

LKG500003W



PL Kuchenka

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	9
4. OPIS URZĄDZENIA.....	18
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	18
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	19
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	21
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	22
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	24
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	24
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	27
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	29
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	31
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	32

MYŚLIMY 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, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych 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 ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalować to urządzenie i wymieniać jego przewód zasilający mogą wyłącznie osoby o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- **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:

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 odstępstwa 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.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.

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!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem. Zagrozenie porażeniem prądem.



UWAGA!

Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Prosimy upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, szczególnie gdy używane jest to urządzenie.

Przy długotrwałym, intensywnym użytkowaniu tego urządzenia potrzebna być może dodatkowa wentylacja, na przykład zwiększenia wentylacji mechanicznej i dodatkowa wentylacja w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do powietrza na zewnątrz (zewnątrznego), zapewniająca jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji należy skonsultować się z odpowiednio wykwalifikowaną osobą.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszczce 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.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie zostawiać włączonego palnika bez naczynia lub z pustym naczyniem.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym dnem mogą spowodować zarysowanie. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchni 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 zgasł po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.



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 dopuszczać do wygotowania się potrawy.

2.5 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- 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 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.
- Płaskie rury gazowe.

3. INSTALACJA



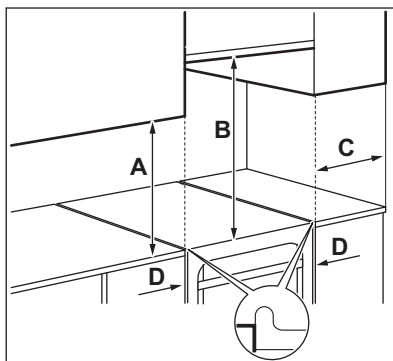
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Umieszczenie urządzenia

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

W tabeli znajdują się minimalne odległości do montażu.



Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	400
B	650

Wymiar	mm
C	150
D	20

3.2 Dane techniczne

Napięcie	220–240 V
----------	-----------

Częstotliwość	50 - 60 Hz
Klasa urządzenia	1

Wymiary	mm
Wysokość	855
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Inne dane techniczne

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

3.4 Średnice obejścia

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

3.5 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G2.350 13 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIO- NOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DY- SZY 1/100 mm
Duży palnik	2.7	0.72	180
Średni palnik	2.0	0.43	150
Mały palnik	0.95	0.35	105
Piekarnik	2.1	0.9	130 o

Zestaw montażowy można zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

3.6 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIO- NOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DY- SZY 1/100 mm
Duży palnik	2.9	0.80	119

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Średni palnik	1.85	0.43	96
Mały palnik	0.95	0.35	70
Piekarnik	2.1	0.90	104 o

3.7 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G27 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży palnik	2.8	0.72	133
Średni palnik	1.85	0.45	111
Mały palnik	0.85	0.35	74
Piekarnik	2	0.9	107 o

Zestaw montażowy można zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

3.8 Palniki do gazu płynnego G30 37 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA w kW	MOC MINIMALNA w kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	ZNAMIONOWY PRZEPŁYW GAZU g/h
Duży palnik	2.7	0.72	77	196
Średni palnik	1.9	0.43	65	138
Mały palnik	0.8	0.35	43	58
Piekarnik	2.1	0.90	62	153

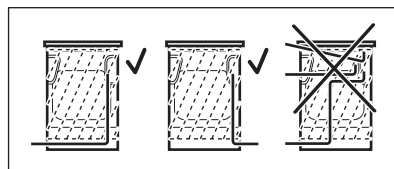
3.9 Podłączenie do instalacji gazowej



OSTRZEŻENIE!

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

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



OSTRZEŻENIE!

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

**OSTRZEŻENIE!**

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

3.10 Podłączenie za pomocą elastycznych węży niemetalowych

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

Do instalacji należy zawsze używać króćców i uszczelkek. 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.

