



Electrolux



electrolux.com/register



LKK564202X

PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka**



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



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	9
4. OPIS URZĄDZENIA.....	15
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	16
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	17
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	19
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	20
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	22
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	23
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	34
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	37
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	38
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	40

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalować to urządzenie i wymieniać jego przewód zasilający mogą wyłącznie osoby o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.

- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- PRZESTROGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Przed otwarciem pokrywy usunąć z niej zabrudzenia. Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż powierzchnia płyty grzejnej ostygnie.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- **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

To urządzenie jest przeznaczone na

następujące rynki: PL

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

2.3 Podłączenie do instalacji gazowej

- Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej musi wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie jest dostosowane do miejscowych warunków zasilania (rodzaju i ciśnienia gazu).
- Upewnić się, że wokół urządzenia zapewniona jest cyrkulacja powietrza.
- Informacje dotyczące zasilania gazem znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Podłączyć urządzenie zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Postępować zgodnie z wymogami dotyczącymi zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

2.4 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.
Zagrożenie porażeniem prądem.

UWAGA!

Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania wiąże się z wytworzeniem ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Prosimy upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentrowana, szczególnie gdy użytkuje się to urządzenie.

Przy długotrwałym, intensywnym użytkowaniu tego urządzenia potrzebna może być dodatkowa wentylacja, na przykład wydajniejsza wentylacja mechaniczna lub dodatkowa wentylacja w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania na zewnątrz, zapewniająca jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji należy skonsultować się z odpowiednio wykwalifikowaną osobą.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów pomiędzy powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent tego urządzenia określi inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.

- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- 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.
- Nigdy nie zostawiać włączonego palnika bez naczynia lub z pustym naczyniem.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym dnem mogą spowodować zarysowanie. Należy zawsze podnosić te

- przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie.
- Używać wyłącznie naczyń o odpowiednich kształtach i średnicy większej niż średnica palników.
- Należy upewnić się, że płomień nie zgasił po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.
- Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.

2.5 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Pokrywa

- Nie modyfikować pokrywy.
- Regularnie czyścić pokrywę.

- Nie otwierać pokrywy, jeśli na jej powierzchni rozlał się płyn.
- Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- Nie zamykać pokrywy do czasu całkowitego ostygnięcia płyty grzejnej i piekarnika.
- Szkłana pokrywa może pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury (jeśli dotyczy).



2.7 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.8 Serwis

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

2.9 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

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

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

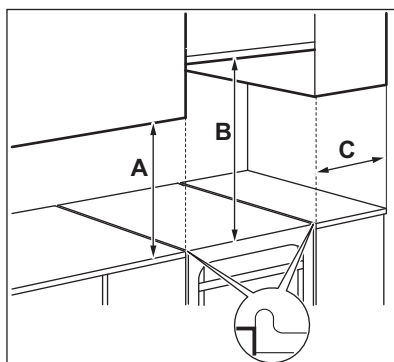
3.1 Umiejscowienie urządzenia

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

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

Należy zachować odległość około 1 cm między urządzeniem a ścianą tylną, aby upewnić się, że pokrywa się otwiera.

W tabeli znajdują się minimalne odległości do montażu.



Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dane techniczne

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

Wymiar	mm
Wysokość	855
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Inne dane techniczne

Kategoria urządzenia:	I12ELsLw3B/P
Parametry gazu:	G20 (2E) 20 mbar
Gaz zamiennik:	G2.350 (2Ls) 13 mbar G27 (2Lw) 20 mbar G30 (3B/P) 37 mbar

3.4 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIE 1/100 mm
Mały palnik	25
Średni palnik	30
Duży palnik	38

3.5 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G2.350 13 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży palnik	2.7	0.72	180
Średni palnik	2.0	0.43	150
Mały palnik	0.95	0.35	105

Zestaw montażowy można zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

3.6 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży palnik	2.9	0.80	119
Średni palnik	1.85	0.43	96
Mały palnik	0.95	0.35	70

3.7 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G27 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży palnik	2.8	0.72	133
Średni palnik	1.85	0.45	111
Mały palnik	0.85	0.35	74

Zestaw montażowy można zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

3.8 Palniki do gazu płynnego G30 37 mbar

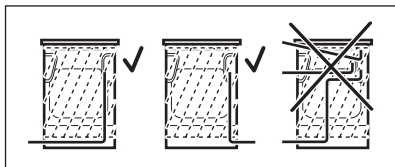
PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	ZNAMIONOWY PRZEPŁYW GAZU g/h
Duży palnik	2.7	0.72	77	196
Średni palnik	1.9	0.43	65	138
Mały palnik	0.8	0.35	43	58

3.9 Podłączenie do instalacji gazowej

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem gazu należy odłączyć urządzenie od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Zamknąć główny zawór dopływu gazu.

