, aby oszczędzać energię podczas gotowania. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą efektywnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady” Termoobieg wilgotny. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza.

 Wybierając funkcję Termoobieg wilgotny bez ustawiania temperatury, można rozmrażać żywność.

9.2 Włączanie i wyłączanie piekarnika



W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętkach, wskaźniki lub kontrolki:

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy piekarnik pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętkła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

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

9.3 włączenie funkcji SteamBake.

Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE!


Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może poparzyć:

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



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Napełnić wnękę komory wodą z kranu. Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory należy napełniać wodą tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
3. Obrócić pokrętko wyboru funkcji: SteamBake .

4. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.
5. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.



UWAGA!

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

6. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.
7. Usuwać wodę z wnęki komory.



OSTRZEŻENIE!

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

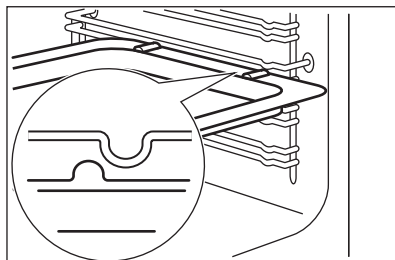
9.4 Wentylator chłodzący

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

9.5 Wkładanie akcesoriów piekarnika

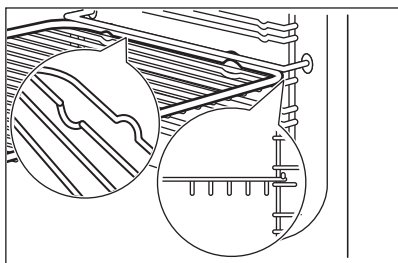
Głęboka blacha / Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć głęboką blachę lub blachę do pieczenia ciasta między prowadnice wspornika.



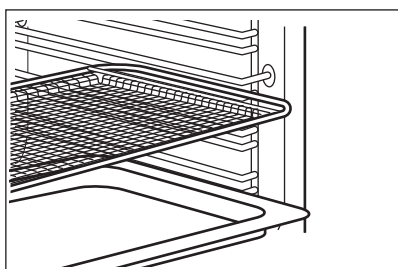
Ruszt:

Wsunąć ruszt między wybrane prowadnice blachy w piekarniku.



AirFry blacha:

Umieścić blachę AirFry na trzecim poziomie piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.



- Wszystkie akcesoria mają niewielkie wgłębienia w górnej i lewej części, aby poprawić bezpieczeństwo. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

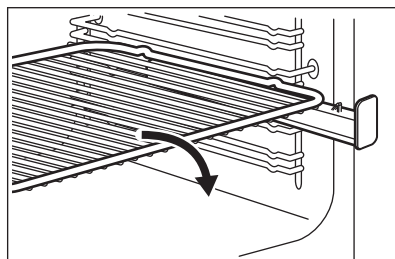
9.6 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

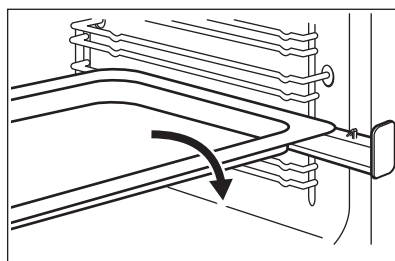
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

Ruszt:



Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

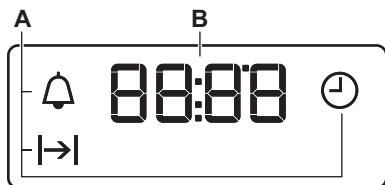
Głęboka blacha:



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

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Ekran



A. Funkcje zegara

B. Timer

10.2 Przyciski

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

10.3 Funkcje zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🕒	AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
⏪	CZAS TRWANIA	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
🔔	MINUTNIK	Ustawianie odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

10.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać 🕒, aż ⏪ zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję CZAS.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⏪.

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać ⏪ i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.


10.5 Ustawianie MINUTNIKA


1. Naciskać 🕒, aż 🔔 zacznie migać.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas.
Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

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

10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.

2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

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 Termoobieg wilgotny

Chleb i pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Buleczki	180	25 - 35	3
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	3

Ciastka na blasze do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada szwajcarska	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Ciasta w foremce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Suflet	200	30 - 40	3
Biszkoptowy spód tarty	180	20 - 30	3
Biszkopt królowej Wiktorii	150	25 - 35	3

Ryby

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	3
Filet rybny 300 g	180	25 - 35	3

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso w woreczku 250 g	200	25 - 35	3
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	3

Małe wypieki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciastka	180	25 - 35	3
Makaroniki	160	25 - 35	3
Babeczki	180	25 - 35	3
Chrupkie pieczywo	170	20 - 30	3
Krucze ciasteczka	150	25 - 35	3
Tartaletki	170	15 - 25	3

Wegetariańskie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Warzywa na blasze 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Wypieki