3.11 Dostosowanie do różnych rodzajów gazu



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



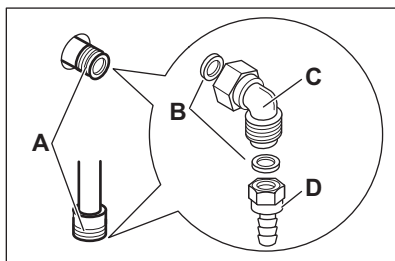
Jeśli urządzenie jest przystosowane do zasilania gazem ziemnym, można je przestawić na gaz płynny, stosując odpowiednie dysze. Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.

**OSTRZEŻENIE!**

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



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



- Punkt przyłączenia gazu (w urządzeniu jest tylko jedno złącze)
- Uszczelka
- Kolanko
- Króciec do podłączenia węża do gazu płynnego

3.12 Przeważenie na gaz G 2.350

- i** W celu przeważenia na gaz G 2.350 prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

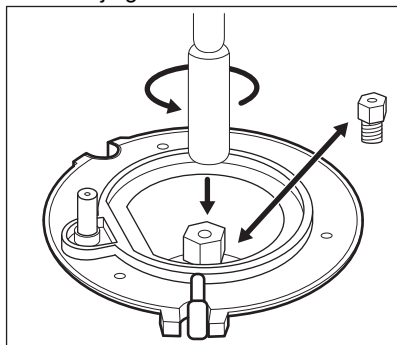
3.13 przeważenia na gaz G27

- i** W celu przeważenia na gaz G27 prosimy o kontakt z autoryzowanym punktem serwisowym.

3.14 Wymiana dysz płyty grzejnej

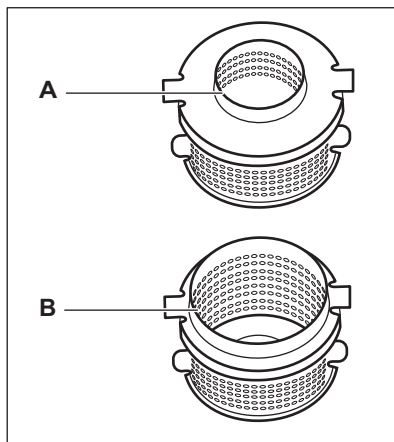
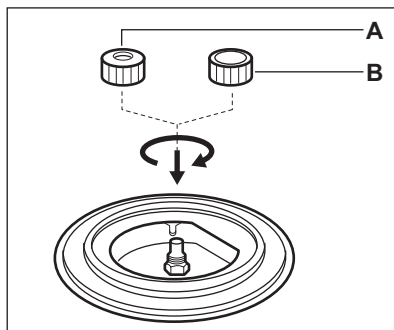
Wymienić dysze w przypadku zmiany rodzaju gazu.

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



5. Aby zmienić ustawienie na gaz G2.350, do dysz głównych 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



Dokręcić regulatory powietrza jak najmocniej.

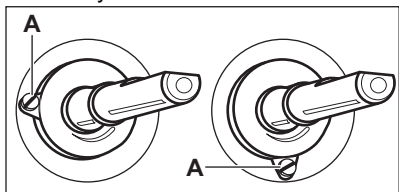
6. Wymienić tabliczkę znamionową (znajdującą się obok rury przyłączeniowej gazu) na nowy rodzaj gazu.

- 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.

3.15 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku płyty grzejnej

1. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Zdemontować pokrętkę płyty grzejnej. Jeśli nie ma dostępu do śruby regulacyjnej obejścia, zdjęć panel sterowania przed rozpoczęciem regulacji.
3. Małym, płaskim śrubokrętem ustawić śrubę regulacyjną A. Położenie śruby regulacyjnej A zależy od modelu.



Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

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

Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

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



OSTRZEŻENIE!

