

LKK660202W
LKK660202X



PL Kuchenka

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 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..... | 24 |
| 13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 34 |
| 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 37 |
| 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 39 |

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspólnych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego 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 pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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 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 sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.

- Jeśli na pokrywę rozlał się płyn, należy go usunąć przed jej otwarciem. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż powierzchnia płyty grzejnej ostygnie.
- **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.
- **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 wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.

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

2.2 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.

2.3 Podłączenie do instalacji gazowej

- Wszystkie połączenia instalacji gazowej powinna wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie zostało dostosowane do miejscowych warunków zasilania (typu gazu oraz jego ciśnienia).
- Zapewnić cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Informacje dotyczące dopływu gazu znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Omawiane urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Urządzenie należy podłączyć 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.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- 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.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- 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 iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - 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 dopuszczaj 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.
- 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 zgaśł po przekręceniu pokrętła z położenia maksymalnego do minimalnego.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Dłuższe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub zapewnienia większej wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli występuje.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- 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).
- 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.
- Szklana pokrywa może pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury (jeśli dotyczy).



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.

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.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.8 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Miejsce instalacji urządzenia

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



Należy zachować odległość 1 cm między urządzeniem a ścianą z tyłu, aby możliwe było otwarcie pokrywy.

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

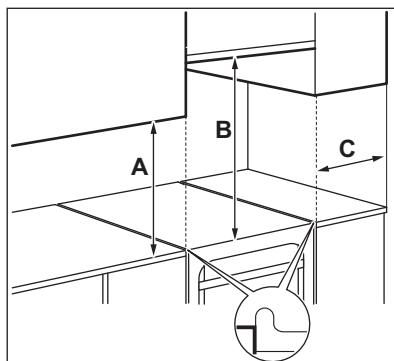
2.9 Utylizacja



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 zatrask drzwí, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.
- Płaskie rury gazowe.



Minimalne odległości

| Wymiar | mm |
|--------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Dane techniczne

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

| | |
|----------------|-----------|
| Wymiary | mm |
| Wysokość | 857 |

| | |
|----------------|-----------|
| Wymiary | mm |
| Szerokość | 600 |
| Głębokość | 600 |

3.3 Inne dane techniczne

| | |
|-----------------------|---|
| Kategoria urządzenia: | I12ELs3B/P |
| Parametry gazu: | G20 (2E) 20 mbar |
| Gaz zamiennik: | G2.350 (2ELs) 13 mbar G30 (3B/P) 37 mbar |

3.4 Średnice obejścia

| PALNIK | Ø OBEJŚCIA 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 płynnego G30 37 mbar

| PALNIK | MOC ZNA- MIONOWA w kW | MOC MINIMAL- NA w kW | OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm | ZNAMIONOWY PRZEPŁYW GA- ZU g/h |
|--------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Duży palnik | 2.7 | 0.72 | 77 | 196 |
| Średni pal- nik | 1.9 | 0.43 | 65 | 138 |
| Mały palnik | 0.8 | 0.35 | 43 | 58 |

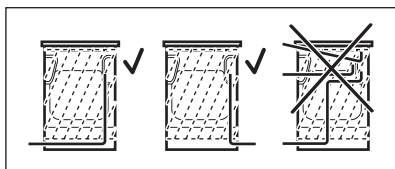
3.8 Podłączenie do instalacji gazowej



OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem do instalacji gazowej odłączyć urządzenie od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Zamknąć główny zawór gazu.

Zastosować połączenia sztywne lub giętki wąż z opłotem ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże z opłotem metalowym, należy zadbać o to, aby nie wchodziły one w kontakt z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu.



OSTRZEŻENIE!

Rura doprowadzająca gaz nie może dotykać części urządzenia pokazanej na ilustracji.



OSTRZEŻENIE!

Po zakończeniu instalacji należy upewnić się, że uszczelnienie wszystkich złączy węża jest prawidłowe. Do sprawdzenia użyć roztworu mydła, nie płomienia.

3.9 Podłączenie za pomocą elastycznych węży niemetalowych

Jeśli do połączeń jest łatwy dostęp, można użyć węża elastycznego. Wąż elastyczny należy dokładnie przytwierdzić za pomocą zacisków.