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny wąż ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże z opłotem metalowym, należy zadbać o to, aby nie stykały się one z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu.



⚠ OSTRZEŻENIE!

Rura przyłączeniowa gazu nie może dotykać części urządzenia pokazanej na ilustracji.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Po zakończeniu instalacji upewnić się, że uszczelka każdego z połączeń jest szczelna. Aby sprawdzić uszczelkę, należy użyć roztworu mydła, a nie płomienia.

3.10 Połączenie elastycznych przewodów niemetalowych

Jeśli jest łatwy dostęp do połączenia, można użyć przewodu elastycznego. Przewód elastyczny musi być szczelnie przymocowany za pomocą obejm.

W instalacji należy zawsze używać uchwyty przewodu i uszczelki. Elastycznego przewodu można użyć, gdy:

- nie będzie nagrzewać się do temperatury powyżej 30 °C;
- nie jest dłuższy niż 1500 mm;
- nie ma nigdzie zwiężenia;
- nie jest skrzywiony ani napięty;
- nie styka się z ostrymi krawędziami ani narożnikami;
- łatwo skontrolować jego stan.

Podczas kontroli przewodu elastycznego należy upewnić się, że:

- nie wykazuje pęknięć, nacięć, śladów przypaleń na obu końcach oraz na całej długości;
- materiał nie jest stwardniały i wykazuje prawidłową elastyczność;
- zaciski mocujące nie są zardzewiałe;
- termin ważności nie upłynął.

Jeśli widoczna jest jedna lub więcej usterek, nie należy naprawiać przewodu, lecz go wymienić.

Elementy zasilania gazem znajdują się z tyłu panelu sterowania.

3.11 Dostosowanie do różnych rodzajów gazu



Dostosowanie urządzenia do spalania dostępnego rodzaju gazu powinna wykonać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.



Jeśli urządzenie jest przystosowane do zasilania gazem ziemnym, można je przestawić na gaz płynny, stosując odpowiednie dysze. Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.

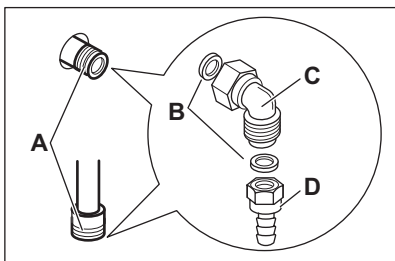


OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą dysz należy ustawić pokrętki regulacji gazu w położeniu wyłączenia. Odłączyć urządzenie od zasilania. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń.



Urządzenie jest ustawione na domyślny rodzaj gazu. Podczas zmiany ustawienia należy zawsze stosować uszczelkę.



- A. Punkt przyłączenia gazu (w urządzeniu jest tylko jedno złącze)
- B. Uszczelka
- C. Kolanko
- D. Króciec do podłączenia węża do gazu płynnego

3.12 Przystawienie na gaz G 2.350



W celu przestawienia na gaz G 2.350 prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

3.13 przestawienia na gaz G27

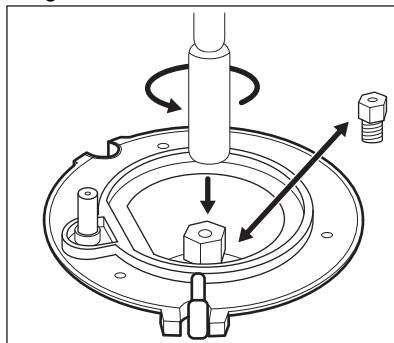


W celu przestawienia na gaz G27 prosimy o kontakt z autoryzowanym punktem serwisowym.

3.14 Wymiana dysz płyty grzejnej

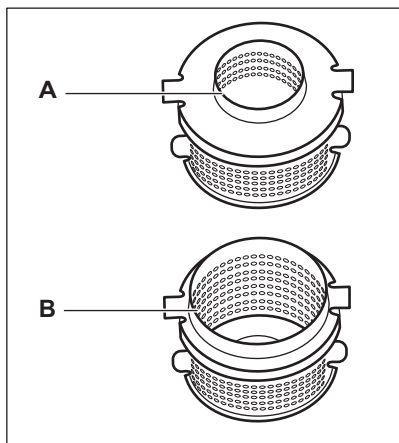
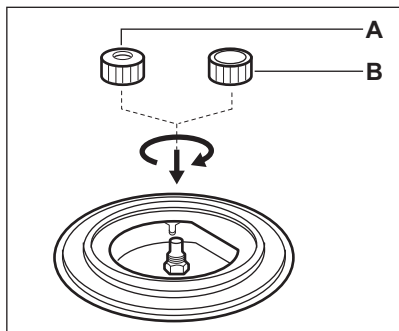
Wymienić dysze w przypadku zmiany rodzaju gazu.