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

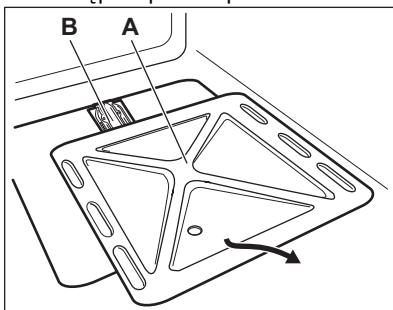
4. Zapalić palnik.

Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.

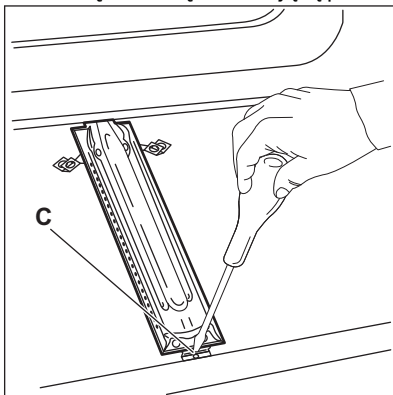
5. Ustawić pokrętkę płyty grzejnej w pozycji minimalnego płomienia.
6. Ponownie zdjęć pokrętkę płyty grzejnej.
7. Powoli dokręcać śrubę regulacyjną obejścia, aż płomień osiągnie minimalną wysokość i będzie stabilny.
8. Założyć pokrętkę płyty grzejnej.

3.16 Wymiana dyszy piekarnika

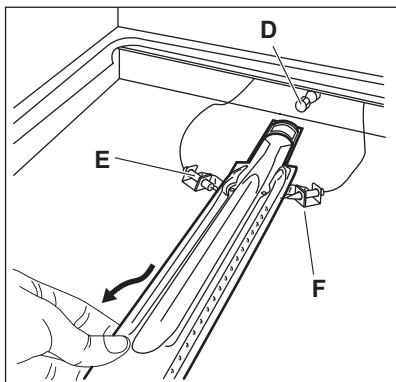
1. Wyjąć płytę A założoną na dnie komory piekarnika, aby uzyskać dostęp do palnika piekarnika B.



2. Odkręcić śrubę C mocującą palnik.



3. Ostrożnie zdjęć palnik ze wspornika dyszy D.



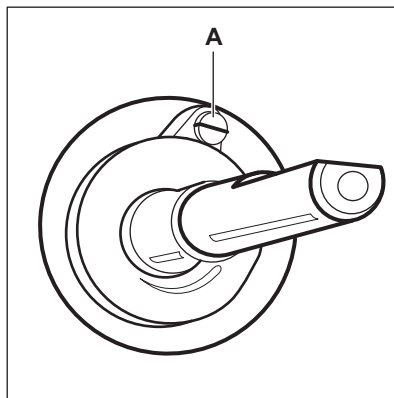
4. Powoli przesunąć go na lewą stronę. Upewnić się, że tuleja palnika piekarnika znajduje się w otworze wlotowym palnika. Nie ciągnąć na siłę przewodu elektrody zapłonowej F ani przewodu termopary E.
5. Odkręcić dyszę palnika D kluczem nasadowym 7 mm, wyjąć ją i wymienić na inną.

Zmontować palnik, powtarzając czynności w odwrotnej kolejności.

Zastąpić naklejkę dotychczasowego rodzaju gazu znajdującą się obok złącza dopływu gazu naklejką z nazwą nowego gazu.

3.17 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku piekarnika

1. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Zdemontować pokrętło wyboru funkcji piekarnika. Jeśli nie ma dostępu do śruby regulacyjnej obejścia, zdjąć panel sterowania przed rozpoczęciem regulacji.
3. Małym, płaskim śrubokrętem ustawić śrubę regulacyjną A. Położenie śruby regulacyjnej A zależy od modelu.



Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

1. Dokręcić śrubę regulacyjną do oporu.
2. Ponownie założyć pokrętło.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.

Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

1. Odkręcić śrubę regulacyjną obejścia A o około jeden obrót.
2. Założyć pokrętło wyboru funkcji piekarnika.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.