Produkt	Temperatura (°C)	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Czas wstępnego nagrzewania (min)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb biały	180	150	10	30 - 40	2
Bułki	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Domowa pizza	230	150	10	15 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Czas wstępno- go nagrzewania (min)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciastka, babeczki, croissanty	160	150	10	10 - 20	2
Ciasto ze śliwkami, bułki z cynamonem	160	150	10	70 - 80	2

Żywność mrożona

Produkt	Temperatura (°C)	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Czas wstępno- go nagrzewania (min)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza	200	100	10	15	2
Croissanty	170	50	10	25	2
Lasagna	200	200	10	35 - 45	2

Odświeżanie potraw

Produkt	Temperatura (°C)	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Czas wstępno- go nagrzewania (min)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb biały	110	100	-	30 - 40	2
Bułki	110	100	-	20 - 25	2
Domowa pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Warzywa	110	100	-	15 - 25	2
Ryż	110	100	-	15 - 26	2
Makaron	110	100	-	15 - 27	2
Mięso	110	100	-	15 - 28	2

Opiekanie

Produkt	Temperatura (°C)	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Czas wstępno- go nagrzewania (min)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak	210	200	-	70 - 75	2
Półwki kurczaka	210	200	-	35 - 50	2
Pieczeń wieprzowa	180	200	-	65 - 70	2
Pieczeń wołowa, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Lekko wysmażone					
2. Średnio wypieczone					
3. Dobrze wypieczone					

Produkt	Temperatura (°C)	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Czas wstępnego nagrzewania (min)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Indyk pieczony	200	200	-	70 - 85	2

11.3 AirFry

Wyroby piekarnicze

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Croissanty, mrożone	ok. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Ciasto francuskie, mrożone	ok. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Ciasto francuskie, świeże	ok. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, mrożona	ok. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Produkty z ziemniaków

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Frytki, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Frytki grube, mrożone	ok. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Pieczone ówiarłki ziemniaków, mrożone	ok. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokiety	ok. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Świeże warzywa

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plastry cukinii, świeże, ¹⁾	ok. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

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

Inne

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Eskalopki, mrożone	ok. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krewetki w cieście, mrożone	ok. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Krażki z kalmarów, mrożone	ok. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	ok. 300 g	180 - 220	15 - 25	3

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Paluszki rybne, mrożone	ok. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Aksesoria	Poziom piekarnika
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze)	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 30	Blacha	4
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze) ¹⁾	Termoobieg	150	20 - 30	Blacha	2
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze) ¹⁾	Termoobieg	150	25 - 35	Blacha do pieczenia / tacka na skapujący tłuszcz	1 + 4
Szarlotka, 2 formy (ø 20 cm) na ruszcie, umieszczone po przekątnej	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	Kratka	1
Szarlotka, 2 formy (ø 20 cm) na ruszcie, umieszczone po przekątnej	Termoobieg	160	70 - 90	Kratka	2
Szarlotka, 2 formy (ø 20 cm) na ruszcie, umieszczone po przekątnej	Funkcja Pizza	160	60 - 80	Kratka	2
Biszkopt niskokaloryczny, 1 forma (ø 26 cm) na ruszcie	Pieczenie tradycyjne	170	30 - 40	Kratka	3
Biszkopt niskokaloryczny, 1 forma (ø 26 cm) na ruszcie	Termoobieg	150	35 - 45	Ruszt	2
Biszkopt niskokaloryczny, 1 forma (ø 26 cm) na ruszcie ¹⁾	Termoobieg	160	25 - 35	Ruszt	1 + 4
Kruche ciasto/ciasto przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	Blacha	3
Kruche ciasto/ciasto przekładane	Termoobieg	140	20 - 30	Blacha	1 + 4
Kruche ciasto/ciasto przekładane	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 35	Blacha	3
Toasty ¹⁾	Szybki grill	Maks.	1 - 5	Kratka	4

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Aksesoria	Poziom piekarnika
Burger wołowy	Grillowanie	Maks.	15 - 20 pierwsza strona. 10 - 15 druga strona.	Ruszt/Tacka na skapującą tłuszcz	4 + 1

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.

Aksesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce (z wyjątkiem blachy AirFry).
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu AirFry oraz blachy nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Czyszczenie blachy AirFry

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

Blachę można również myć w zmywarce.

12.3 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

12.4 Czyszczenie wnętrza komory

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



W przypadku funkcji: SteamBake zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

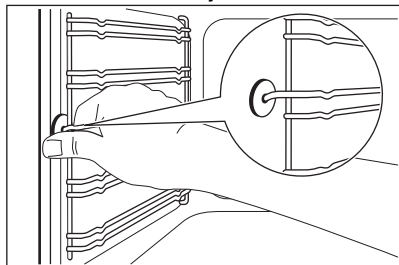
- Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
- Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.