1. Zdjąć ruszty.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palnika.
3. Wymontować dysze kluczem nasadowym 7.
4. Dysze należy wymieniać na dysze odpowiednie dla stosowanego rodzaju gazu.



5. Aby zmienić ustawienie na gaz G2.350, do dysz głównych należy przymocować regulator dopływu powietrza.

Średnica regulatora przepływu powietrza	Rodzaj palnika
10 mm (A)	• średni palnik • mały palnik
16 mm (B)	• duży palnik



Dokręcić regulatory powietrza jak najmocniej.

6. Wymienić tabliczkę znamionową (znajdującą się obok rury przyłączeniowej gazu) na nowy rodzaj gazu.



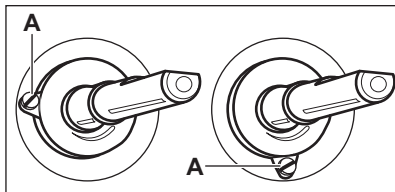
Tabliczka znajduje się w torbie dołączonej do urządzenia.

Jeśli ciśnienie gazu zasilającego nie jest stałe lub różni się od wymaganego ciśnienia, należy zainstalować odpowiedni regulator ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

3.15 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku płyty grzejnej

1. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Zdemonstrować pokrętło płyty grzejnej.
Jeśli nie ma dostępu do śruby regulacyjnej obejścia, zdjąć panel sterowania przed rozpoczęciem regulacji.

3. Małym, płaskim śrubokrętem ustawić śrubę regulacyjną A.
Położenie śruby regulacyjnej A zależy od modelu.



Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

1. Dokręcić śrubę regulacyjną do oporu.
2. Ponownie założyć pokrętło.

Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

1. Odkręcić śrubę regulacyjną obejścia A o około jeden obrót.
2. Założyć pokrętło płyty grzejnej.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.

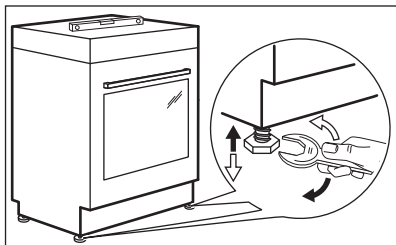


OSTRZEŻENIE!

Wtyczkę urządzenia można podłączyć do gniazda elektrycznego dopiero wtedy, gdy wszystkie części zostaną zamontowane na swoich miejscach. Występuje zagrożenie skaleczeniem.

4. Zapalić palnik.
Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.
5. Ustawić pokrętło płyty grzejnej w pozycji minimalnego płomienia.
6. Ponownie zdjąć pokrętło płyty grzejnej.
7. Powoli dokręcać śrubę regulacyjną obejścia, aż płomień osiągnie minimalną wysokość i będzie stabilny.
8. Założyć pokrętło płyty grzejnej.

3.16 Poziomowanie urządzenia



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

3.17 Zabezpieczenie przed przechyleniem

Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustawić odpowiednią wysokość i obszar dla urządzenia.

UWAGA!

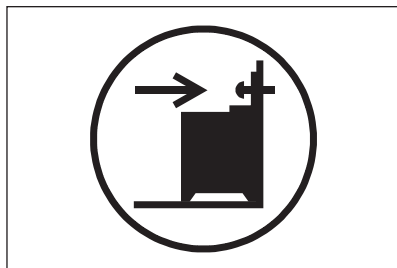
Upewnić się, że zabezpieczenie przed przechyleniem jest ustawione na odpowiedniej wysokości.



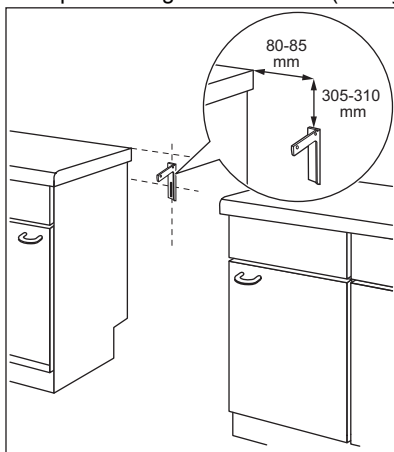
Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

Należy zamontować zabezpieczenie przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może przechylić się.

Urządzenie ma symbol pokazany na rysunku (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



1. Zamontować zabezpieczenie przed przechyleniem 305 - 310 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 80-85 mm od bocznej krawędzi urządzenia w okrągłym otworze wspornika. Przykręcić je do mocnego materiału lub użyć odpowiedniego wzmocnienia (ściany).



2. Otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przednią część urządzenia i postawić je na środku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego wymiaru w celu wyśrodkowania urządzenia.