OSTRZEŻENIE!

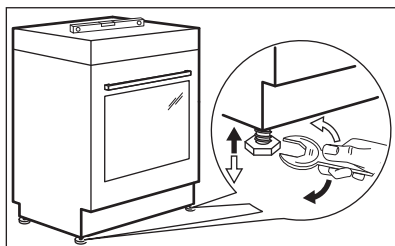
Wtyczkę urządzenia można podłączyć do gniazda elektrycznego dopiero wtedy, gdy wszystkie części zostaną zamontowane na swoich miejscach. Występuje zagrożenie skałeczeniem.

4. Zapalić palnik. Patrz rozdział „Piekarnik – codzienna eksploatacja”.
5. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika w pozycji minimalnego płomienia.
6. Ponownie zdjąć pokrętło wyboru funkcji piekarnika.
7. Powoli dokręcać śrubę regulacyjną obejścia, aż płomień osiągnie minimalną wysokość i będzie stabilny.

8. Założyć pokrętkę wyboru funkcji piekarnika.
9. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w położeniu maksymalnego przepływu gazu i pozostawić piekarnik do nagrzania przynajmniej na 10 minut.
10. Szybko obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika z położenia maksymalnego do minimalnego przepływu gazu.

Sprawdzać stan płomienia. Należy upewnić się, że płomień nie gaśnie podczas obracania pokrętki z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego. Nad koroną palnika piekarnika musi być widoczny mały regularny płomień. Jeśli płomień gaśnie, należy ponownie wyregulować palnik piekarnika.

3.18 Poziomowanie urządzenia



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

3.19 Zabezpieczenie przed przechyleniem

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



UWAGA!

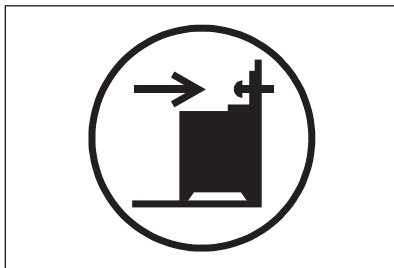
Upewnić się, że zabezpieczenie przed przechyleniem jest ustawione na odpowiedniej wysokości.



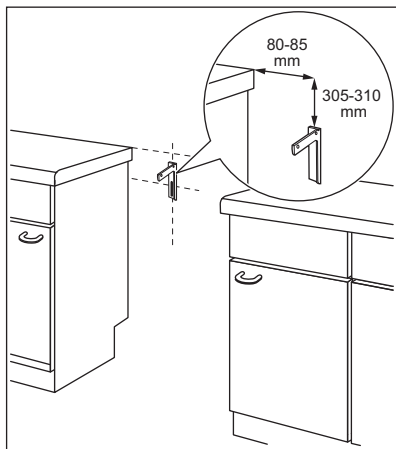
Upewnić się, że powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

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

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



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



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

i W przypadku zmiany wymiaru kuchenki, należy prawidłowo wyrównać urządzenie.

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

3.20 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

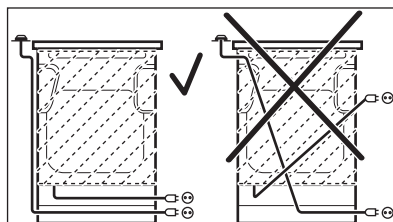
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.



