



Thinking of you
Electrolux



EKC6150AO

PL KUCHENKA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
3. OPIS URZĄDZENIA	7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	8
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA	8
6. PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI	9
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	10
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA	10
9. PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI	12
10. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	23
11. CO ZROBIĆ, GDY.....	26
12. INSTALACJA	27

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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



OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.

- 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.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztucce lub pokrywy do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Zachować ostrożność, dotykając szufladę. Może się ona mocno nagrzać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

**OSTRZEŻENIE!**

Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział „Instalacja”.

Podłączenie do sieci elektrycznej

**OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.


- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak 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.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegu-

nach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
 - Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
 - Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
 - Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
 - Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
 - 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 opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
 - Nie używać zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania do sterowania urządzeniem.
 - Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
 - Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Pola grzejne mocno się nagrzewają.
 - Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
 - Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
 - Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- 

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem lub eksplozją.
- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz 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.
- Nie gasić pożaru wodą. Odłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.



OSTRZEŻENIE!

Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej 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 nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- 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 potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pół grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.

- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwających po powierzchni gotowania.

2.3 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. 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 do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

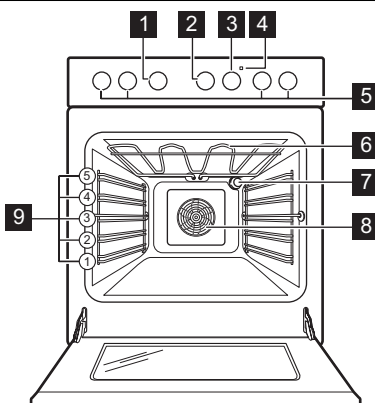
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odlączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

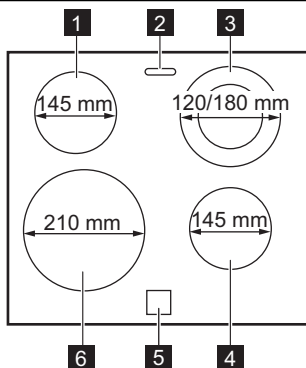
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- 1 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 2 Pokrętło minutnika
- 3 Pokrętło regulacji temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury
- 5 Pokrętła płyty grzejnej
- 6 Grzałka
- 7 Oświetlenie piekarnika
- 8 Wentylator i grzałka
- 9 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Pole grzejne o mocy 1200 W
- 2 Wylot pary
- 3 Pole grzejne o mocy 700/1700 W
- 4 Pole grzejne o mocy 1200 W
- 5 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6 Pole grzejne o mocy 2300 W

3.3 Akcesoria

• Ruszt piekarnika

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

• Błacha uniwersalna

Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

• Szufłada

Pod komorą piekarnika znajduje się szufłada na przybory kuchenne.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wymiowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.





Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Wybrać funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.

2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Aksesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.


5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Moc grzania

Pokrętko	Funkcja
	Podtrzymywanie temp.
0	Położenie wyłączenia
1-9	Moc grzania (1 - najmniejsza moc grzania; 9 - największa moc grzania)

1. Obrócić pokrętko do położenia żądanej mocy grzania.
2. Aby przerwać gotowanie, obrócić pokrętko w położenie 0.




Wykorzystanie ciepła resztkowego pozwala ograniczyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne około 5–10 minut przed zakończeniem gotowania.

5.2 Korzystanie z pola podwójnego



UWAGA!

Aby włączyć pole podwójne, należy obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Nie obracać pokrętła przez położenie stop.

1. Obrócić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić w położeniu 9.
2. Obrócić powoli pokrętko w stronę symbolu , aż będzie słychać kliknięcie. Włączą się dwa pola grzejne.
3. Aby ustawić odpowiednią moc grzania, należy zapoznać się z rozdziałem „Moc grzania”.

5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzenia ciepłym resztkowym!

6. PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

6.1 Naczynia



- Dno naczyń powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.
- Naczynia wykonane ze stali emalowanej lub z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

6.3 Przykłady zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie orientacyjny charakter.

6.2 Oszczędność energii



- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

Moc grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie
1-2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5–25 min	Mieszać od czasu do czasu
1-2	Ścinanie: puszystych omeletów, jajek smażonych	10–40 min	Gotować pod przykryciem
2-3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25–50 min	Włąć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu
3-4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20–45 min	Dodać kilka łyżek płynu
4-5	Gotowanie ziemniaków na parze	20–60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków
4-5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60–150 min	Do 3 litrów wody + składniki
6-7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu
7-8	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5–15 min	Obrócić po upływie połowy czasu
9	Zagotowanie większej ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek		

7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu. Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.



Zarysowania lub ciemne plamy na szkle ceramicznym nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie

urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu i metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
 3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać, do czasu schłodzenia urządzenia.

8.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia



1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żadaną funkcję.