W przypadku zmiany wymiaru kuchni, należy prawidłowo wyrównać urządzenie.

⚠ UWAGA!

Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznego wymiaru do środka urządzenia.

3.18 Instalacja elektryczna

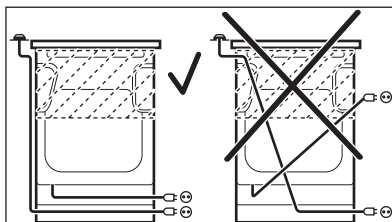
⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

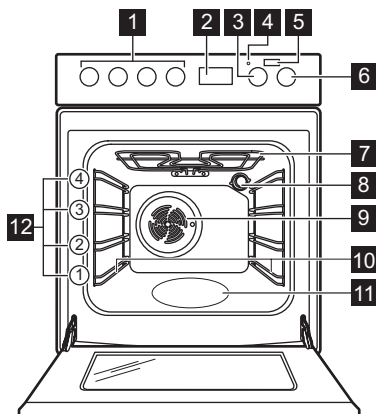
⚠ OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



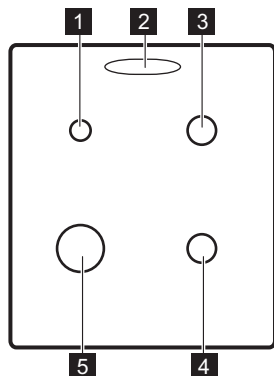
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1** Pokrętła płyty grzejnej
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Pokrętło regulacji temperatury
- 4** Wskaźnik/symbol temperatury
- 5** Przycisk dodatkowej pary
- 6** Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 7** Grzałka
- 8** Lampa
- 9** Wentylator
- 10** Prowadnice blach, wyjmowane
- 11** Wnęka komory
- 12** Poziomy umieszczania potraw

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1** Mały palnik
- 2** Wylot pary – liczba i położenie zależy od modelu
- 3** Średni palnik
- 4** Średni palnik
- 5** Duży palnik

4.3 Wyposażenie

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Prowadnice teleskopowe**

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

- **Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 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 z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w dostawie energii, wyświetlacz zacznie migać automatycznie.

1. Nacisnąć przycisk wyboru .
Włączy się symbol aktywnego zegara.
2. Nacisnąć przycisk $+$ lub $-$, aby ustawić aktualną godzinę.

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

Aby zmienić ustawioną godzinę, włączyć urządzenie i nacisnąć jednocześnie $+$ i $-$ lub .

Gdy miga dwukropek między wskazaniem godzin i minut, nacisnąć  lub , aby ustawić nową godzinę.

5.3 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.



W przypadku funkcji: PlusSteam – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, „Włączanie funkcji: PlusSteam”.

1. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.

3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wybrać funkcję  , nacisnąć: Dodatek pary . 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.

6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Zapalanie palnika płyty grzejnej



Palnik należy zapalić przed postawieniem na nim naczynia.



OSTRZEŻENIE!

Podczas korzystania z otwartego płomienia w kuchni należy zachować szczególną ostrożność. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z ogniem.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji płyty grzejnej przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu  i nacisnąć je, aby zapalić palnik.
2. Przytrzymać wciśnięte pokrętkę płyty grzejnej przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie nastąpi przerwanie dopływu gazu.

3. Wyregulować wielkość płomienia po jego ustabilizowaniu się.



OSTRZEŻENIE!

Nie należy wciskać pokrętła dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, należy zwolnić pokrętkę, obrócić je do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.



Jeżeli po kilku próbach nadal nie można zapalić palnika, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywa palnika znajdują się we właściwym położeniu.



W przypadku braku zasilania elektrycznego zapłon można uzyskać bez korzystania z elektrody zapłonowej. W takim przypadku należy zbliżyć płomień do palnika, wcisnąć odpowiednie pokrętkę i obrócić je do położenia maksymalnego. Przytrzymać wciśnięte pokrętkę przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.

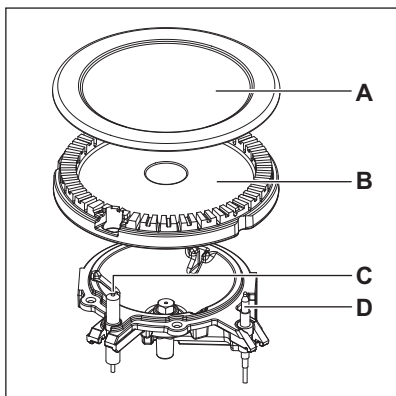


Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.



Zapalarka może uruchomić się automatycznie po włączeniu zasilania, zakończeniu instalacji lub przerwie w dostawie prądu. Jest to normalne zjawisko.

