

LKI64020BX



---

PL Kuchenka

---

Instrukcja obsługi



**Electrolux**

## SPIS TREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....       | 3  |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....        | 6  |
| 3. OPIS URZĄDZENIA.....                           | 9  |
| 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....                   | 10 |
| 5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....    | 10 |
| 6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....        | 16 |
| 7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 18 |
| 8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA .....       | 18 |
| 9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....                | 22 |
| 10. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....           | 23 |
| 11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....    | 35 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....                  | 38 |
| 13. INSTALACJA.....                               | 40 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....                 | 42 |

## Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:**



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

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



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Te informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z 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 do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagzewają.
- 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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona silnie nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

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 obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
  - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
  - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – 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.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem


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

## 2.3 Sposób używania



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.  
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
  - Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
  - Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
  - Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
  - Wylączać urządzenie po każdym użyciu.
  - Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
  - Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
  - Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- 

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

  - Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
    - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
    - Nie należy kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
    - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
    - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplaścić emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- 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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. 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).

## 2.4 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.

## 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.
- 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!**

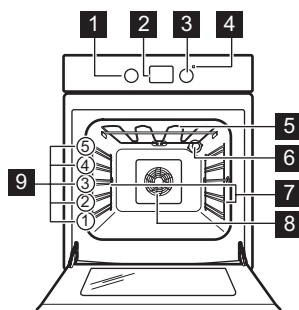
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odcłaczyć urządzenie od źródła zasilania.

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

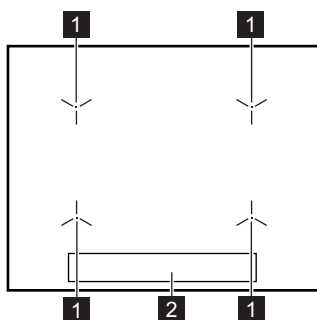
## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 2 Wyświetlacz
- 3 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Wentylacja
- 9 Poziomy umieszczenia potrawy

### 3.2 Widok płyty grzejnej



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

### 3.3 Wyposażenie

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha uniwersalna**  
Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.
- **Szufłada do przechowywania**  
Szufłada znajduje się poniżej komory piekarnika.

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.


Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.



### 4.2 Używanie pól czujników

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

### 4.3 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.

### 4.4 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”.

### 4.5 Chowane pokręta sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętkę. Pokrętkę wysunie się.

### 4.6 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

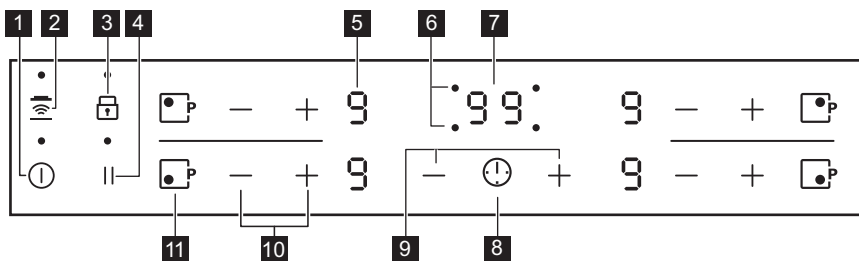
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

## 5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Panel sterowania płyty grzejnej



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

| Pole czujnika | Funkcja   | Uwagi  |  |
|---------------|---|--|--|
| <b>1</b>      | Ⓜ   | Wł./WYŁ.                                       | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej. |
| <b>2</b>      | Hob²Hood  | Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji. |  |
| <b>3</b>      | Blokada / Blokada uruchomienia                            | Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.     |  |
| <b>4</b>      | Pauza.  | Włączanie i wyłączanie funkcji.                |  |
| <b>5</b>      | Wskazanie mocy grzania                                    | Pokazuje ustawienie mocy grzania.              |  |
| <b>6</b>      | Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych | Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.     |  |
| <b>7</b>      | Wyświetlacz zegara  | Pokazuje czas w minutach.                      |  |
| <b>8</b>      | -   | Wybór pola grzejnego.                          |  |
| <b>9</b>      | -   | Przedłużanie lub skracanie czasu.              |  |
| <b>10</b>     | -   | Ustawianie mocy grzania.                       |  |
| <b>11</b>     | PowerBoost  | Włączanie funkcji.                             |  |

## 5.2 Wskazania ustawień mocy grzania

| Wskazanie | Opis                         |
|-----------|------------------------------|
|           | Pole grzejne jest wyłączone. |

| Wskazanie | Opis   |
|-----------|--|
|           | Pole grzejne jest włączone.  |
|           | Działa funkcja Pauza..   |
|           | Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie..   |
|           | Działa funkcja PowerBoost.   |
|           | Nieprawidłowe działanie.   |
|           | OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymywanie 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 Samoczynne wyłączenie.  |

### 5.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



#### OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczynia.

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

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.

### 5.4 Włączanie i wyłączanie

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

### 5.5 Samoczynne wyłączenie


#### 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.                    |


## 5.6 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.







Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania. Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.