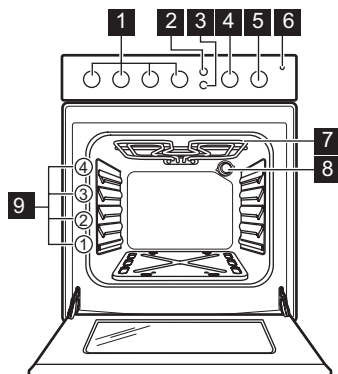
OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



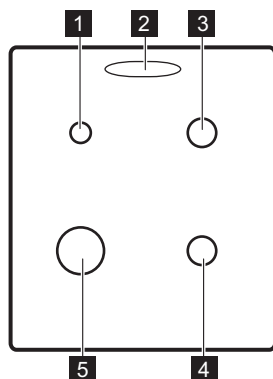
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Pokrętła płyty grzejnej
- 2 Przycisk zapalarki
- 3 Przycisk oświetlenia
- 4 Pokrętło minutnika
- 5 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 6 Wskaźnik grilla
- 7 Grzałka
- 8 Lampa
- 9 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Palnik mały
- 2 Wylot pary – liczba i położenie zależą od modelu
- 3 Palnik średni
- 4 Palnik średni
- 5 Palnik duży

4.3 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

- Do ciast i ciasteczek.
- **Szuflada do przechowywania**
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne


Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria w początkowym położeniu.

5.2 Wstępne nagrzewanie

Nagrząć wstępnie puste urządzenie, aby usunąć pozostałości tłuszczu.

1. Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić urządzenie włączone na około 20 minut.
3. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
4. Pozostawić urządzenie włączone na 15 minut.



OSTRZEŻENIE!

Aksesoria mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle.

Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Upewnić się, że przepływ powietrza jest wystarczający.

Zaczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwiłżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić komorę piekarnika.

6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Zapalanie palnika płyty grzejnej





Palnik należy zapalić przed postawieniem na nim naczynia.



OSTRZEŻENIE!

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki .
2. W tym samym czasie należy obrócić pokrętkę płyty grzejnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu  i wcisnąć je, aby zapalić palnik.
3. Po zapaleniu płomienia zwolnić przycisk zapalarki, ale przytrzymać pokrętkę w tym położeniu do 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.
4. Wyregulować wielkość płomienia po jego ustabilizowaniu się.



OSTRZEŻENIE!

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



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

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

6.3 Wyłączanie palnika

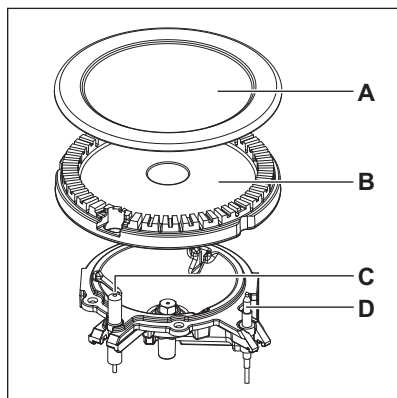
Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia **0**.



OSTRZEŻENIE!

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

6.2 Przegląd palników



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 umieszczać naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.



UWAGA!

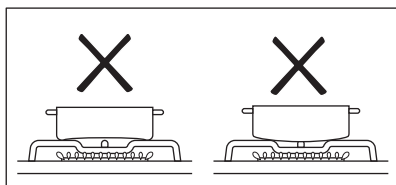
Upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad przednią krawędzią płyty grzejnej.

**UWAGA!**

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

**OSTRZEŻENIE!**

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



7.2 Średnica naczyń

**OSTRZEŻENIE!**

Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.

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

1) Gdy na płycie grzejnej używane jest jedno naczynie.

8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

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

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć.

- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.

8.3 Czyszczenie elektrod zapłonowych

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

8.4 Ruszty nad palnikami



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

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



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

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

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

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

8.5 Okresowa konserwacja

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





9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
1 - 8 1) Ustawienia mocy grzania	Zakres poziomów regulacji temperatury piekarnika.
 Grillowanie	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla. Do pieczenia tostów.  Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
 Oświetlenie piekarnika	Oświetlenie wnętrza piekarnika. Aby użyć tej funkcji, należy nacisnąć przycisk oświetlenia.

1) 1 - 140°C, 2 - 155°C, 3 - 170°C, 4 - 190°C, 5 - 205°C, 6 - 220°C, 7 - 235°C, 8 - 250°C

9.2 Zapalanie palnika piekarnika gazowego




UWAGA!