6.2 Przegląd palników



- A. Pokrywka palnika
- B. Głowica palnika
- C. Iskrownik
- D. Termopara

6.3 Wyłączanie palnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia **0**.



OSTRZEŻENIE!

Przed zdjęciem naczyń z palnika należy zawsze zmniejszyć lub zgasić płomień.

7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



OSTRZEŻENIE!

Nie umieszczać naczyń na dwóch palnikach jednocześnie.



OSTRZEŻENIE!

Nie ustawiać nad palnikiem niestabilnych ani uszkodzonych naczyń, aby uniknąć rozlania ich zawartości i potencjalnych obrażeń.



UWAGA!

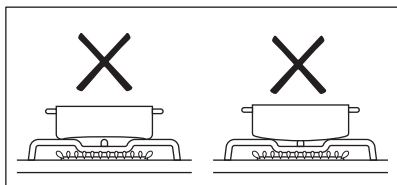
Upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad przednią krawędzią płyty grzewczej.

⚠ UWAGA!

Aby zapewnić maksymalną stabilność płomienia i zmniejszyć zużycie gazu, należy umieszczać naczynia centralnie nad palnikiem.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać naczyń z dnem wypukłym lub z krawędziami na płycie grzejnej, ponieważ istnieje wysokie ryzyko przewrócenia.



7.2 Średnica naczyń

⚠ OSTRZEŻENIE!

Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.

Palnik	Średnica naczyń (mm)
Mały palnik	120 - 180
Średni palnik	140 - 220/240 ¹⁾
Duży palnik	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Gdy na płycie grzejnej używane jest jedno naczynie.

8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Elementy ze stali nierdzewnej należy umyć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.

8.2 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.
- **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.

- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.

8.3 Czyszczenie elektrod zapłonowych

Metalowe elektrody zapłonowe z izolacją ceramiczną umożliwiają zapłon gazu. Aby uniknąć problemów z zapłonem, elementy te należy utrzymywać w czystości, a także sprawdzać, czy otwory w głowicach palników nie są zatkane.

8.4 Ruszty nad palnikami



Ruszty nad palnikami nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie.

1. Zdjąć ruszty nad palnikami, aby ułatwić czyszczenie płyty grzejnej.



Należy zachować ostrożność podczas wymiany rusztów nad palnikami, aby zapobiec uszkodzeniu płyty grzejnej.

2. Emaliowana powłoka może mieć ostre krawędzie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ręcznego mycia i

osuszania rusztów nad palnikami. W razie potrzeby usunąć uporczywe plamy pastą do czyszczenia.

3. Po oczyszczeniu rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one w prawidłowym położeniu.
4. Aby palnik działał prawidłowo, należy upewnić się, że ramiona rusztów są umieszczone symetrycznie nad palnikiem.

8.5 Okresowa konserwacja

Należy okresowo wzywać przedstawiciela lokalnego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia stanu przyłącza gazu i reduktora ciśnienia (jeśli jest zamontowany).

9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
 2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.

9.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłączy zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9.3 Funkcje piekarnika

Symbol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.

Symbol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	PlusSteam	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.
	Delikatne pieczenie konwekcyjne	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni lub do suszenia owoców i warzyw.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z chrupiącym spodem.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	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 zapiekank i przyrumienia.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Pieczenie parowe	Funkcja tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z rozporządzeniami w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Pieczenie parowe.
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20–40 °C niższą niż do Górna/dolna grzałka.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

9.4 Włączanie funkcji: PlusSteam

Funkcja ta służy zwiększeniu wilgotności podczas pieczenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

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



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
 2. Napęlnić wnękę komory wodą z kranu. Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory należy napęlniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.
 3. Wybrać funkcję: PlusSteam
 4. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary . Przycisk dodatkowej pary działa tylko wraz z funkcją: PlusSteam.
- Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.

6. Włożyć potrawę do urządzenia i zamknąć drzwi piekarnika.



UWAGA!

Wnękę komory nie należy napęlniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk dodatkowej pary i obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.
- Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.
8. Usunąć wodę z wnęki komory.

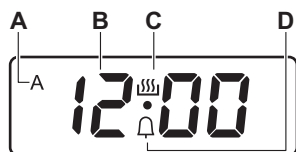


OSTRZEŻENIE!

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

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Wyświetlacz



- A. Wskaźnik funkcji CZAS
- B. Wyświetlacz czasu
- C. Wskaźnik aktywnego timera
- D. Wskaźnik MINUTNIKA

10.2 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
	Dodatkowa para	Aby włączyć funkcję: PlusSteam.

10.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
00:00	AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
dur	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia (1 min – 10 godz.).
	MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania (1 min – 23 godz. 59 min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

10.4 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
 2. Nacisnąć , aż **dur** zacznie migać.
 3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
- Na wyświetlaczu pojawi się **dur** i symbol **A**.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, zacznie migać **dur** i przez 7 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
 5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 6. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

10.5 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 7 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

10.6 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski  i .

Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

10.7 Zmiana sygnału dźwiękowego

1. Aby usłyszeć aktualny sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk .
 2. Nacisnąć przycisk , aby zmienić sygnał.
 3. Zwolnić przycisk .
- Ostatni ustawiony sygnał będzie nowym sygnałem dźwiękowym.
4. Odczekać 5 sekund, aby automatycznie zatwierdzić ustawienie.



Po odłączeniu urządzenia od zasilania lub awarii zasilania przywracany jest domyślny sygnał dźwiękowy.

11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

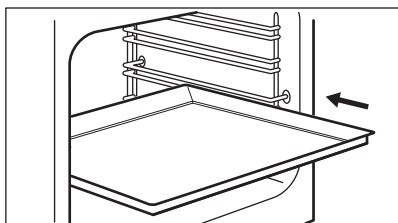
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów

Blacha:

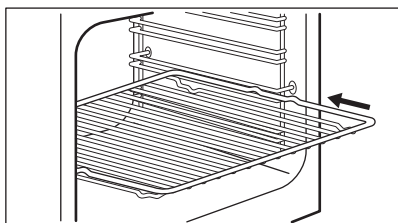


Nie należy całkowicie dociskać blachy do pieczenia ciasta ani blachy głębokiej do tylnej ścianki komory. Zapobiega to cyrkulacji ciepła wokół blachy. Potrawy mogą przypalać się, zwłaszcza w tylnej części tacy.

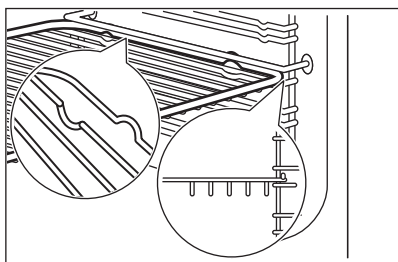


Wsunąć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę między prowadnice blachy. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

Ruszt:



Umieścić ruszt między prowadnicami.



11.2 Prowadnice teleskopowe

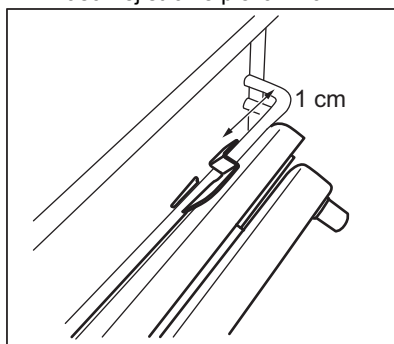


Prowadnice teleskopowe można umieścić na innych poziomach (z wyjątkiem poziomu 4).

Zakładanie prowadnic teleskopowych

1. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
2. Wsunąć zatrzask znajdujący się na końcu prowadnicy teleskopowej na prowadnicę blachy. Należy upewnić się, że

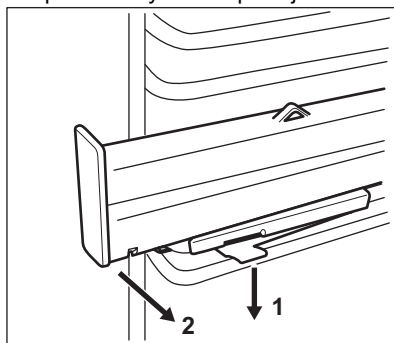
prowadnica jest umieszczona po właściwej stronie piekarnika.



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

Zdejmowanie prowadnic teleskopowych

1. Nacisnąć i przytrzymać zatrzask z przodu prowadnicy teleskopowej.



2. Odciągnąć przednią część prowadnicy teleskopowej od prowadnicy blachy.

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

11.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

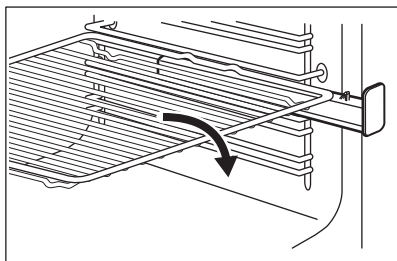
⚠ UWAGA!

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

⚠ UWAGA!

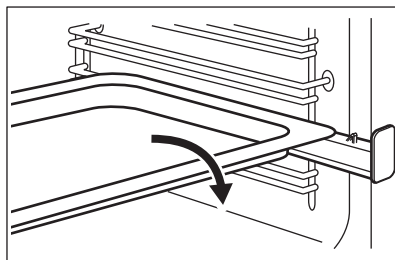
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:



Głęboka blacha:

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



12. 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.

12.1 Informacje ogólne

Urządzenie ma cztery poziomy piekarnika. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.

Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to

normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.

Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

12.2 Pieczenie

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

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.

12.3 Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Wypieki

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

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

12.4 Pieczenie mięsa i ryb

Po upieczeniu mięsa należy poczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

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

12.5 Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

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

12.6 PlusSteam +



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

Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”

Produkt	Woda we wgłębieniu ko- mory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciastka, ba- beczki, crois- santy ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do piecze- nia.
Ciasto ze śliw- kami, szarlotka, bułki z cynamo- nem ¹⁾	100	180	20	2	Użyć foremki do ciasta.

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

Potrawy mrożone

Produkt	Woda we wgłębieniu ko- mory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pizza mrożo- na ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć rusztu.
Croissanty mro- żone ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Użyć blachy do piecze- nia.

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

Ponowne przygotowanie potraw

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

Pieczenie mięs

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pieczeń wieprzowa	200	180	65 - 80	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.
Pieczeń wołowa	200	200	50 - 60	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.
Kurczak	200	210	60 - 80	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.
Indyk pieczony	200	200	70 - 90	2	Użyć rusztu z blachą do pieczenia.

12.7 Pasteryzowanie +



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie oparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć półlitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki równomiernie do wysokości 1 cm od góry słoika. Założyć nakrętki, ale nie dokręcać ich szczelnie.

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Miękkie warzywa

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

Warzywa marynowane

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

12.8 Delikatne pieczenie konwekcyjne

suszenie

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

Termoobieg (niska temp.)

Produkt	Ilość (kg)	Przyrumie- nianie z każ- dej strony (min)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Wołowina					
Filet, średnio wypie- czony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Pieczeń wołowa (średnio wypieczona)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Cielecina					
Filet, lekko wypieczo- ny	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karczek, w jednym kawałku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pieczeń cieleca, śred- nio wypieczona	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Wieprzowina					

Produkt	Ilość (kg)	Przyrumienie z każdej strony (min)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Filet, lekko wypieczony	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karczek, w jednym kawałku	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pieczeń wieprzowa, średnio wypieczona	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Górna/dolna grzałka

Pieczenie ciast

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cienkie ciasto	160 - 170	25 - 35	2
Ciasto drożdżowe z jabłkami	170 - 190	45 - 55	3
Ciasto w głębokiej blasze	170 - 180	35 - 45	2
Ciasto z kruszonką	170 - 190	50 - 60	3
Sernik	170 - 190	60 - 70	2
Chleb wiejski	190 - 210	50 - 60	2
Rumuński biszkopt	165 - 175	35 - 45	2
Rumuński biszkopt tradycyjny	165 - 175	35 - 45	2
Drożdżówki	180 - 200	15 - 25	2
Rolada biszkoptowa	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Pieczenie mięs

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

12.10 Szybkie grillowanie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, połówka	230	50 - 60	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczone kotlety wieprzowe	230	40 - 50	3
Grillowany bekon	250	17 - 25	2
Kielbaski	250	20 - 30	2
Befszytk: średnio wypieczony	230	25 - 35	2

12.11 Turbo grill

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

12.12 Pieczenie konwekcyjne

Pieczenie ciast

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

Pieczenie mięs

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

12.13 Pieczenie parowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Chleb i pizza				
Drożdżówki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszt
Ciastka na blasze do pieczenia				
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasta w foremce				
Suflet	210	35 - 45	2	sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
Biszkoptowy spód tarty	180	25 - 35	2	forma do tarty na ruszcie
Biszkopt	150	35 - 45	2	foremka do ciasta na ruszcie
Ryby				
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Mięso				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Małe wypieki				
Ciasteczka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Wegetariańskie				
Mieszanaka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Omlet	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Warzywa na blasze 700 g	190	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

12.14 Termoobieg

Pieczenie ciast

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

12.15 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom umieszczania potraw	Czas (min)
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Pieczenie konwekcyjne	150	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	160	blacha do pieczenia	1 + 3	30 - 40
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	190	ruszt	1	65 - 75
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie konwekcyjne	180	ruszt	2	70 - 80

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom umieszczania potraw	Czas (min)
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	180	ruszt	2	20 - 30
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie konwekcyjne	160	ruszt	2	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobiegi	170	ruszt	1 + 3	30 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	140	blacha do pieczenia	3	15 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie konwekcyjne	140	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobiegi	140	blacha do pieczenia	1 + 3	15 - 30
Tost	Szybkie grillowanie	250	ruszt	3	5 - 10
Burgery wołowe ¹⁾	Turbo grill	250	ruszt lub głęboka blacha	3	15-20 pierwsza strona; 10-15 druga strona

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Wyczyścić przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Używać miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