## 5.7 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 .

## 5.8 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 .

## 5.9 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  kilkakrotnie, aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.


### Aby włączyć funkcję lub zmienić czas:

dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zaczną 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 wyciszyć 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 wyciszyć 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.

## 5.10 Pauza.


Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

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

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.



Wyświetli się . Ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 1.


**Aby wyłączyć funkcję,** należy dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.


## 5.11 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.

## 5.12 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.

## 5.13 Hob<sup>2</sup>Hood

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 dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne

ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap reaguje na działanie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

### Tryby automatyczne



|                       | Auto-<br>matycz-<br>ne oś-<br>wietle-<br>nie | Goto-<br>wanie <sup>1)</sup>        | Smaże-<br>nie <sup>2)</sup>         |
|-----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Tryb H0               | Wył.   | Wył.                                | Wył.                                |
| Tryb H1               | Wł.  | Wył.                                | Wył.                                |
| Tryb H2 <sup>3)</sup> | Wł.  | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 1 | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 1 |
| Tryb H3               | Wł.  | Wył.                                | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 1 |
| Tryb H4               | Wł.  | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 1 | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 1 |
| Tryb H5               | Wł.  | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 1 | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 2 |
| Tryb H6               | Wł.  | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 2 | Prę-<br>dkość<br>wentyla-<br>tora 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 włączenie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

### Zmiana trybu automatycznego


1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy.




4. Dotknąć  kilka razy, aż wyświetli się .
5. Dotknąć  zegara, 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 ręczne 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

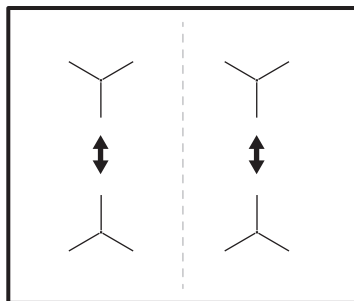
Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6.

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

## 5.14 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Każda faza ma maksymalne obciążenie elektryczne.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, zostaje przekroczona łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.

- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



## 6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia



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



Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

#### Materiał naczyń

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

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.



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

#### Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyni.

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

### 6.2 Minimalna średnica naczynia

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



## 6.3 Odgłosy podczas pracy

### Jeżeli słychać:

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

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

## 6.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi


sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.


## 6.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania   | Zastosowanie:  | Czas (min)          | Wskazówki  |
|---|--|---------------------|--|
|  - 1 | Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.                     | zależnie od potrzeb | Przykryć naczynie.   |
| 1 - 2   | Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.          | 5 - 25              | Mieszać od czasu do czasu.   |
| 1 - 2   | Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.                     | 10 - 40             | Gotować pod przykryciem.   |
| 2 - 3   | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. | 25 - 50             | Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu. |
| 3 - 4   | Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.                             | 20 - 45             | Dodać kilka łyżek wody.  |
| 4 - 5   | Gotowanie ziemniaków na parze.                                     | 20 - 60             | Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.   |
| 4 - 5   | Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.      | 60 - 150            | Do 3 litrów wody + składniki.  |

| Ustawienie mocy grzania   | Zastosowanie:  | Czas (min)          | Wskazówki                        |
|---|--|---------------------|----------------------------------|
| 6 - 7   | Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków. | zależnie od potrzeb | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 7 - 8   | Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.   | 5 - 15              | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 9   | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.                         |                     |                                  |
|  | Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.   |                     |                                  |

## 7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

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

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

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

## 8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


## 8.1 Funkcje piekarnika




### **OSTRZEŻENIE!**


Nie wlewać płynów do wnętrza komory przed i w trakcie procesu gotowania. Istnieje ryzyko uszkodzenia.

| Symbol | Funkcja piekarnika   | Zastosowanie  |
|--------|----------------------|---|
|        | Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony.   |
|        | Termooobieg          | Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|        | Pizza                | Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu.  |
|        | Górna/dolna grzałka  | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.   |
|        | Osuszanie            | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.   |
|        | Szybkie grillowanie  | Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania chleba.   |
|        | Turbo grill          | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.   |

| Symbol  | Funkcja piekarnika   | Zastosowanie  |
|---|----------------------|---|
|  | Termooobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termooobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.<br>Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. |

-  Wybierając funkcję Termooobieg wilgotny bez ustawiania temperatury, można rozmrażać żywność.

## 8.2 Włączanie i wyłączenie piekarnika

-  **W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętlach, 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 pokrętkło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.

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

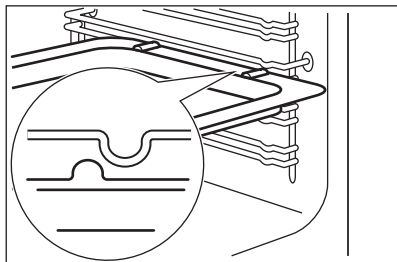
## 8.3 Wentylator chłodzący

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.