Podczas zapalania palnika piekarnika drzwi piekarnika muszą być otworzone.



Zabezpieczenie piekarnika:

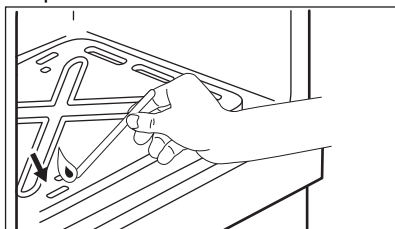
Piekarnik gazowy jest wyposażony w termostaty. Gdy płomień zgaśnie, dopływ gazu zostaje odcięty.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki .
3. W tym samym czasie należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego grzania i wcisnąć je, aby zapalić palnik.
4. Po zapaleniu płomienia zwolnić przycisk zapalarki, ale przytrzymać pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w tym położeniu do 15 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termostaty. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.

9.3 Ręczne zapalenie palnika piekarnika gazowego

Gdy nie ma zasilania elektrycznego zapłon palnika piekarnika można uzyskać bez korzystania z elektrody zapłonowej.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Przytrzymać płomień w pobliżu otworu w dolnej części komory piekarnika.



3. W tym samym czasie należy wcisnąć pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i

obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu.

4. Po zapaleniu płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do 15 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termostaty.




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

9.4 Po zapaleniu palnika gazowego w piekarniku

1. Zwolnić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika.
2. Zamknąć drzwi piekarnika.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybraniażądanego ustawienia grzania.

Płomień można kontrolować, patrząc przez otwory w dolnej płycie piekarnika.

9.5 Wyłączenie palnika piekarnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia .

9.6 Grillowanie




OSTRZEŻENIE!

Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.



Nie zaleca się używania grilla elektrycznego do pieczenia jednocześnie z piekarnikiem gazowym.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara do położenia .

2. Dostosować położenie blachy do grubości potrawy.
Aby zapewnić szybsze pieczenie, umieścić potrawę bliżej górnej grzałki, aby zapewnić bardziej delikatne pieczenie – dalej od grzałki.
- Większość potraw należy umieszczać na ruszcie na blasze do pieczenia, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza oraz zapewnić ściekanie tłuszczu i soków. Potrawy, jak ryby, wątróbka czy nerki, można również układać bezpośrednio na głębokiej blasze.
- Aby ograniczyć do minimum rozpryskiwanie, przed rozpoczęciem grillowania należy dokładnie osuszyć

produkty. Chude mięso i ryby należy lekko posmarować olejem lub roztopionym masłem przy użyciu pędzelka, aby uniknąć nadmiernego ich wysuszenia.


- Podczas grillowania mięs można umieścić pod rusztem dodatki, takie jak pomidory czy grzyby.
- Podczas opiekania chleba należy korzystać z najwyższego poziomu piekarnika.
- Zależnym od potrzeb potrawę należy obracać podczas pieczenia.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy obrócić pokrętko do położenia wyłączenia.

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Minutnik


Służy do odliczania ustawionego czasu.

-  Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Obrócić pokrętko zegara do oporu, a następnie ustawić je na odpowiednią wartość czasu.


Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

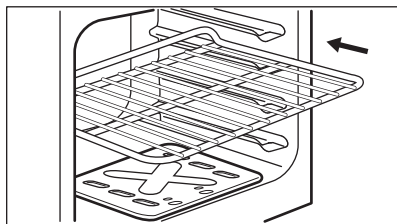
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

-  **OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów


Ruszt:

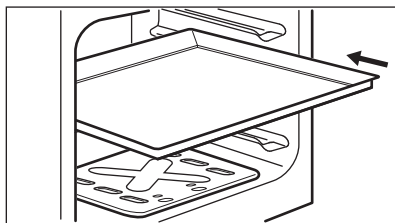
-  Tylna część rusztu jest specjalnie ukształtowana, aby ułatwić obieg ciepła.