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

13.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

13.3 Czyszczenie wnętrza komory

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



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

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

13.4 Wyjmowanie prowadnic blach

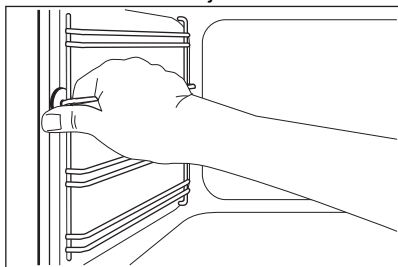
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



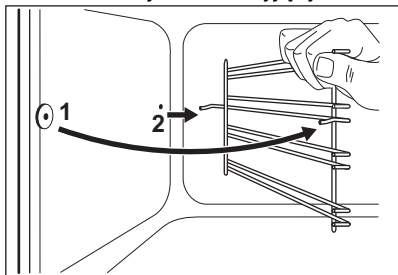
UWAGA!

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

13.5 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlega samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria.
- Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję .
2. Ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wyłączyć piekarnik.
4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

13.6 Wyjmowanie i montaż szyb piekarnika

Wewnętrzne szyby można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

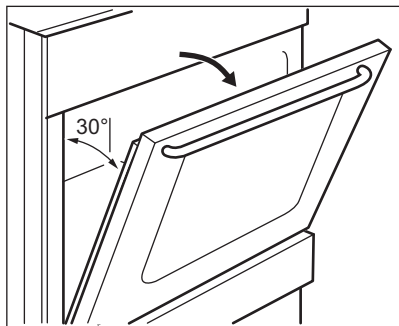
Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.



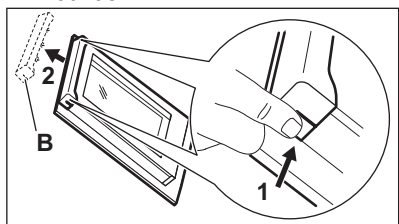
OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

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



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



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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szyby drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.
5. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

⚠ UWAGA!

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

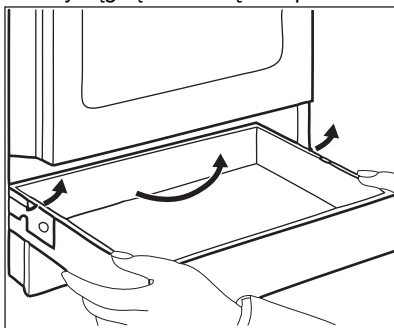
13.7 Wymagowanie szuflady

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

13.8 Wymiana oświetlenia

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

Tyłne oświetlenie

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

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Brak iskry podczas uruchamiania zapalarki.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Pokrywa i głowica palnika nie są prawidłowo ułożone.	Prawidłowo ułożyć pokrywę i głowicę palnika.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie rozgrzała się wystarczająco.	Po zapaleniu się płomienia przytrzymać włączoną zapalarkę do 10 sekund.
Obręcz płomienia jest nierówna.	W otworach głowicy palnika są pozostałości potraw.	Upewnić się, że dysza jest drożna i głowica palnika jest czysta.
Palniki nie działają.	Brak dopływu gazu.	Sprawdzić przyłącze gazu.
Płomień ma pomarańczową lub żółtą barwę.		Płomień może być pomarańczowy lub żółty w pewnych obszarach palnika. Jest to normalne zjawisko.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na wyświetlaczu piekarnika widoczne jest wskazanie „0.00” i „LED”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: PlusSteam.	Nie włączono funkcji PlusSteam.	Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”.

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

14.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu dla płyt grzejnych

Dane identyfikacyjne modelu LKK564202X

Typ płyty grzejnej Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej

Liczba palników gazowych 4

Efektywność energetyczna palnika gazowego (EE gas burner)	Lewy tylny – mały	nie dotyczy %
	Prawy tylny – średni	55.3 %
	Prawy przedni – średni	55.3 %
	Lewy przedni – duży	55.5 %
Efektywność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)		55.4 %

EN 30-2-1:Domowe urządzenia do gotowania spalające gaz – Część 2-1: Racjonalne zużycie energii – ogólne.

15.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

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

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Przed użyciem palników i podstawek pod garnek upewnić się, że zostały prawidłowo zamontowane.
- Dno naczynia powinno mieć średnicę odpowiednią do wielkości palnika.
- Umieścić naczynie bezpośrednio na palniku i po jego środku.
- Kiedy zawartość zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień, aby gotować powoli.
- Jeśli to możliwe, użyć szybkowaru. Zapoznać się z instrukcją obsługi.

15.3 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej dla piekarników

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	LKK564202X 943005336
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0,84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0,75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	58 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	44.0 kg

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

15.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia 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 reszkowe

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

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale „Urządzenie – Codzienne użytkowanie”, Funkcje urządzenia.

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstanców Śląskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