## 8.4 Wkładanie akcesoriów piekarnika

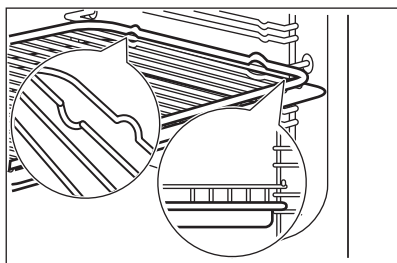
### Blacha uniwersalna:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy.



### Ruszt wraz z głęboką blachą do pieczenia:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



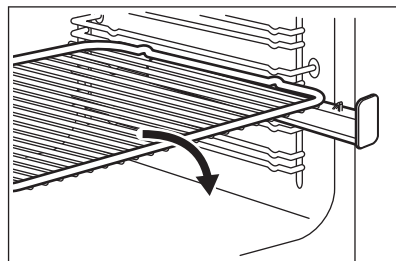
- Wszystkie akcesoria mają niewielkie wgłębienia w górnej i lewej części, aby zwiększyć bezpieczeństwo. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

## 8.5 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika

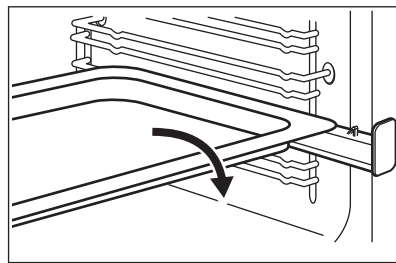


Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

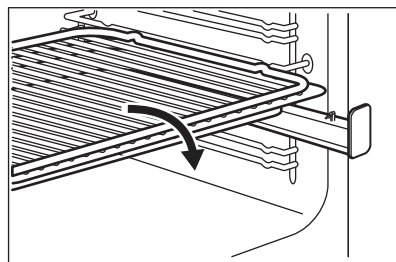
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



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



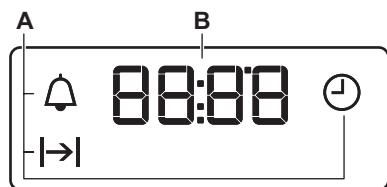
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.

## 9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

### 9.1 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Wyłącznik czasowy

### 9.2 Przyciski

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

### 9.3 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. |

### 9.4 Ustawianie funkcji CZAS

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

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⏪.

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


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


### 9.5 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.

## 9.6 Anulowanie funkcji zegara

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

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

# 10. 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.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 10.1 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

## 10.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

| <b>Efekt pieczenia</b>   | <b>Prawdopodobna przyczyna</b>                                     | <b>Środek zaradczy</b>   |
|--|--|--|
| Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.  | Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.                           | Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.                                  |
| Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone. | Temperatura piekarnika jest za wysoka.                             | Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.                     |
|  | Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki. | Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika. |
| Ciasto jest za suche.  | Temperatura piekarnika jest za niska.                              | Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.                           |
|  | Za długi czas pieczenia.   | Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.                                  |

| Efekt pieczenia   | Prawdopodobna przyczyna  | Środek zaradczy  |
|---|--|--|
| Ciasto piecze się nierównomiernie.                                      | Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki. | Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika. |
|   | Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.                        | Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.                      |
| Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie. | Temperatura piekarnika jest za niska.                              | Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.                     |

### 10.3 Termoobieg

#### Pieczenie na jednym poziomie

##### Pieczenie w formach

| Produkt  | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--|-------------------------|------------|-------------------|
| Kołacz lub bułeczki maślane                            | 150 - 160               | 50 - 70    | 2                 |
| Tort biszkoptowy / ciasta owocowe                      | 140 - 160               | 50 - 90    | 1 - 2             |
| Biszkopt bezłuszczywy                                  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40    | 3                 |
| Spód placka – ciasto kruche                            | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2                 |
| Spód tarty – ciasto ukręcane                           | 150 - 170               | 20 - 25    | 2                 |
| Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej) | 160                     | 60 - 90    | 2 - 3             |

<sup>1)</sup> Nagrzać wstępnie piekarnik.

##### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

| Produkt   | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|------------------|------------|-------------------|
| Ciasto z kruszonką (suche)  | 150 - 160        | 20 - 40    | 3                 |
| Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>1)</sup> | 150              | 35 - 55    | 3                 |
| Tarty owocowe na kruchym cieście                                  | 160 - 170        | 40 - 80    | 3                 |

<sup>1)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.