Umieścić ruszt na odpowiednim poziomie piekarnika. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

Blacha:

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



Umieścić blachę do pieczenia ciast lub głęboką blachę do pieczenia na zalecanym poziomie piekarnika. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyjątkowo charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

12.1 Informacje ogólne

Urządzenie ma cztery poziomy piekarniki. Poziomy umieszczenia potraw liczy się od dołu.

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.

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

Aby uzyskać lepsze efekty, można włączyć grill na 2-5 minut przed zakończeniem pieczenia. Czas użycia grilla sprawdzić w tabelach pieczenia.

12.3 Pieczenie ciast

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

12.4 Pieczenie mięsa i ryb

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 Tabela pieczenia

Produkt	Czas wstępnego nagrzewania (min)	Położenie termostatu	Czas użycia grilla (min) na koniec	Łączny czas pieczenia (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciastka	15	2 - 3	3	20 - 30	3	blacha do pieczenia
Biszkopt beztłuszczowy	15	2 - 3	2	30 - 40	3	1 foremka do ciasta (średnica: 26 cm) na ruszcie
Szarlotka	15	4	5	70 - 80	3	2 foremki do ciasta (średnica: 20 cm) na ruszcie
Ciasta przekładane	15	1	2	20 - 30	3	blacha do pieczenia
Hamburgery	15	Grill – włączony		70 - 80 ¹⁾	3	ruszt i blacha na poziomie 2
Tosty	15	Grill – włączony		3 - 4	3	ruszt

¹⁾ Obrócić po 40 min.

Potrawa (IEC 60350-1)	Czas wstępnego nagrzewania (min)	Położenie termostatu	Czas użycia grilla (min) na koniec	Łączny czas pieczenia (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pieczenie w formach						
Tort biszkopowy	15	4 - 5		95 - 105	3	blacha do ciasta na ruszcie
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	15	4		115 - 125	3	blacha do ciasta na ruszcie
Biszkopt królowej Wiktorii	15	4	2	30 - 40	3	2 formy na ruszcie umieszczone po przekątnej
Rumuński biszkopt tradycyjny	15	4		55 - 65	3	2 blachy do ciasta na ruszcie

Potrawa (IEC 60350-1)	Czas wstępnego nagrzewania (min)	Położenie termostatu	Czas użycia grilla (min) na koniec	Łączny czas pieczenia (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Pizza						
Quiche Lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	blacha do ciasta na ruszcie
Potrawa						
Lasagne	15	5		40 - 50	3	blacha do ciasta Pyrex na ruszcie
Zapiekany makaron	15	5 - 6		50 - 60	3	blacha do ciasta Pyrex na ruszcie
Zapiekanka ziemniaczana	15	5	5	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Mięso						
Pstrąg	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	ruszt i blacha na poziomie 2
Pieczeń wieprzowa	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	blacha do pieczenia
Grill						
Kurczak, półka	10	Grill – włączony		55 - 65 ¹⁾	2	ruszt i blacha na poziomie 2
Pieczenie na blasze						
Rolada biszkoptowa	15	2 - 3	2	15 - 25	3	blacha do pieczenia
Beza	15	1		35 - 45	3	blacha do pieczenia

¹⁾ Obrócić po 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.

13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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

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

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

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 Wymaganie i montaż szyb piekarnika

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



OSTRZEŻENIE!

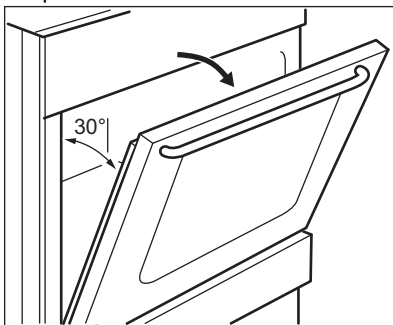
Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.



