

EKK54555OK



PL Kuchenka

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
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.....	21
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	23
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	24
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	35
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	37
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	39

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne 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 załączoną 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 do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- 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 od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 obłożone, 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- 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

- 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. Zwrócić uwagę na wymagania dotyczące odpowiedniej wentylacji.

2.4 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!
Zagrozenie obrażeniami ciała i poparzeniem. Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu

jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i wybuchem

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na spodzie urządzenia.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowania. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie.
- Stosować wyłącznie stabilne naczynia o prawidłowym kształcie i średnicy większej od średnicy palników.
- Należy uważać, aby płomień nie zgasił podczas szybkiego obracania pokrętką z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować na palniku dyfuzora płomienia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- 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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol 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.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.8 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

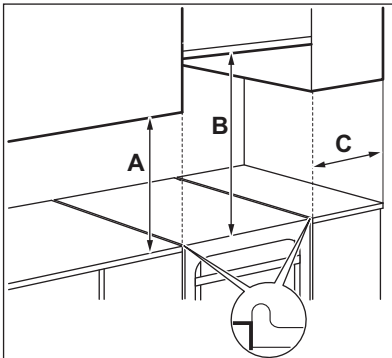
3.1 Miejsce instalacji urządzenia

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.



2.9 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, 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.
- Spłaszczyć zewnętrzne 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	855
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Pozostałe dane techniczne

Kategoria urządzenia:	I2ELs3B/P
Parametry gazu:	G20 (2E) 20 mbar
Opcjonalne parametry gazu:	G2.350 (2ELs) 13 mbar G30 (3B/P) 37 mbar

3.4 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIA ¹⁾ 1/100 mm
Mały palnik	25 / 26
Średni palnik	30
Duży palnik	38 / 40

¹⁾ Typ obejścia zależy od modelu.

3.5 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G2.350 13 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW ¹⁾	MOC MINIMALNA w kW ¹⁾	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży palnik	2.9 / 2.8	0.72 / 0.75	180
Średni palnik	2.1 / 2.0	0.43 / 0.45	150
Mały palnik	1.0	0.35	105

¹⁾ Typ zaworu zależy od modelu.

3.6 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW ¹⁾	MOC MINIMALNA w kW ¹⁾	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży palnik	3.0	0.72 / 0.75	119
Średni palnik	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Mały palnik	1.0	0.35	70

¹⁾ Typ zaworu zależy od modelu.

3.7 Palniki do GAZU PŁYNNEGO G30 37 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	PRZEPŁYW ZNAMIONOWY GAZU g/h
Duży palnik	2.7	0.72	77	196

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	PRZEPŁYW ZNAMIONOWY GAZU g/h
Średni palnik	1.9	0.43	65	138
Mały palnik	0.85	0.35	43	62

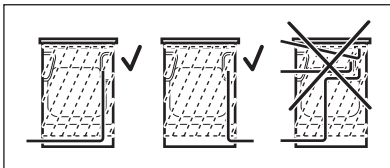
3.8 Podłączenie do instalacji gazowej



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 uszczelkeł. 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,
- obejmę mocującą 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 powinno być przeprowadzone wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.

i Jeśli piekarnik jest przystosowany do zasilania gazem ziemnym, można go przestawić na gaz płynny, stosując odpowiednie dysze. Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.

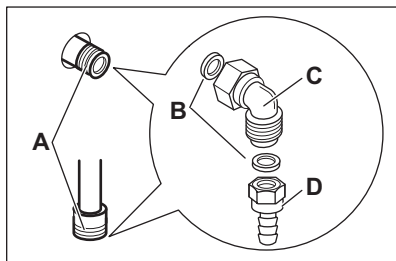
i Zestaw montażowy można zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym.



OSTRZEŻENIE!

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

i Piekarnik jest ustawiony na domyślny rodzaj gazu. Podczas zmiany ustawienia należy zawsze stosować uszczelkę.