2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żadaną temperaturę.

Wskaźnik temperatury włącza się, gdy rośnie temperatura w urządzeniu.

3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury do położenia wyłączenia.

8.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działa górna i dolna grzałka.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
 Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzenia tostów. Działa cała grzałka grilla.
 Delikatne pieczenie	Do pieczenia w formach oraz suszenia produktów na jednym poziomie w niskiej temperaturze.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
 Oświetlenie piekarnika	Oświetla wnętrze piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.

8.4 Minutnik

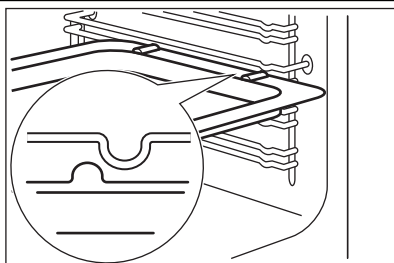
Minutnik wyłącza pola grzejne po upływie zadanego czasu. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 120 minut.



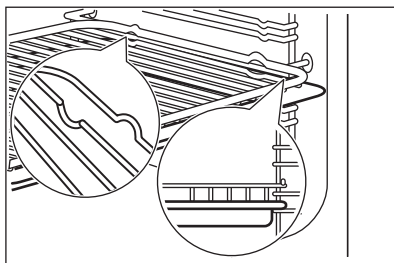
Pola grzejne nie będą włączone jeśli minutnik nie zostanie ustawiony.

1. Obracając pokrętkę w prawo, ustawić czas pracy płyty grzejnej.
2. Po zadanim czasie zasilanie wszystkich pól grzejnych zostanie odłączone.
3. Aby płyta grzejna pozostała włączona przez dłuższy czas, należy ponownie ustawić minutnik.

8.5 Wkładanie akcesoriów do piekarnika



Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunieniem się.



Wkładanie rusztu piekarnika wraz z głęboką blachą do pieczenia

Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

9. PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



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.



UWAGA!

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy stosować głęboką blachę do pieczenia. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.

- W przypadku dłuższych czasów pieczenia piekarnik można wyłączyć około 10 minut przed zakończeniem pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się stosowanie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeżeli nie można odnaleźć ustawień dla danego przepisu, należy skorzystać z najbardziej podobnego.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie czas pieczenia można wydłużyć o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

9.1 Pieczenie ciast

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować dotychczasowe ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i porównać do wartości podanych w tabelach.

9.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast


Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest wystarczająco przyrumieniony.	Nieprawidłowy poziom umieszczenia potrawy.	Umieścić ciasto na niższym poziomie.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Czasu pieczenia nie można skrócić poprzez ustawienie wyższej temperatury.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Do ciasta wiano zbyt dużo wody.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.

9.3 Delikatne pieczenie



Wskazówki dotyczące użycia funkcji delikatnego pieczenia:

- Funkcji tej należy używać do pieczenia w formach i suszenia potraw na jednym poziomie piekarnika w niskiej temperaturze.
- Należy używać jednocześnie tylko jednej formy lub blachy.
- Aby wstępnie rozgrzać piekarnik, należy użyć funkcji .

Rodzaj wypieku	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciastka	180 – 190	10 - 20 ¹⁾
Ciasto: parzone	180 – 190	30 - 40 ¹⁾
Ciasto: kruche	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Bezy	80-100	120 - 150

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

9.4 Pieczenie z termoobiegiem

Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Babka lub babka drożdżowa	2	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa/keks	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Kruchy spód placka	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 formy o średnicy 20 cm, ustawione po przekątnej)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasto z kruszonką, suche	3	150 - 160	20 - 40
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) ¹⁾	3	150	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj, bezy	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	3	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Bułki	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 na blasze)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekane

Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Bagietki posypane serem	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Nadziewane warzywa	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ptysie z kremem/ek- lerki	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Babka marmurkowa	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasteczka/small cakes/ciastka/bułki

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ciasteczka kruche	2/4	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka maślane/ paluchy	2/4	140	25 - 45
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	2/4	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj, bezy	2/4	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	2/4	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdzo- we	2/4	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Bułki	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (20 na blasze)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.5 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Babka lub babka drożdżowa	2	160 - 180	50 - 70
Babka piaskowa/keks	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kruchy spód placka	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 formy o średnicy 20 cm, ustawione po przekątnej)	1 - 2	180	60 - 90
Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Sernik	1 - 2	160 - 180	60 - 90