Do instalacji należy zawsze używać króćców i uszczelek. Węża elastycznego można użyć, gdy:

- nie będzie nagrzewany do temperatury przekraczającej 30°C,
 - jego długość nie przekracza 1500 mm,
 - nie ma w żadnym miejscu zwężeń,
 - nie jest zagięty ani ściśnięty,
 - nie styka się z ostrymi krawędziami lub narożnikami,
 - jego stan można łatwo skontrolować.
- Podczas kontroli stanu węża elastycznego upewnić się, że:

- nie jest pęknięty lub rozcięty oraz że nie ma oznak przypalenia na obu końcach oraz na całej długości,
- materiał nie stwardniał i nadal wykazuje normalną elastyczność,
- obejmuj mocujące nie są zardzewiałe,
- nie upłynął termin jego trwałości eksploatacyjnej.

Po stwierdzeniu jednej lub kilku wad nie należy naprawiać węża, lecz go wymienić.

Złącze dopływu gazu znajduje się za panelem sterowania.

3.10 Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

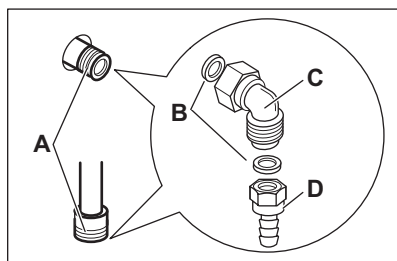
i Jeśli urządzenie jest przystosowane do zasilania gazem ziemnym, można je przestawić na gaz płynny, stosując odpowiednie dysze. Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.



OSTRZEŻENIE!

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

i 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

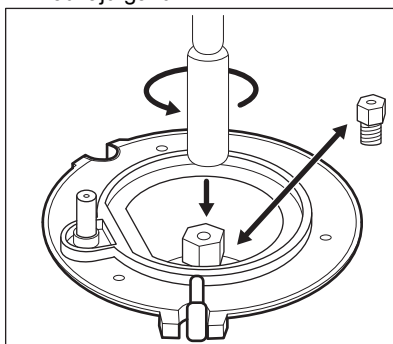
3.11 Przesławienie na gaz G 2.350

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

3.12 Wymiana dysz płyty grzejnej

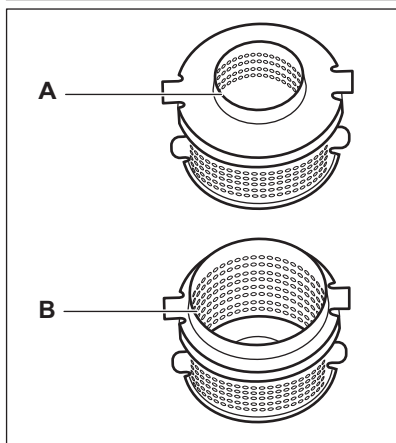
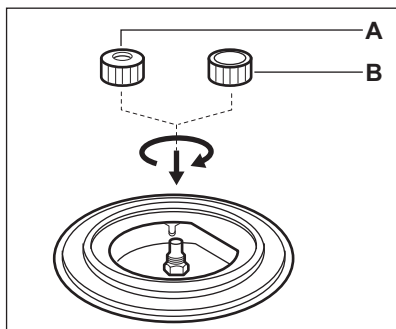
Wymienić dysze w przypadku zmiany rodzaju gazu.

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) | <ul style="list-style-type: none"> • średni palnik • mały palnik |
| 16 mm (B) | <ul style="list-style-type: none"> • duży palnik |



Dokręć regulatory powietrza jak najmocniej.

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

i Tabliczka znajduje się w torbie dołączonej do urządzenia.

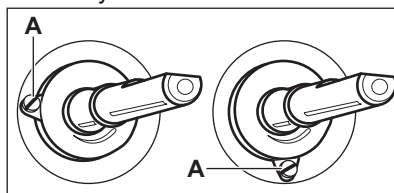
Jeśli ciśnienie gazu zasilającego nie jest stałe lub różni się od wymaganego ciśnienia, należy zainstalować odpowiedni regulator ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

3.13 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku płyty grzejnej

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Zdemontować pokrętko płyty grzejnej. Jeśli nie ma dostępu do śruby regulacyjnej obejścia, zdjąć panel

sterowania przed rozpoczęciem regulacji.

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



Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

- Dokręcić śrubę regulacyjną do oporu.
- Ponownie założyć pokrętko.

Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

- Odkręcić śrubę regulacyjną obejścia A o około jeden obrót.
- Założyć pokrętko płyty grzejnej.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.