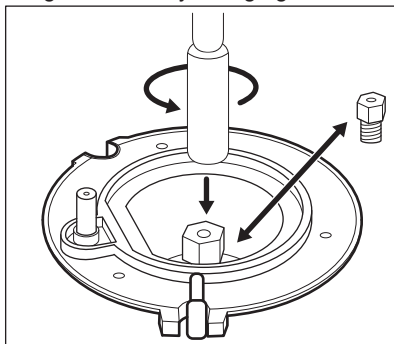
- A. Punkt przyłączenia gazu (w piekarniku jest tylko jedno złącze)
 B. Uszczelka
 C. Kolanka

D. Króciec do podłączenia węża do gazu płynnego

3.11 Wymiana dysz płyty grzewczej

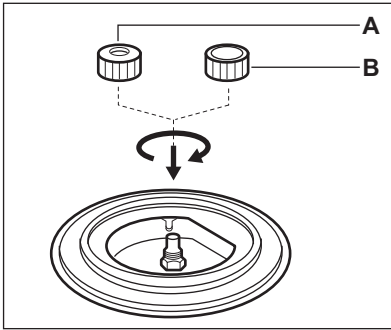
Wymienić dysze w przypadku zmiany rodzaju gazu.

1. Zdjąć ruszty nad palnikami.
2. Zdjąć pokrywy i głowice palnika.
3. Odkręcić dysze kluczem nasadowym 7.
4. Wymienić dysze zgodnie z gatunkiem używanego gazu.



5. Aby zmienić ustawienie na gaz G110, G120 lub G2.350, do dysz głównych należy przymocować regulator dopływu powietrza.

Średnica regulatora dopływu powietrza	Rodzaj palnika
10 mm (A)	<ul style="list-style-type: none"> • średni • mały
16 mm (B)	<ul style="list-style-type: none"> • duży



Dokręcić regulatory dopływu powietrza do oporu.

- Wymienić tabliczkę znamionową (znajdącą się obok króćca przyłączeniowego gazu) na odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.

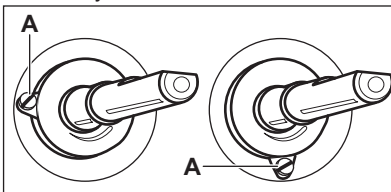


Tabliczka znajduje się w torebce dołączonej do urządzenia.

Jeśli ciśnienie dostarczanego gazu nie jest stałe lub jest inne niż wymagane, należy zainstalować odpowiedni reduktor ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

3.12 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku płyty grzejnej

- Odlączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Zdemontować pokrętkę 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.

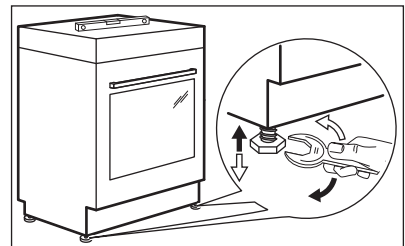


OSTRZEŻENIE!

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

- 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.

3.13 Poziomowanie urządzenia



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

3.14 Zabezpieczenie przed przechyleniem

Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.



UWAGA!

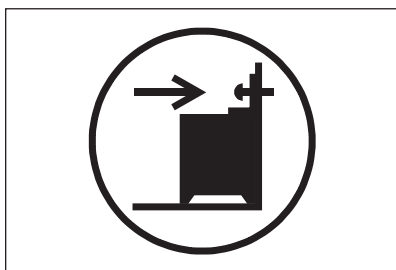
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.



Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

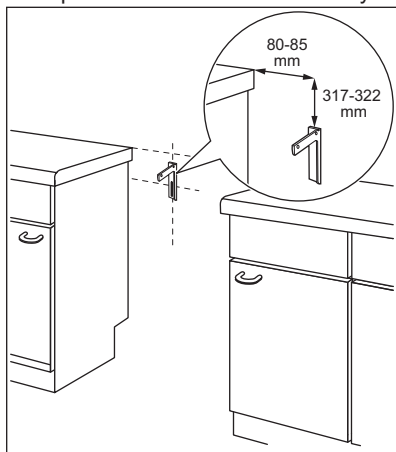
Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.

To urządzenie oznaczono przedstawionym na ilustracji symbolem (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



1. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 317-322 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 80-85 mm od bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku.

Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.



2. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przód urządzenia i umieścić je pośrodku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.



Po zmianie położenia kuchenki należy odpowiednio zmienić ustawienie zabezpieczenia przed przewróceniem.



UWAGA!

Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

3.15 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

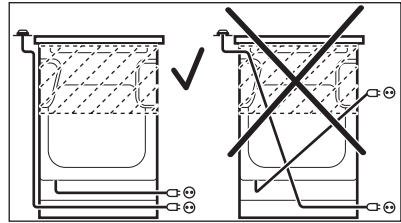
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.