3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

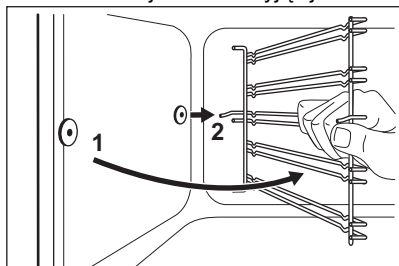
12.5 Demontaż prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.




UWAGA!

Upewnić się, że dłuższy element ustalający znajduje się z przodu. Końce obu elementów ustalających powinny być skierowane do tyłu. Ich nieprawidłowe zamontowanie może spowodować uszkodzenie emalii.

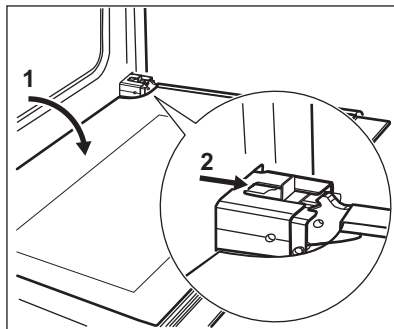
12.6 Jak korzystać z: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Wlać wodę do wnęki komory: 250ml.
2. Włączyć funkcję .
3. Ustawić temperaturę na 90°C.
4. Pozostawić urządzenie na 30 min.
5. Wyłączyć urządzenie.
6. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

12.7 Demontaż drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak, aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.
Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

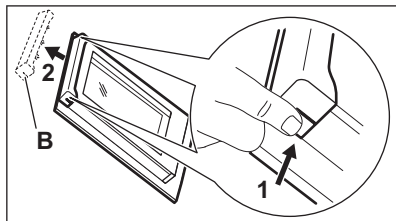
Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

12.8 Wymowanie i czyszczenie szyb drzwi

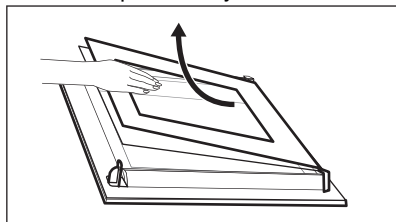


Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie mogą różnić się od przykładów prezentowanych na ilustracjach. Również liczba szyb może być inna.

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



2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



4. Wyczyścić szyby drzwi piekarnika. Aby zamontować szyby, należy wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

12.9 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie tylne



Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C. Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

12.10 Szuflada



OSTRZEŻENIE!

Nie należy wkładać żywności do szuflady.



OSTRZEŻENIE!

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu czyszczenia.

Wymowanie szuflady:


1. Wyciągnąć szufladę do oporu.
2. Unieść lekko szufladę, tak aby znalazła się pod kątem do prowadnic szuflady. Aby zamontować szufladę, należy powtórzyć procedurę w odwrotnej kolejności.






13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można włączyć urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie można włączyć urządzenia.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Nagrzewanie naczyń na płycie grzejnej trwa zbyt długo.	Nieprawidłowa średnica lub jakość naczyń.	Należy użyć naczyń przeznaczonych do nagrzewania indukcyjnego o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na polach tylnych.
Brak sygnałów, gdy dotyka się pól czujników na panelu.	Sygnały są wyłączone.	Włączyć sygnały. Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Włączone jest zabezpieczenie przed dostępem dzieci lub funkcja blokady uruchomienia.	Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienne użytkowanie.”
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
Na wyświetlaczu pojawia się  .	Nieprawidłowe naczynie.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady.”
Na wyświetlaczu pojawi się  .	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Płyta grzejna - wskazówki i porady.”
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawianie zegara
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
Oświetlenie nie działa.	Oświetlenie jest uszkodzone.	Wymienić oświetlenie.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00.”	Nastąpiła przerwa w zasilaniu.	Wyzerować zegar.
Na potrawach i w komorze piekarnika osadzają się para i skropliny.	Potrawa pozostawała w piekarniku zbyt długo.	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Efekt pieczenia przy użyciu funkcji SteamBake nie jest zadowalający.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji SteamBake”.
Woda we wnęce komory nie wrze.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Ustawić temperaturę na co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Piekarnik - wskazówki i porady.”
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest zimne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Dodać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz „Włączanie funkcji SteamBake”.

13.2 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcji zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektowania dla płyt grzewczych

Dane identyfikacyjne modelu	CIB6643BBM	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchenke wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	14.0 cm
	Prawe przednie	18.0 cm
	Prawe tylne	18.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	191.0 Wh/kg
	Lewe tylne	177.0 Wh/kg
	Prawe przednie	189.0 Wh/kg
	Prawe tylne	178.0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183.8 Wh/kg	

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

14.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

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

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

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

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

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	CIB6643BBM 940003132
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.82 kWh/cykl
Liczba komór	1

Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	73 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	54.0 kg

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

14.4 Piekarnik – Oszczędzanie energii

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

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

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

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

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

14.5 Informacje o produkcji dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

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

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

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