**Ciastka**

| Produkt                                 | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|-------------------------|------------|-------------------|
| Krucze ciasteczka                       | 150 - 160               | 10 - 20    | 3                 |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | 140                     | 20 - 35    | 3                 |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego       | 150 - 160               | 15 - 20    | 3                 |
| Ciasteczka z białek jaj, bezy           | 80 - 100                | 120 - 150  | 3                 |
| Makaroniki                              | 100 - 120               | 30 - 50    | 3                 |
| Ciasteczka z ciasta drożdżowego         | 150 - 160               | 20 - 40    | 3                 |
| Ciasteczka z ciasta francuskiego        | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3                 |
| Bułki                                   | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35    | 3                 |
| Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)    | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    | 3                 |

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

**Tabela wypieków i zapiekane**

| Produkt                 | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-------------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Bagietki posypane serem | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1                 |
| Nadziewane warzywa      | 160 - 170               | 30- 60     | 1                 |

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

**Pieczenie na kilku poziomach****Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia**

| Produkt         | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika<br>2 poziomy |
|-----------------|-------------------------|------------|--------------------------------|
| Ptysie / Eklery | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45    | 2 / 4                          |
| Strucla sucha   | 150 - 160               | 30 - 45    | 2 / 4                          |

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

**Ciasteczka/small cakes / ciastka / bułki**

| Produkt           | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika<br>2 poziomy |
|-------------------|------------------|------------|--------------------------------|
| Krucze ciasteczka | 150 - 160        | 20 - 40    | 2 / 4                          |

| Produkt                                 | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|-------------------------|------------|-------------------|
|   |                         |            | 2 poziomy         |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | 140                     | 25 - 45    | 2 / 4             |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego       | 160 - 170               | 25 - 40    | 2 / 4             |
| Ciasteczka z białek jaj, bezy           | 80 - 100                | 130 - 170  | 2 / 4             |
| Makaroniki                              | 100 - 120               | 40 - 80    | 2 / 4             |
| Ciasteczka z ciasta drożdżowego         | 160 - 170               | 30 - 60    | 2 / 4             |
| Ciasteczka z ciasta francuskiego        | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 2 / 4             |
| Bułki                                   | 180 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    | 2 / 4             |
| Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)    | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 40    | 2 / 4             |

<sup>1)</sup> Nagrzać wstępnie piekarnik.

## 10.4 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

### Pieczenie w formach

| Produkt   | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|-------------------------|------------|-------------------|
| Kołacz lub bułeczki maślane                           | 160 - 180               | 50 - 70    | 2                 |
| Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe                     | 150 - 170               | 50 - 90    | 1 - 2             |
| Biszkopt niskokaloryczny                              | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40    | 3                 |
| Spód placka – ciasto kruche                           | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2                 |
| Spód placka – ciasto ukręcane                         | 170 - 190               | 20 - 25    | 2                 |
| Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, ustawione po przekątnej) | 180                     | 60 - 90    | 1 - 2             |
| Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)                  | 180 - 220               | 35 - 60    | 1                 |
| Sernik  | 160 - 180               | 60 - 90    | 1 - 2             |

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

| Produkt                                 | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|------------------|------------|-------------------|
| Plecionka drożdżowa / Wieniec drożdżowy | 170 - 190        | 40 - 50    | 2                 |

| Produkt   | Temperatura (°C)                                   | Czas (min)          | Poziom piekarnika |
|---|--|---------------------|-------------------|
| Strucla bożonarodzeniowa  | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2                 |
| Chleb (chleb żytni):<br>1. Pierwszy etap pieczenia.<br>2. Drugi etap pieczenia. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2             |
| Ptysie / Eklery   | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3                 |
| Rolada biszkoptowa  | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3                 |
| Ciasto z kruszonką (suche)  | 160 - 180  | 20 - 40             | 3                 |
| Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe                                       | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 30             | 3                 |
| Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym) <sup>2)</sup>                 | 170  | 35 - 55             | 3                 |
| Tarty owocowe na kruchym cieście  | 170 - 190  | 40 - 60             | 3                 |
| Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 40 - 80             | 3                 |
| Pizza (z dużą ilością dodatków)   | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 30 - 50             | 1 - 2             |
| Pizza (na cienkim cieście)  | 220 - 250 <sup>1)</sup>                            | 15 - 25             | 1 - 2             |
| Podpłomyk   | 230 - 250  | 10 - 15             | 1                 |
| Tarty (CH)  | 210 - 230  | 35 - 50             | 1                 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

### Ciastka

| Produkt                                 | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|-------------------------|------------|-------------------|
| Ciasteczka kruche                       | 170 - 190               | 10 - 20    | 3                 |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    | 3                 |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego       | 170 - 190               | 20 - 30    | 3                 |
| Ciasteczka z białek jaj, bezy           | 80 - 100                | 120 - 150  | 3                 |
| Makaroniki                              | 120 - 130               | 30 - 60    | 3                 |
| Ciasteczka z ciasta drożdżowego         | 170 - 190               | 20 - 40    | 3                 |
| Ciasteczka z ciasta francuskiego        | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3                 |
| Bułki                                   | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55    | 3                 |

| Produkt                              | Temperatura (°C)  | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--------------------------------------|-------------------|------------|-------------------|
| Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze) | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3 - 4             |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