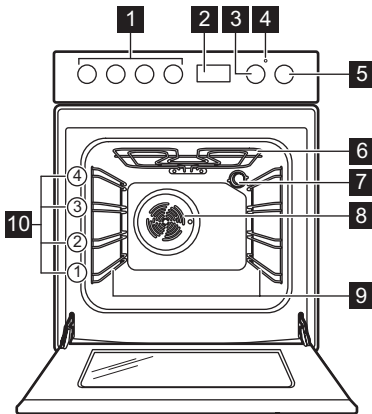
OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



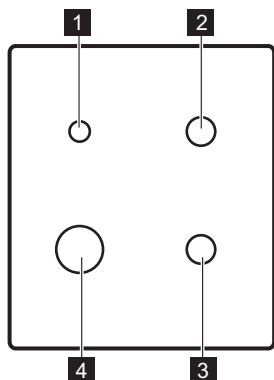
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Informacje ogólne



- 1 Pokrętła płyty grzejnej
- 2 Wyświetlacz
- 3 Pokrętło sterowania (temperatury)
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 6 Grzałka
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczenia potraw

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1** Mały palnik
- 2** Średni palnik
- 3** Średni palnik
- 4** Duży palnik

4.3 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Opcjonalne przewodnice 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



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i przewodnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane przewodnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.



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.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

5. Ustawić funkcję  i 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 pokrętki dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, należy zwolnić pokrętko, 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 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 pokrętko i obrócić je do położenia maksymalnego. Przytrzymać wciśnięte pokrętko przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.

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

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

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

- A. Pokrywa palnika
- B. Głowica palnika
- C. Elektroda zapłonowa
- D. Termopara

6.3 Wyłączenie palnika

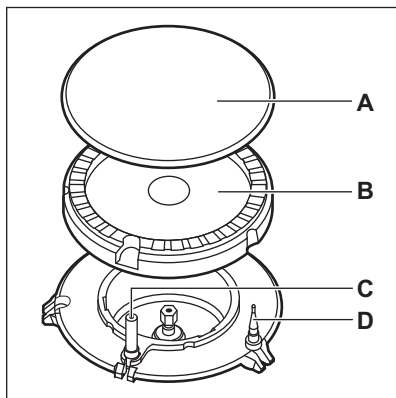
Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia **0**.



OSTRZEŻENIE!

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

6.2 Widok palnika



7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE!

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

7.1 Naczynia



OSTRZEŻENIE!

Nie umieszczaj jednego naczynia na dwóch palnikach.



UWAGA!

Upewnić się, że uchwyty naczyń nie wystają poza krawędź urządzenia.

**UWAGA!**

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

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



Rusztów nad palnikami nie można myć w zmywarce. Należy je myć ręcznie.

1. Aby ułatwić czyszczenie płyty grzejnej, można zdjąć ruszty nad palników.



Należy zachować szczególną ostrożność podczas zakładania rusztów nad palnikami, aby nie uszkodzić powierzchni płyty grzejnej.

- Po wyczyszczeniu rusztów należy umieścić je we właściwym 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.

piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.






9.1 Włączanie i wyłączanie piekarnika





- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
- Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
- Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji

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.

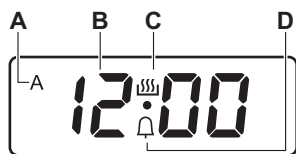
9.3 Funkcje piekarnika

Sym-bol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

Sym- bol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie parowe. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Gdy używa się tę funkcję, temperatura w komorze może się różnić od temperatury nastawionej. Można zmniejszyć moc 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.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.


10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Wyświetlacz




- A. Wskaźnik czasu funkcji CZAS i KONIEC
- B. Wskazanie czasu
- C. Wskaźnik aktywnego zegara
- D. Wskaźnik MINUTNIKA


10.2 Przyciski

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

10.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
00:00	AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
dur	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia (1 min – 10 godz.).
End	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia (1 min – 10 godz.).
dur + End	OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
	MINUTNIK	Służy do odliczania czasu (w przedziale 1 min – 23 godz. 59 min). Funkcja 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 \oplus lub \ominus , 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 funkcji KONIEC




1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż **End** zacznie migać.
3. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu pojawi się **End** i symbol





- A.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, zacznie migać **End** 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.




10.6 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż **dur** zacznie migać.
3. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 7 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
7. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

10.7 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.

10.8 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.

10.9 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.