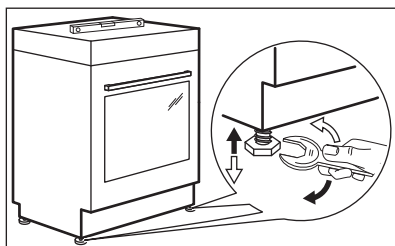


OSTRZEŻENIE!

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

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

3.14 Poziomowanie urządzenia



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

3.15 Zabezpieczenie przed przechyleniem

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



UWAGA!

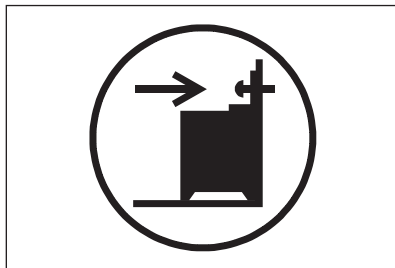
Upewnić się, że zabezpieczenie przed przechyleniem jest ustawione na odpowiedniej wysokości.



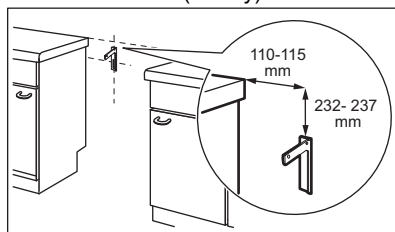
Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

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 232–237 mm od górnej powierzchni urządzenia i 110–115 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 bocznej wymiaru w celu wyśrodkowania urządzenia.



W przypadku zmiany wymiaru kuchenki, należy prawidłowo wyrównać urządzenie.



UWAGA!

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

3.16 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

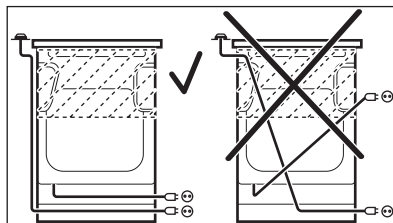
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.



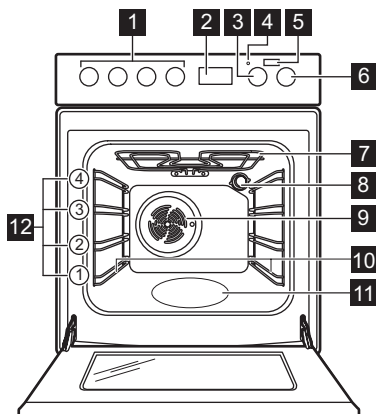
OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaziemnionej na ilustracji.



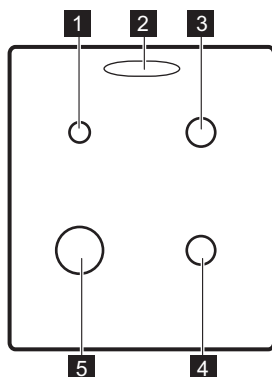
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Pokręta płyty grzejnej
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Pokręto regulacji temperatury
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Przycisk dodatkowej pary
- 6 Pokręto 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.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Opcjonalne prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta. Można zakupić je oddzielnie.
- **Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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 w początkowym 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.

Aksesoria 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.



OSTRZEŻENIE!

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

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.



Jeżeli po kilku próbach nadal nie można zapalić palnika, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywka 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 pokrętło i obrócić je do położenia maksymalnego. Przytrzymać wciśnięte pokrętło przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji płyty grzejnej przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu  i nacisnąć je, aby zapalić palnik.
2. Przytrzymać wciśnięte pokrętło 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.

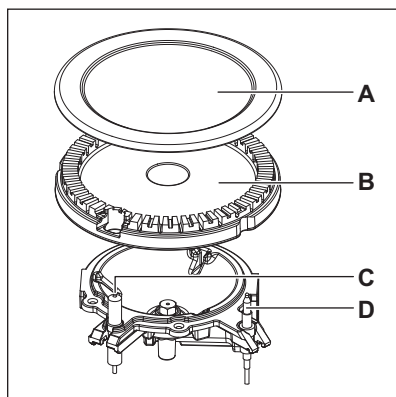


Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętło do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.



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.



UWAGA!

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

7.1 Naczynia



OSTRZEŻENIE!

Nie umieszczać naczyń na dwóch palnikach jednocześnie.



OSTRZEŻENIE!

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



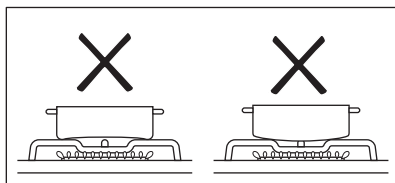
OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA!