#### Tabela wypieków i zapiekanek

| Produkt                 | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-------------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Makaron zapiekany       | 180 - 200               | 45 - 60    | 1                 |
| Lasagne                 | 180 - 200               | 35 - 50    | 1                 |
| Zapiekanka warzywna     | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1                 |
| Bagietki posypane serem | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30    | 1                 |
| Słodkie suflety         | 180 - 200               | 40 - 60    | 1                 |
| Suflety z rybą          | 180 - 200               | 40 - 60    | 1                 |
| Nadziewane warzywa      | 180 - 200               | 40 - 60    | 1                 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### 10.5 Pizza

| Produkt                                       | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|-------------------------|------------|-------------------|
| Pizza (na cienkim cieście) <sup>1)</sup>      | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20    | 1 - 2             |
| Pizza (z dużą ilością dodatków) <sup>1)</sup> | 180 - 200               | 20 - 35    | 1 - 2             |
| Tarty   | 170 - 200               | 35 - 55    | 1 - 2             |
| Tarta szpinakowa                              | 160 - 180               | 45 - 60    | 1 - 2             |
| Quiche Lorraine (tarta pikantna)              | 170 - 190               | 45 - 55    | 1 - 2             |
| Tarta szwajcarska                             | 170 - 200               | 35 - 55    | 1 - 2             |
| Sernik  | 140 - 160               | 60 - 90    | 1 - 2             |
| Ciasto z jabłkami, przykryte                  | 150 - 170               | 50 - 60    | 1 - 2             |
| Zapiekanka warzywna                           | 160 - 180               | 50 - 60    | 1 - 2             |
| Podplomyk                                     | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 10 - 20    | 2 - 3             |
| Zapiekanka z ciasta francuskiego              | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55    | 2 - 3             |
| Flammekuchen                                  | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20    | 2 - 3             |

| Produkt                           | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Pierogi (rosyjska wersja calzone) | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25    | 2 - 3             |

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

2) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 10.6 Termoobieg wilgotny

### Chleb i pizza

| Produkt             | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---------------------|------------------|------------|-------------------|
| Drożdżówki          | 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 biszkoptowa | 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 |
|-------------------|------------------|------------|-------------------|
| Ciasteczka        | 180              | 25 - 35    | 3                 |
| Makaroniki        | 160              | 25 - 35    | 3                 |
| Babeczki          | 180              | 25 - 35    | 3                 |
| Krakersy          | 170              | 20 - 30    | 3                 |
| Kruche ciasteczka | 150              | 25 - 35    | 3                 |
| Tartaletki        | 170              | 15 - 25    | 3                 |

**Wegetariańskie**

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

**10.7 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs**

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).

Podczas pieczenia połać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

**10.8 Pieczenie tradycyjne ****Wołowina**

| Produkt                                    | Ilość                | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--|----------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Mięso duszone                              | 1 - 1,5 kg           | 200 - 230               | 105 - 150  | 1                 |
| Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone | na każdy cm grubości | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8      | 1                 |

| Produkt                                      | Ilość                | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--|----------------------|------------------|------------|-------------------|
| Pieczeń wołowa lub filec: średnio wypieczona | na każdy cm grubości | 220 - 230        | 8 - 10     | 1                 |
| Pieczeń wołowa lub filec: dobrze wypieczona  | na każdy cm grubości | 200 - 220        | 10 - 12    | 1                 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Wieprzowina

| Produkt                         | Ilość        | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---------------------------------|--------------|------------------|------------|-------------------|
| Łopatka, karkówka, szynka       | 1 - 1,5 kg   | 210 - 220        | 90 - 120   | 1                 |
| Kotlet, żeberka                 | 1 - 1,5 kg   | 180 - 190        | 60 - 90    | 1                 |
| Klops                           | 750 g - 1 kg | 170 - 190        | 50 - 60    | 1                 |
| Golonka wieprzowa (podgotowana) | 750 g - 1 kg | 200 - 220        | 90 - 120   | 1                 |

### Cielęcina

| Produkt                         | Ilość      | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---------------------------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Pieczeń cielęcina <sup>1)</sup> | 1 kg       | 210 - 220        | 90 - 120   | 1                 |
| Gicz cielęcina                  | 1,5 - 2 kg | 200 - 220        | 150 - 180  | 1                 |

1) Użyć naczynia z pokrywką.

### Jagnięcina

| Produkt                           | Ilość      | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca | 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 90 - 120   | 1                 |
| Comber jagnięcy                   | 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 40 - 60    | 1                 |

### Dziczyzna

| Produkt                      | Ilość   | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|------------------------------|---------|-------------------------|------------|-------------------|
| Comber z zająca, udko zające | do 1 kg | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40    | 1                 |

| Produkt                | Ilość      | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|------------------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Comber z sarny/jelenia | 1,5 - 2 kg | 210 - 220        | 35 - 40    | 1                 |
| Udziec z sarny         | 1,5 - 2 kg | 200 - 210        | 90 - 120   | 1                 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