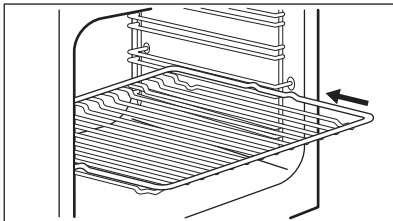
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

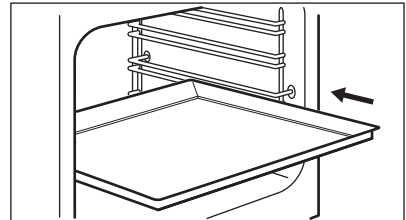


Wsunąć ruszt między prowadnice blachy na wybranym poziomie piekarnika.

Blacha:



Nie dosuwać blachy do pieczenia do tylnej ścianki w komorze. Uniemożliwia to obieg powietrza wokół blachy. Żywność może się przypalić, szczególnie w tylnej części blachy.



Wsunąć blachę do pieczenia lub głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów. Sprawdzić, czy nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

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.

- 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.

12.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu są cztery poziomy. 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 nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

12.2 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

12.3 Pieczenie ciast

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

Wykorzystując 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 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 Pieczenie tradycyjne 

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane	250	150	25 - 30	3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 190	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Ciasto w głębokiej blasze	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1350	200 - 220	60 - 70	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kurczak, półka	1300	190 - 210	35 + 30	3	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczone kotlety wieprzowe	600	190 - 210	30 - 35	3	Ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kruche ciasto ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Nadzwane ciasto drożdżowe ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Sernik	2600	170 - 190	60 - 70	2	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	blacha do pieczenia
Keks ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Chleb wiejski 6)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 blachy aluminiowe (długość: 20 cm)
Biszkopt rumuński 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Buteczki drożdżowe 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	blacha do pieczenia
Beza	400	100 - 120	40 - 50	2	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Ciasto maślane 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	blacha do pieczenia

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

3) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 20 minut.

4) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.

5) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

6) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 18 minut.

12.7 Pieczenie konwekcyjne

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Ciasta przekładane 1)	250	145	25	3	blacha do pieczenia
Ciasta przekładane 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Cienkie ciasto ¹⁾	1000	150	30	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Szarlotka	1200 + 1200	175	55	2	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm) na tym samym poziomie
Małe ciasteczka ¹⁾	500	155	30	2	blacha do pieczenia
Małe ciasteczka ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny ¹⁾	350	160	30	1	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)
Ciasto w głębokiej blasze	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1400	180	55	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczeń wieprzowa	800	170 - 180	45 - 50	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	150 - 160	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	blacha do pieczenia
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Sernik	2600	160 - 170	40 - 50	1	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Jabłkowa tarta szwajcarska ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	blacha do pieczenia
Keks ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	blacha do pieczenia
Biszkopt rumuński ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Buleczki drożdżowe ¹⁾	800	190	15	3	blacha do pieczenia
Buleczki drożdżowe ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	blacha do pieczenia
Bezy	400	110 - 120	30 - 40	2	blacha do pieczenia
Bezy	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką	1500	160 - 170	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Biszkopt ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasto maślane ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	blacha do pieczenia

- 1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
- 2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.
- 3) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.
- 4) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 20 minut.
- 5) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.

12.8 Termoobieg

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane ¹⁾	250	155	20	3	blacha do pieczenia
Ciasta przekładane ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000	155	35	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Szarlotka ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)
Małe ciasteczka ¹⁾	500	150	35	3	blacha do pieczenia
Małe ciasteczka ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny ¹⁾	350	160	30	3	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasto w głębokiej blasze	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1400	200	50	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczone kotlety wieprzowe	600	180 - 200	30 - 40	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kruche ciasto ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	160 - 170	20 - 30	3	blacha do pieczenia
Sernik	2600	150 - 170	60 - 70	2	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	blacha do pieczenia
Keks ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	blacha do pieczenia
Biszkopt rumuński ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Buleczki drożdżowe ¹⁾	800	190	15	3	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Bułeczki drożdżowe ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	blacha do pieczenia
Bezy	400	100 - 120	50 - 60	2	blacha do pieczenia
Bezy	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Biszkopt ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Ciasto maślane ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	blacha do pieczenia

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

²⁾ Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

³⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.

⁴⁾ Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

⁵⁾ Ustawić temperaturę na 230°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.

12.9 Pieczenie parowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
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
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				

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
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

12.10 Turbo grill

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Grzanki ¹⁾	500	230	3 - 5	3	ruszt
Kurczak, półka	1200	200	25 + 25	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczone kotlety wieprzowe	500	230	20 + 20	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

12.11 Pizza

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1400	165 - 175	55 - 65	2	blacha do pieczenia
Kurczak, półka	1350	165 - 175	30 + 35	3	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	blacha do pieczenia

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.

