



LKR64022AW

LKR64022AX

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

2

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**

25



## Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



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

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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	25
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	28
3. INSTALACJA.....	31
4. OPIS URZĄDZENIA.....	33
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	34
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	35
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	35
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	37
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	37
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	40
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	41
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	45
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	47
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	48
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	50

## 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.
- 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, 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.
- 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 iskiek lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować mieszanie 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 trwałe 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 szyby 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).

## 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. INSTALACJA

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

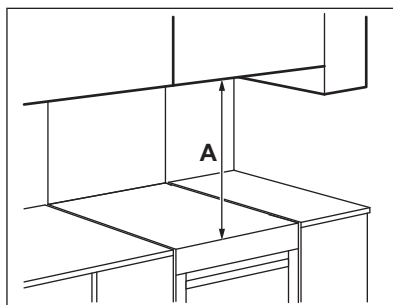
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Dane techniczne

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

## 3.2 Umiejscowienie urządzenia

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

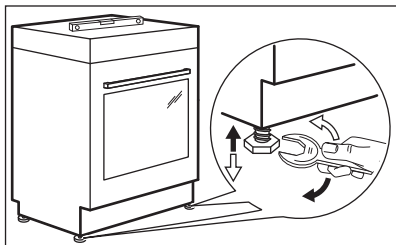


## Minimalne odległości

Wymiar	mm
Symbol	650



### 3.3 Poziomowanie urządzenia



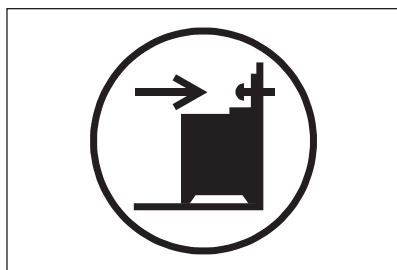
W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

### 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 dotyczą), które przypominają o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.

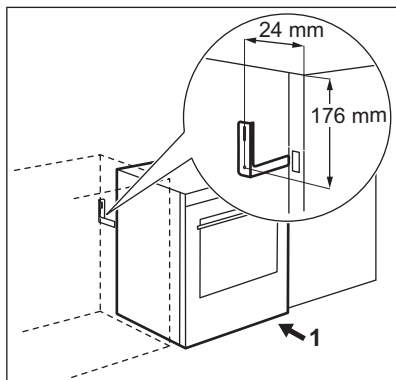


#### **UWAGA!**

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.

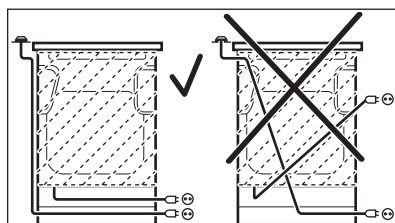
Urządzenia nie wyposażono we wtyczkę ani w przewód zasilający.

### Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3 x 4,0 mm <sup>2</sup>
3 z przewodem zerowym	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

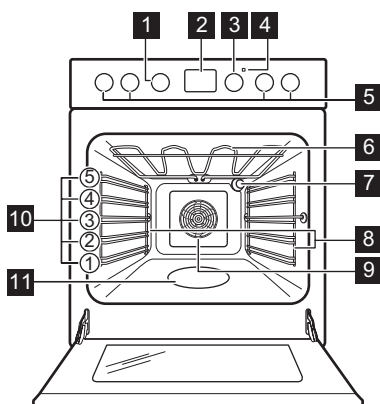
#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



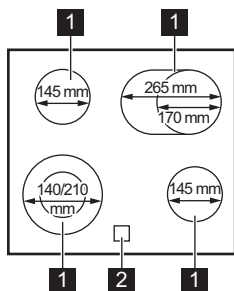
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Pokręto wyboru funkcji piekarnika
- 2 Wyświetlacz
- 3 Pokręto regulacji temperatury
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Pokręta płyty grzejnej
- 6 Grzałka
- 7 Lampa
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Wentylator
- 10 Poziomy umieszczania potraw
- 11 Wnęka komory- zbiornik systemu czyszczenia wodą

## 4.2 Widok płyty grzejnej



- 1 Pole grzejne
- 2 Wskaźnik ciepła resztkowego

## 4.3 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Błacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **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.



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

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

### 5.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

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


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

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

### 5.3 Zmiana czasu



Nie można zmienić aktualnej godziny, jeśli działa jakakolwiek funkcja.

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

## 5.4 Chowane pokrętła sterujące



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

## 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Moc grzania

Symbole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
	Podwójna strefa
	Podtrzymywanie temp.
1 - 9	Ustawienia mocy grzania




Wykorzystać ciepło resztkowe, aby zmniejszyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne około 5–10 minut przed zakończeniem pieczenia.