#### Drób

| Produkt          | Ilość          | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|------------------|----------------|------------------|------------|-------------------|
| Kawałki drobiu   | po 200 - 250 g | 220 - 250        | 20 - 40    | 1                 |
| Połówka kurczaka | po 400 - 500 g | 220 - 250        | 35 - 50    | 1                 |
| Kurczak, pularda | 1 - 1,5 kg     | 220 - 250        | 50 - 70    | 1                 |
| Kaczka           | 1,5 - 2 kg     | 210 - 220        | 80 - 100   | 1                 |
| Gęś              | 3,5 - 5 kg     | 200 - 210        | 150 - 180  | 1                 |
| Indyk            | 2,5 - 3,5 kg   | 200 - 210        | 120 - 180  | 1                 |
| Indyk            | 4 - 6 kg       | 180 - 200        | 180 - 240  | 1                 |

#### Ryba

| Produkt   | Ilość      | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Cała ryba | 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 40 - 70    | 1                 |

## 10.9 Pieczenie z funkcją Turbo grill

#### Wołowina

| Produkt                                      | Ilość                | Temperatura (°C)        | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--|----------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone   | na każdy cm grubości | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6      | 1                 |
| Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone | na każdy cm grubości | 180 - 190               | 6 - 8      | 1                 |
| Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone  | na każdy cm grubości | 170 - 180               | 8 - 10     | 1                 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.



**Wieprzowina**

| Produkt                         | Ilość        | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---------------------------------|--------------|------------------|------------|-------------------|
| Łopatka, karkówka, szynka       | 1 - 1,5 kg   | 160 - 180        | 90 - 120   | 1                 |
| Kotlet, żeberka                 | 1 - 1,5 kg   | 170 - 180        | 60 - 90    | 1                 |
| Klops                           | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60    | 1                 |
| Golonka wieprzowa (podgotowana) | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120   | 1                 |

**Cielęcina**

| Produkt         | Ilość      | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Pieczeń cielęca | 1 kg       | 160 - 180        | 90 - 120   | 1                 |
| Gicz cielęca    | 1,5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150  | 1                 |

**Jagnięcina**

| Produkt                           | Ilość      | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca | 1 - 1,5 kg | 150 - 170        | 100 - 120  | 1                 |
| Comber jagnięcy                   | 1 - 1,5 kg | 160 - 180        | 40 - 60    | 1                 |

**Drób**

| Produkt          | Ilość          | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|------------------|----------------|------------------|------------|-------------------|
| Kawałki drobiu   | po 200 - 250 g | 200 - 220        | 30 - 50    | 1                 |
| Połówka kurczaka | po 400 - 500 g | 190 - 210        | 35 - 50    | 1                 |
| Kurczak, pularda | 1 - 1,5 kg     | 190 - 210        | 50 - 70    | 1                 |
| Kaczka           | 1,5 - 2 kg     | 180 - 200        | 80 - 100   | 1                 |
| Gęś              | 3,5 - 5 kg     | 160 - 180        | 120 - 180  | 1                 |
| Indyk            | 2,5 - 3,5 kg   | 160 - 180        | 120 - 150  | 1                 |
| Indyk            | 4 - 6 kg       | 140 - 160        | 150 - 240  | 1                 |

## 10.10 Ogólne wskazówki dotyczące korzystania z grilla

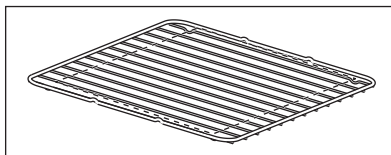


### OSTRZEŻENIE!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

- **Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.**
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Głęboką blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.



Grillowane potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu.

## 10.11 Szybki grill

| Produkt                     | Temperatura (°C) | Czas (min) |           | Poziom piekarnika |
|-----------------------------|------------------|------------|-----------|-------------------|
|                             |                  | 1. strona  | 2. strona |                   |
| Hamburgery                  | maks. 1)         | 9 - 15     | 8 - 13    | 4                 |
| Filet wieprzowy             | maks.            | 10 - 12    | 6 - 10    | 4                 |
| Kiełbaski                   | maks.            | 10 - 12    | 6 - 8     | 4                 |
| Steki wołowe, steki cielęce | maks.            | 7 - 10     | 6 - 8     | 4                 |
| Tosty                       | maks. 1)         | 1 - 4      | 1 - 4     | 4 - 5             |
| Grzanki z dodatkami         | maks.            | 6 - 8      | -         | 4                 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

## 10.12 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzenie, gdy upłynie połowa

potrzebnego czasu. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

### Warzywa

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika |           |
|---------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
|         |                  |              | 1 poziom          | 2 poziomy |
| Fasola  | 60 - 70          | 6 - 8        | 3                 | 2 / 4     |
| Papryka | 60 - 70          | 5 - 6        | 3                 | 2 / 4     |

| Produkt          | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika |           |
|------------------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
|                  |                  |              | 1 poziom          | 2 poziomy |
| Warzywa (kwaśne) | 60 - 70          | 5 - 6        | 3                 | 2 / 4     |
| Grzyby           | 50 - 60          | 6 - 8        | 3                 | 2 / 4     |
| Ziola            | 40 - 50          | 2 - 3        | 3                 | 2 / 4     |