12.12 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Pieczenie konwekcyjne	150	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Małe ciasteczka (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
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	180	ruszt	2	20 - 30
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie konwekcyjne	160	ruszt	2	25 - 35
Biszkopt beztłuszczowy	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
Burger wołowy	Turbo grill	250	ruszt lub głęboka blacha	3	15-20 pierwsza strona; 10-15 druga strona

13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć 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 oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

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

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

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.

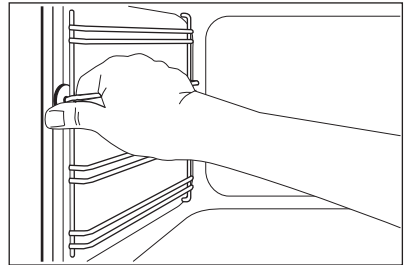
13.3 Wymywanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

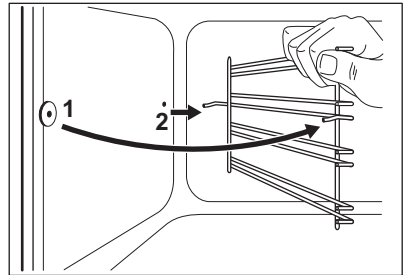


UWAGA!
Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

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.

13.4 Wymywanie i montaż szklanych paneli piekarnika

Wewnętrzne szklane panele można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szklanych paneli różni się w zależności od modelu urządzenia.

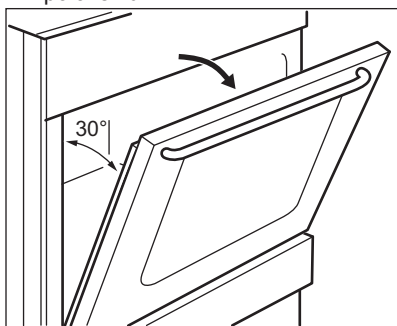
**OSTRZEŻENIE!**

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

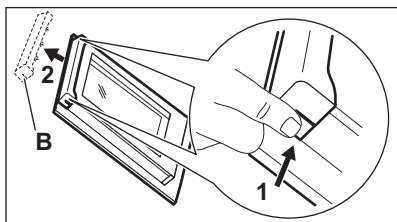
**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać urządzenia bez szklanych paneli.

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 szklanych paneli drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szklane panele drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.

5. Umyć szklany panel wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szklane panele, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszy panel, a następnie większy.

**UWAGA!**

Nadruk na wewnętrznym szklanym panelu powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi.

**UWAGA!**

Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szklanego panelu w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

**UWAGA!**

Upewnić się, że wewnętrzny szklany panel został osadzony prawidłowo.

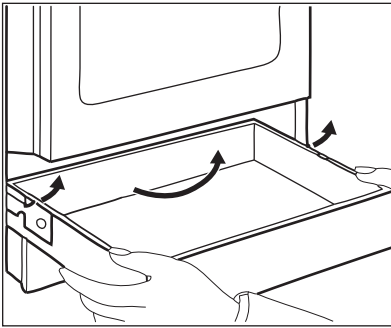
13.5 Wyjmowanie szuflady

**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.

13.6 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik.
Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę 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	Rozwiązanie
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.
	Pokrywka i korona palnika są prawidłowo ułożone.	Prawidłowo ułożyć pokrywę i koronę palnika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie rozgrzała się wystarczająco.	Po zapaleniu się płomienia przytrzymać włączoną zapalarkę do 10 sekund.
Obwód płomienia jest nierówny.	Korona palnika jest zatkana pozostałościami potraw.	Sprawdzić, czy dysza nie jest zablokowana i czy korona 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 niezbędnych 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.	Potrava 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.

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 dotyczące płyty grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	EKK54555OK	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba palników gazowych	4	
Sprawność energetyczna na palnik (EE gas burner)	Lewy tylny – mały	nie dotyczy
	Prawy tylny – średni	55.3%
	Prawy przedni – średni	55.5%
	Lewy przedni – duży	55.5%
Sprawność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)	55.4%	

EN 30-2-1: Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz – Część 2-1: Racjonalne zużycie energii – Postanowienia 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 Etykieta produktu i informacje dotyczące piekarników zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EKK54555OK
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
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	57 l
Typ 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 opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

15.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do

minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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


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.

www.electrolux.com/shop



867354289-A-212019