Obrócić pokrętło wybranego pola grzejnego w położenie żądanego ustawienia mocy grzania.

Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętło w położenie wyłączenia.

### 6.2 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

**Włączanie rozszerzenia pola grzejnego:**  
obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, pokonując lekki opór do . Następnie obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić odpowiednią moc grzania.

**Wyłączanie rozszerzenia pola grzejnego:**  
obrócić pokrętło w położenie wyłączenia. Wskaźnik zgaśnie.

### 6.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

#### OSTRZEŻENIE!

Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Wskaźnik pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące, ale nie działa przy odłączonym zasilaniu.

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.

## 7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Naczynia

Efekty pieczenia zależą od materiału 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.

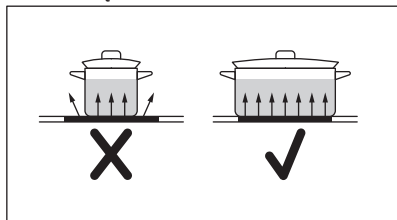


Nie używać na płycie ceramicznej naczyń ze spodami z wyraźnymi krawędziami lub wypustkami, np. żeliwnych. Mogą one zarysować lub spowodować trwałe obtarcie powierzchni płyty.



Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

Aby oszczędzać energię i zapewnić prawidłowe działanie płyty grzejnej, dno naczynia musi mieć odpowiednią średnicę minimalną.



## 7.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Średnica naczynia (mm)	Moc (W)
Lewe tylne	Φ 145	1200
Prawe tylne	170-265	1400/2200
Prawe przednie	Φ 145	1200
Lewy przedni	140-210	1000/2200

## 7.3 Uproszczony przewodnik kulinarny



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
- 1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzić 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, kielbasa, 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.		

## 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 przesuwając 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


### **OSTRZEŻENIE!**


Nie wlewać płynów do wnętrza komory przed i w trakcie gotowania. Może dojść do uszkodzenia.


### **Położenie wyłącznika** 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 / Czyszczenie wodą**  
Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.  
W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.


 **Osuszanie**  
Do suszenia pokrojonych potraw.

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

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

 **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 wyłączenie 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 pokrętki modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

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 pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

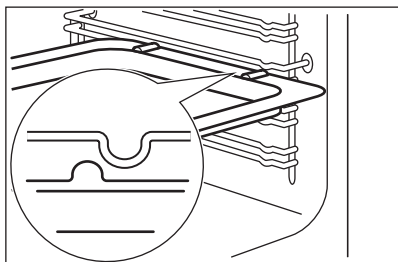
### 9.3 Wentylator chłodzący

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.

### 9.4 Wkładanie akcesoriów piekarnika

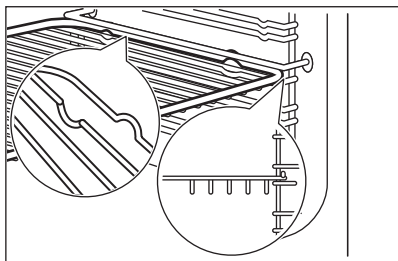
#### Blacha do pieczenia ciasta:

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



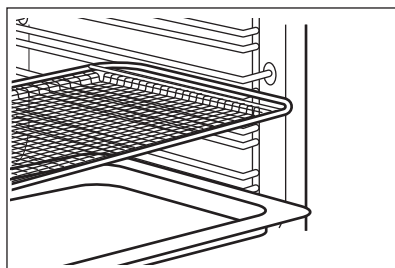
#### Ruszt:

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.

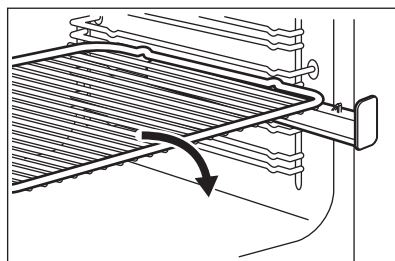
### 9.5 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

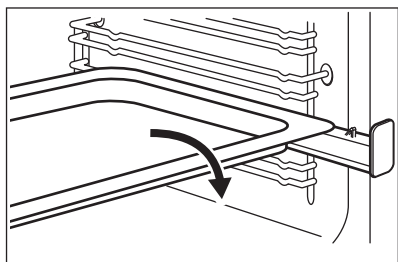
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

#### Ruszt:



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

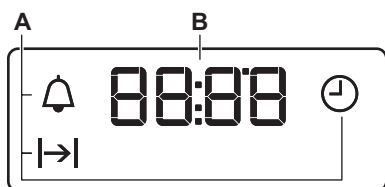




Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę do pieczenia na prowadnicach teleskopowych.