Upewnij się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad przednią krawędzią płyty grzejnej.



7.2 Średnica naczyń



OSTRZEŻENIE!

Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.

| Palnik | Średnica naczyń (mm) |
|-------------|----------------------|
| Mały palnik | 120 - 180 |

| Palnik | Średnica naczyń (mm) |
|---------------|-----------------------------|
| 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.

- Po oczyszczeniu rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one w prawidłowym położeniu.
- 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

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
- Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.






Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.







- 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 wyłącza 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. |
|  + | PlusSteam | Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia czystości 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. |

| Symbol | Funkcje piekarnika | Zastosowanie |
|---|-----------------------|---|
|  | 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. |
|  | 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 zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Pieczenie parowe. 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. |
|  | Termoobieg | Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji 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”.

- Otworzyć drzwi piekarnika.
- Napełnić wnękę komory wodą z kranu.
Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.
- Wybrać funkcję: PlusSteam .

- Nacisnąć przycisk dodatkowej pary .
Przycisk dodatkowej pary działa tylko wraz z funkcją: PlusSteam.
- Włączy się wskaźnik.
- Obrócić pokrętko regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
- Włożyć potrawę do urządzenia i zamknąć drzwi piekarnika.

**UWAGA!**

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

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

Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.

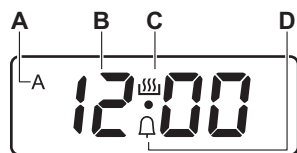
- Usunąć wodę z wnętrza komory.

**OSTRZEŻENIE!**

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



10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Wyświetlacz




- Wskaźnik funkcji CZAS
- Wyświetlacz czasu
- Wskaźnik aktywnego timera
- 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

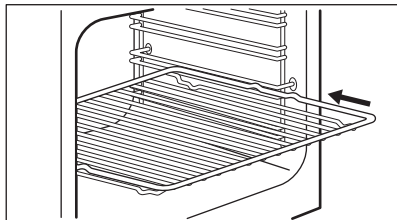


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów

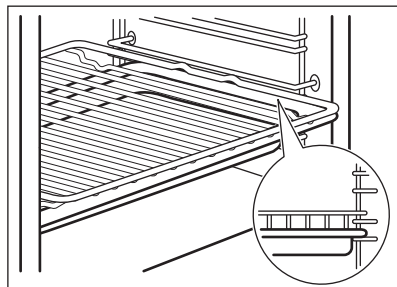
Ruszt:



Umieścić ruszt między prowadnicami.

Ruszt wraz z głęboką blachą do pieczenia:

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



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 stałą 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 ciast

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.

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

12.4 Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

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

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


12.5 Czasy pieczenia

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

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

12.6 PlusSteam +

Patrz „Włączanie funkcji: PlusSteam”

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

Wypieki

| Produkt | Woda we wgłębieniu komory (ml) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria |
|--|--------------------------------|------------------|------------|-------------------|---------------------------|
| Biały chleb ¹⁾ | 100 | 180 | 40 - 50 | 2 | Użyć blachy do pieczenia. |
| Bułki ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Użyć blachy do pieczenia. |
| Pizza domowa ¹⁾ | 100 | 230 | 15 - 25 | 2 | Użyć blachy do pieczenia. |
| Focaccia ¹⁾ | 150 | 190 | 20 - 30 | 1 | Użyć blachy do pieczenia. |
| Ciastka, babeczki, croissanty ¹⁾ | 100 | 160 | 10 - 20 | 2 | Użyć blachy do pieczenia. |
| Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem ¹⁾ | 100 | 160 | 75 - 90 | 2 | Użyć foremki do ciasta. |

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

Potrąmy mrożone

| Produkt | Woda we wgłębieniu komory (ml) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria |
|----------------------------------|--------------------------------|------------------|------------|-------------------|---------------------------|
| Pizza mrożona ¹⁾ | 150 | 200 | 15 - 20 | 2 | Użyć blachy do pieczenia. |
| Lasagne mrożona ¹⁾ | 200 | 180 | 35 - 50 | 2 | Użyć rusztu. |
| Croissanty mrożone ¹⁾ | 100 | 170 | 20 - 30 | 2 | Użyć blachy do pieczenia. |