#### Owoce

| Produkt        | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika |           |
|----------------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
|                |                  |              | 1 poziom          | 2 poziomy |
| Śliwki         | 60 - 70          | 8 - 10       | 3                 | 2 / 4     |
| Morele         | 60 - 70          | 8 - 10       | 3                 | 2 / 4     |
| Krojone jabłka | 60 - 70          | 6 - 8        | 3                 | 2 / 4     |
| Gruszki        | 60 - 70          | 6 - 9        | 3                 | 2 / 4     |

## 11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



#### Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



#### Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



### Wyposażenie

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 11.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

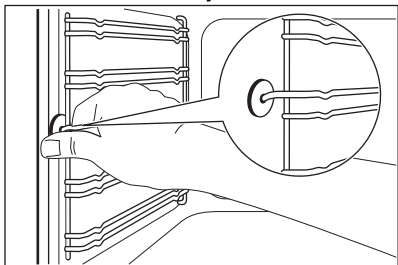
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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

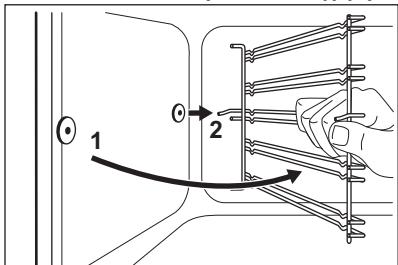
## 11.3 Demontaż przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Kołki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

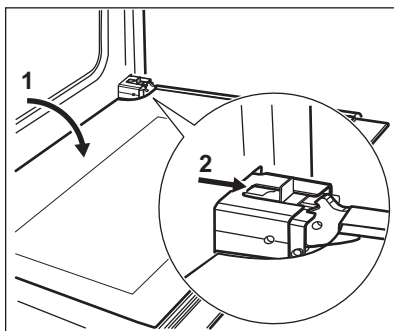


### UWAGA!

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.

## 11.4 Demontaż drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.



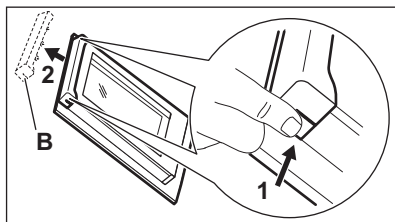
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak, aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.  
Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

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.

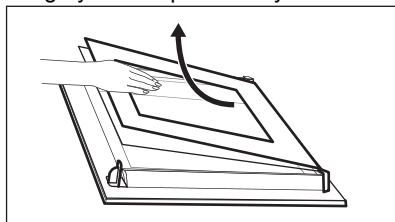
## 11.5 Wymowanie i czyszczenie szyb drzwi

**i** 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.

## 11.6 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

**i** Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

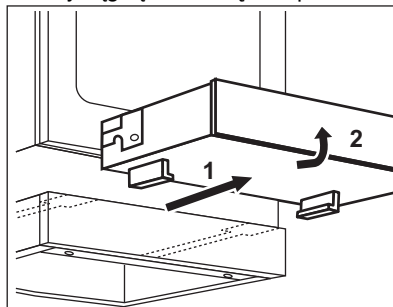
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C. Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

## 11.7 Wymowanie szuflady

**!** **OSTRZEŻENIE!**  
Podczas pieczenia w piekarniku szuflada może się nagrzewać. Nie należy przechowywać w niej produktów łatwopalnych, takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, papier, środki do czyszczenia w aerozolu itp.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Unieść szufladę pod niewielkim kątem i wyjąć ją z prowadnicy szuflady.

**Wkładanie szuflady:**

1. Aby włożyć szufladę, umieścić ją na przewodnicach. Zaczepy należy prawidłowo osadzić w przewodnicach
2. Opuścić szufladę do poziomu i popchnąć.






## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

| Problem   | Prawdopodobna przyczyna  | Środek zaradczy  |
|---|--|--|
| Urządzenie nie włącza się.  | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.  |
| Urządzenie nie włącza się.  | Zadziałał bezpiecznik.   | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.  | Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.                         | Dotknąć tylko jednego pola czujnika.   |
| Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.  | Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.                     | Wyczyścić panel sterowania.  |
| Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.<br>Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Zakryto jedno lub więcej pól czujników.  | Usunąć przedmiot z pól czujników.  |
| Płyta grzejna wyłącza się.  | Położono przedmiot na polu czujnika ①.   | Zdjąć przedmiot z pola czujnika.   |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.   | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.                     | Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.  |
| Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.   | Pole jest gorące.  | Należy poczekać, aż pole ostygnie.   |