## 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  $\oplus$  lub  $\ominus$ , aby ustawić funkcję CZAS.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie  $\rightarrow$ .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  $\rightarrow$  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  $\odot$ , aż  $\triangle$  zacznie migać.
2. Nacisnąć  $\oplus$  lub  $\ominus$ , 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 pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

## 10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie  $\odot$ , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  $\ominus$ . 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 Termoobiegi wilgotny

### Chleb i pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bułeczki	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
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
Kruche 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 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 ćwiartki 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, <sup>1)</sup>	ok. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> 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
Paluszki rybne, mrożone	ok. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria	Poziom piekarnika
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze)	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 30	Blacha	4
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze) <sup>1)</sup>	Termoobieg	150	20 - 30	Blacha	2
Małe ciasteczka (20 szt. na blasze) <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	Termoobieg	160	25 - 35	Ruszt	1 + 4
Krucho ciasto/ciasto przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	Blacha	3
Krucho ciasto/ciasto przekładane	Termoobieg	140	20 - 30	Blacha	1 + 4
Krucho ciasto/ciasto przekładane	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 35	Blacha	3
Toasty <sup>1)</sup>	Szybki grill	Maks.	1 - 5	Kratka	4
Burger wołowy	Grillowanie	Maks.	15 - 20 pierwsza strona. 10 - 15 druga strona.	Ruszt/Tacka na skapujący tłuszcz	4 + 1

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

## 12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przęd 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.

#### Akcesoria

- 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

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

Blachę można również myć w zmywarce.

### 12.3 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

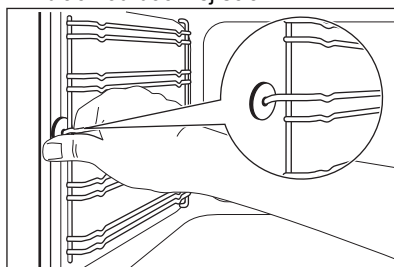
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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.

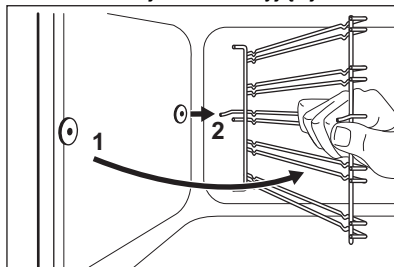
### 12.4 Demontaż prowadnic blach

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.

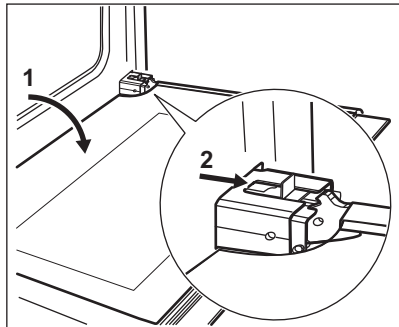
## 12.5 Jak korzystać z: Czyszczenie wodą

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.

## 12.6 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

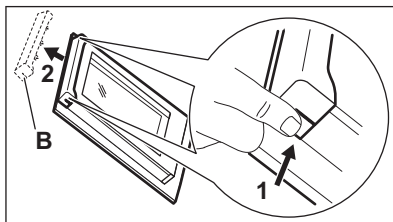
w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

## 12.7 Wyjmowanie i czyszczenie szyb drzwi

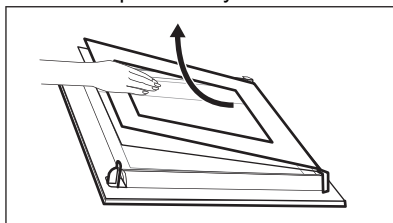


Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie mogą różnić się od przykładów prezentowanych na ilustracjach. Również liczba szyb może być inna.

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.

## 12.8 Wymiana oświetlenia



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.

- Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Oświetlenie tylne



Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

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

## 12.9 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.

### Wijmowanie szuflady:

- Wyciągnąć szufladę do oporu.
- 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.
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 można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.		Najpierw aktywować pierścień wewnętrzny.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.



Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
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.

### 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 produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektowania dla płyt grzewczych

Dane identyfikacyjne modelu	LKR64022AW LKR64022AX	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchenke wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Promiennikowe pole grzejne	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Długość i szerokość nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 26.5 cm Szer. 17.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

## 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.
- Przed włączeniem pola grzejnego postawić na nim naczynie.

- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne.
- Mniejsze naczynia stawiać na mniejszych strefach gotowania.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	LKR64022AW 940003145 LKR64022AX 940003146
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	LKR64022AW 49.0 kg
	LKR64022AX 48.3 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 poprawia oszczędność energii .

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

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

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

#### **Ciepło resztkowe**

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do

minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

#### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

#### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewni oszczędność energii podczas pieczenia.

### **14.5 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy**

---

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania



0.8 W

---

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

---

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



**electrolux.com**

867364431-A-422024



**CE**