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

Ponowne przygotowanie potraw

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

Pieczenie mięs

| Produkt | Woda we wgłębieniu komory (ml) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Pieczeń wieprzowa | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Użyć rusztu z blachą do pieczenia. |
| Pieczeń wołowa (lekko wypieczona) | 200 | 200 | 45 - 50 | 2 | Użyć rusztu z blachą do pieczenia. |
| Pieczeń wołowa (średnio wypieczona) | 200 | 200 | 50 - 55 | 2 | Użyć rusztu z blachą do pieczenia. |
| Rostbef (dobrze wypieczony) | 200 | 200 | 55 - 60 | 2 | Użyć rusztu z blachą do pieczenia. |
| Kurczak, połówka | 200 | 210 | 50 - 60 | 2 | Użyć rusztu z blachą do pieczenia. |

| Produkt | Woda we wgłębieniu komory (ml) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria |
|----------------|--------------------------------|------------------|------------|-------------------|------------------------------------|
| Kurczak, cały | 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.
- Wlać 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 | Aksesoria |
|---------------------------------|------------------|------------|-------------------|---------------------------|
| 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 | | | | |
| Półki śliwek | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Półki moreli | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Krojone jabłka | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Krojone gruszki | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Termoobieg (niska temp.)

| Produkt | Ilość (kg) | Przyrumienianie z każdej strony (min) | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|-------------------------------------|------------|---------------------------------------|------------------|-------------------|------------|
| Wołowina | | | | | |
| Filet, średnio wypieczony | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Pieczeń wołowa (średnio wypieczona) | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Cielęcina | | | | | |
| Filet, lekko wypieczony | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |

| Produkt | Ilość (kg) | Przyrumienianie z każdej strony (min) | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|---------------------------------------|------------|---------------------------------------|------------------|-------------------|------------|
| Karczek, w jednym kawałku | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Pieczeń cielęca, średnio wypieczona | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Wieprzowina | | | | | |
| 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 |
|-----------------|------------------|------------|-------------------|
| 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 |
| Pieczone kotlety wieprzowe | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grillowany bekon | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Kiełbaski | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Befszytk: średnio wypieczony | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Turbo grill

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------|------------------|------------|-------------------|
| 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 |

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 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria |
|-------------------------------------|------------------|------------|-------------------|---|
| 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 |
| 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 | | | | |
| Mieszanka 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) | Akcesoria | Poziom umieszczenia 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 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Górna/dolna grzałka | 180 | ruszt | 2 | 20 - 30 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Pieczenie konwekcyjne | 160 | ruszt | 2 | 25 - 35 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 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 | Termoobieg | 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. Zagrożenie jest większe w przypadku blachy do grillowania.

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.

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 wnęki komory

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



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

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

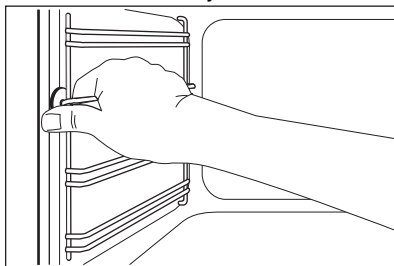
13.4 Wyjmowanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

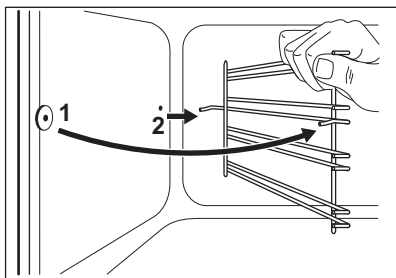


UWAGA!
Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

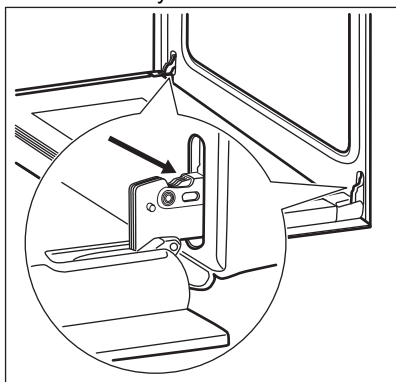
13.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wyjąć do wyczyszczenia.

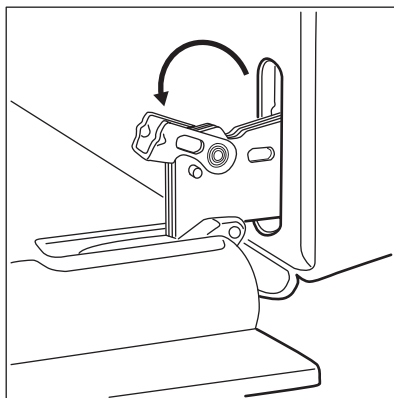
i Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

! **UWAGA!**
Nie używać urządzenia bez wewnętrznej szyby.