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna   | Środek zaradczy  |
|--|---|--|
| Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.  | Ustawiono maksymalną moc grzania                                    | Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.                                     |
| Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.  | Włączona jest funkcja zarządzania energią.                          | Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.   |
| Polca czujników nagrzewają się.  | Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania. | Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.                               |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu.  | Sygnały dźwiękowe są wyłączone.                                     | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.              |
| Na wyświetlaczu płyty grzejnej wyświetla się  . | Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.                      | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.  |
| Na wyświetlaczu płyty grzejnej wyświetla się  . | Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.             | Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.   |
| Na wyświetlaczu płyty grzejnej wyświetla się  . | Brak naczynia na polu grzejnym.                                     | Postawić naczynie na polu grzejnym.  |
| Na wyświetlaczu płyty grzejnej wyświetla się  . | Użyto nieodpowiedniego naczynia.                                    | Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Płyta grzejna – wskazówki i porady”.                |
| Na wyświetlaczu płyty grzejnej wyświetla się  . | Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.    | Stosować 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.                                     | Ustawić aktualny czas.   |
| Piekarnik nie nagrzewa się.  | Nie wprowadzono wymaganych ustawień.                                | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.   |
| Nie działa oświetlenie.  | Wystąpiła usterka oświetlenia.                                      | Wymienić żarówkę.  |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.   | Wystąpiła przerwa w zasilaniu.                                      | Ponownie ustawić zegar.  |

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna                    | Środek zaradczy  |
|--|--|--|
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |

## 12.2 Informacje 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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

| Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu: |       |
|---|-------|
| Model (MOD.)                            | ..... |
| Numer produktu (PNC)                    | ..... |
| Numer seryjny (S.N.)                    | ..... |

## 13. INSTALACJA



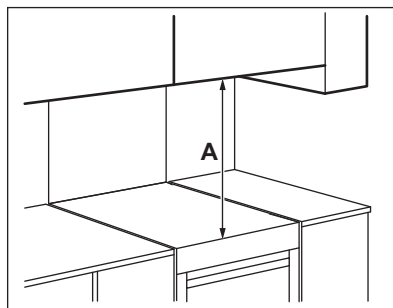
**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Dane techniczne

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

### 13.2 Miejsce instalacji urządzenia

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

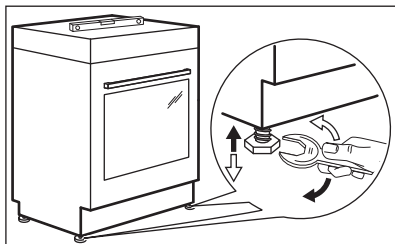


#### Minimalne odległości

| Wymiar | mm  |
|--------|-----|
| A      | 685 |



### 13.3 Poziomowanie urządzenia



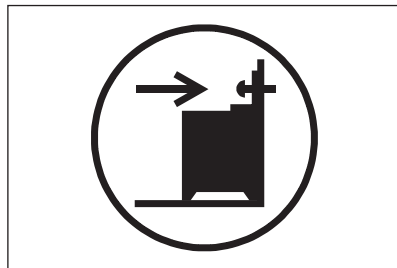
W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

### 13.4 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.

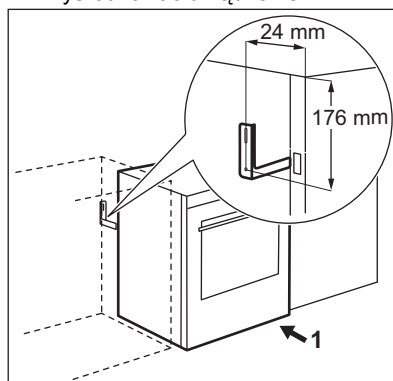


#### UWAGA!

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.



## 13.5 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:

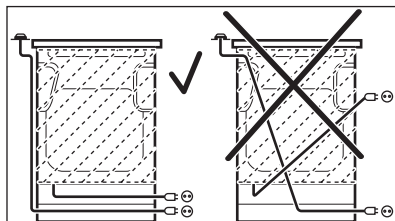
| Faza | Min. przekrój przewodu izolowanego |
|------|------------------------------------|
| 1    | 3x6,0 mm <sup>2</sup>              |

| Faza                  | Min. przekrój przewodu izolowanego |
|-----------------------|------------------------------------|
| 3 z przewodem zerowym | 5x1,5 mm <sup>2</sup>              |



### OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaziemnionej na ilustracji.



## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o płycie grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| Dane identyfikacyjne modelu                           | LKI64020BX                             |             |
| Typ płyty grzejnej                                    | Płyta grzejna w kuchenke wolnostojącej |             |
| Liczba pól grzejnych                                  | 4                                      |             |
| Technologia 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                            |             |

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

### 14.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

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

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

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

### 14.3 Informacje o produkcie dotyczące piekarników oraz karta produktu\*

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Nazwa dostawcy  | Electrolux                         |
| Oznaczenie modelu   | LKI64020BX                         |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                   | 95.3                               |
| Klasa efektywności energetycznej                                      | A                                  |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym     | 0.95 kWh/cykl                      |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.82 kWh/cykl                      |
| Liczba komór  | 1                                  |
| Źródło ciepła   | Zasilanie elektryczne              |
| Pojemność   | 73 l                               |
| Typ piekarnika  | Piekarnik w kuchence wolnostojącej |
| Masa  | 50.2 kg                            |

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

### 14.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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 pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed

zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


#### **Utrzymywanie temperatury potraw**


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe 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.







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



867363257-A-482020