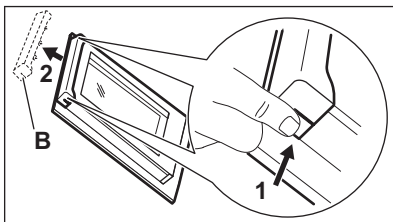
OSTRZEŻENIE!

Nie używać urządzenia bez szyb.

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



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



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



OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

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

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



UWAGA!

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

13.4 Wymagowanie szuflady

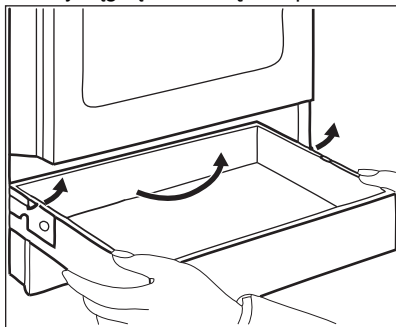


OSTRZEŻENIE!

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.

3. Całkowicie wyciągnąć szufladę.

Aby włożyć szufladę, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

13.5 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.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz oświetlenia, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Brak iskry podczas próby włączenia zapalarki.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Pokrywka i głowica palnika są nieprawidłowo ułożone.	Prawidłowo założyć pokrywkę i głowicę palnika.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie nagrzewa się wystarczająco.	Po zapaleniu się płomienia przytrzymać włączoną zapalarkę do 10 sekund.
Pierścień płomienia jest nierówny.	Korona palnika jest zatkana resztkami żywności.	Sprawdzić, czy dysza nie jest zatkana i czy głowica palnika jest czysta.
Palniki nie działają.	Brak dopływu gazu.	Sprawdzić połączenie zasilania w gaz.
Urządzenie wydaje odgłosy.		Niektóre metalowe części urządzenia mogą rozszerzać się lub kurczyć przy zmianie temperatury. Odgłosy te są normalne.
Pomarańczowy lub żółty kolor płomienia.		W niektórych miejscach palnika płomień może być pomarańczowy lub żółty. Jest to normalne zjawisko.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Zapalić palnik piekarnika.
	Nie ustawiono niezbędnych ustawień.	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
Oświetlenie nie działa.	Oświetlenie jest uszkodzone.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osadzają się para i skropliny.	Potrawa pozostawała w piekarniku zbyt długo.	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Gotowanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub gotują się zbyt szybko.	Zbyt niska lub zbyt wysoka temperatura.	W razie potrzeby wyregulować temperaturę. Postępować zgodnie ze wskazówkami w instrukcji obsługi.

14.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA**15.1 Informacje o płycie grzejnej zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014**

Dane identyfikacyjne modelu	LKG500003W		
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej		
Liczba palników gazowych	4		
Efektywność energetyczna palnika gazowego (EE gas burner)	Lewy tylny – mały	nie dotyczy %	
	Prawy tylny – średni	55.3 %	
	Prawy przedni – średni	55.3 %	
	Lewy przedni – duży	55.5 %	
Efektywność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)	55.4 %		

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

15.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

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

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Przed użyciem palników i podstawek pod garnek upewnić się, że zostały prawidłowo zamontowane.

- Dno naczynia powinno mieć średnicę odpowiednią do wielkości palnika.
- Umieścić naczynie bezpośrednio na palniku i po jego środku.
- Kiedy zawartość zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień, aby gotować powoli.
- Jeśli to możliwe, użyć szybkowaru. Zapoznać się z instrukcją obsługi.

15.3 Informacje o produkcie dla piekarników i Karta produktu *

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	LKG500003W 943003549

Wskaźnik efektywności energetycznej	95.8
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.58 kWh/cykl 5.70 MJ/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Gaz
Pojemność	55 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	37.0 kg

EN 15181 Metoda pomiaru zużycia energii w piekarnikach gazowych.

15.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. 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 urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Ciepło resztkowe


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


Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

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



8673665974-B-472022