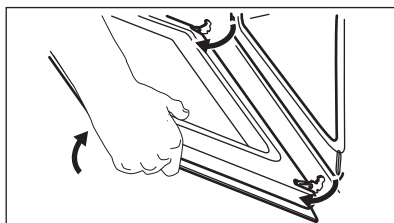
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



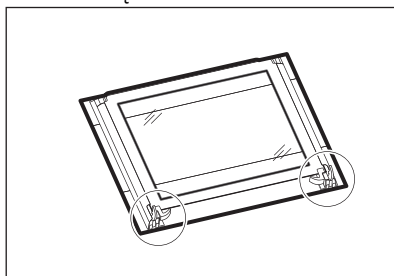
2. Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



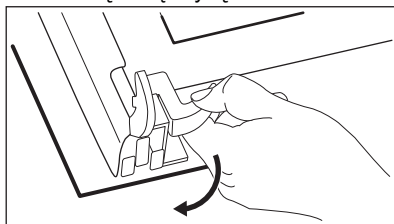
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



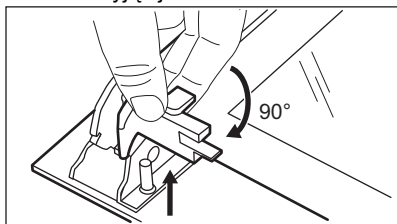
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



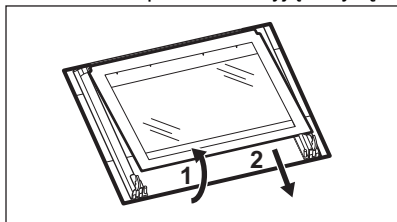
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



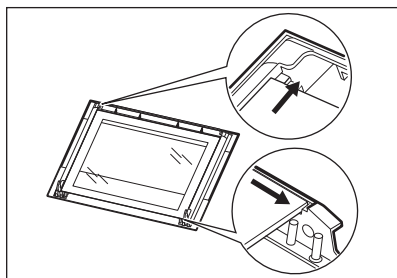
7. Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.



8. Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



13.6 Wyjmowanie szuflady

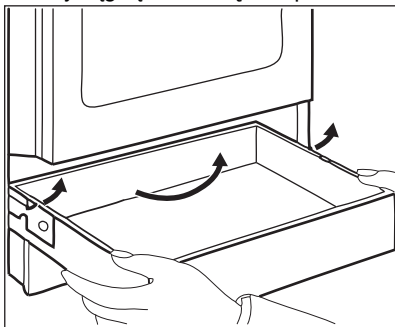


OSTRZEŻENIE!

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

13.7 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. Wycyścić 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. |
| Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu. | Pokrywa i głowica palnika nie są prawidłowo ułożone. | Prawidłowo ułożyć pokrywę i głowicę palnika. |
| | 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. |

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

14.2 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.) | |

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o płycie grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

| | | |
|---|--|-------------|
| Dane identyfikacyjne modelu | LKK660202W LKK660202X | |
| 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 | 55.0% |
| | Prawy przedni – średni | 55.0% |
| | Lewy przedni – duży | 55.7% |
| Efektywność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob) | 55.2% | |

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

15.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

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

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Przed użyciem palników i rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one prawidłowo zamontowane.
- Dno naczynia powinno mieć średnicę dostosowaną do wielkości palnika.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio nad środkiem palnika.
- Kiedy ciecz zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień i gotować powoli.
- Jeśli to możliwe, używać szybkowaru. Należy zapoznać się z jego instrukcją.

15.3 Informacje o produkcie dotyczące piekarników oraz karta produktu*

| | |
|-------------------|--|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | LKK660202W 943005325 LKK660202X 943005322 |

| | |
|---|------------------------------------|
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 94.9 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0,84 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0,75 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródła ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 58 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik w kuchence wolnostojącej |
| Masa | LKK660202W 43.0 kg |
| | LKK660202X 39.0 kg |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla 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.

15.4 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 prawidłowo umieszczona.

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. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw



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

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale

„Piekarnik – codzienna eksploatacja”,
Funkcje piekarnika.

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. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867365071-A-1 12021