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Plecionka drożdżowa/ wieniec drożdżowy	2	170 - 190	40 - 50
Strucla bożonarodzeniowa	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Chleb (żytni):			
1. Pierwszy etap pieczenia.	1 - 2	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Drugi etap pieczenia.		2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60
Pysie z kremem/eklerki	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Rolada biszkoptowa	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Ciasto z kruszonką, suche	3	160 - 180	20 - 40
Ciasto maślane/cukrowe	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) ²⁾	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	3	170 - 190	40 - 60
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pizza (z dużą ilością dodatków) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Pizza (na cienkim spodzie)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Przaśny chleb	1	230 - 250	10 - 15
Tarty (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj wypieku	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	3	170 - 190	20 - 30
Ciasteczka z białek jaj, bezy	3	80 - 100	120- 150
Makaroniki	3	120 - 130	30 - 60
Ciasteczka drożdżowe	3	170 - 190	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Bułki	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20 na blasze)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

Potrawa	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Zapiekanka z makaronem	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Zapiekanka warzywna	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Bagietki posypane serem	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Słodkie suflety	1	180 - 200	40 - 60

Potrawa	Poziomy umieszczenie potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Suflety z rybą	1	180 - 200	40 - 60
Nadziewane warzywa	1	180 - 200	40 - 60

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.6 Pizza

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pizza (z dużą ilością dodatków) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tarty	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Zapiekanka szpinakowa	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantna tarta)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sernik	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Szarlotka przykryta	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Ciasto warzywne	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

2) Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.7 Pieczenie mięs

Pieczenie potraw mięsnych

- Do pieczenia należy stosować naczynia żaroodporne (patrz instrukcje producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.

- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięsa, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

9.8 Pieczenie tradycyjne

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Mięso duszone	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	220 - 230	8 - 10
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	200 - 220	10 - 12

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Łopatką, karczek, szynka	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń cielęca ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Gicz cielęcą	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) użyć naczynia z pokrywką

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Comber z zającą, udko zające	do 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Comber z sarny/jelenia	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Udziec z sarny	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kawałki drobiu	po 200-250 g	1	220 - 250	20 - 40
Półówka kurczaka	po 400-500 g	1	220 - 250	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Indyk	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Ryby

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Cała ryba	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

9.9 Pieczenie z funkcją Turbo grill **Wołowina**

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180	8 - 10

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatka, karczek, szynka	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

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

9.10 Grillowanie

Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.



Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

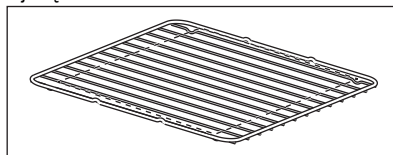


Korzystając z funkcji grilla należy zawsze wstępnie rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

- Ruszt należy umieścić na poziomie zalecanym w tabeli grillowania.

- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.

Grillowane potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu



Grillowanie

Rodzaj grillowanej potrawy	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas grillowania w minutach	
			1. strona	2. strona
Burgers	4	maks. ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Filet wieprzowy	4	maks	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	4	maks	10 - 12	6 - 8
Steki wołowe, steki cielęce	4	maks	7 - 10	6 - 8
Tosty	4 - 5	maks. ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Grzanki z dodatkami	4	maks	6 - 8	-

¹⁾ Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.11 Rozmrażanie

Odpakować produkt. Umieścić produkt na talerzu.

Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Pierwszego, licząc od dołu.

Potrawa	Czas rozmrażania w minutach	Czas dalszego rozmrażania w minutach	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Ułożyć kurczaka na odwróconej podstawce pod filiżankę na dużym talerzu; obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana da się dobrze ubić

Potrawa	Czas rozmrażania w minutach	Czas dalszego rozmrażania w minutach	Uwagi
Tort, 1400 g	60	60	-

10. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przed urządzeniem należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować zwykły płyn do mycia naczyń.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić akcesoria piekarnika i pozostawić je do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przed-

miotami ani myć w zmywarce. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.



Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

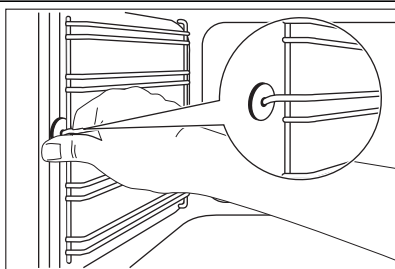
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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.

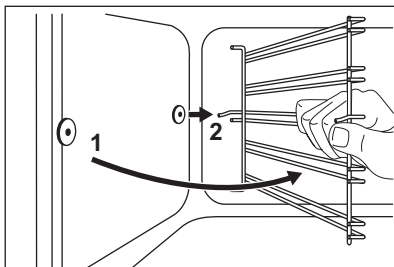
10.1 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.



Dotyczy wyłącznie prowadnic teleskopowych:

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu!



UWAGA!

Upewnić się, że dłuższy element ustalający znajduje się z przodu. Końce obu elementów ustalających powinny być skierowane do tyłu. Ich nieprawidłowe zamontowanie może spowodować uszkodzenie emalii.



OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb drzwi należy upewnić się, że drzwi ostygły. Występuje zagrożenie pęknięcia szyby.



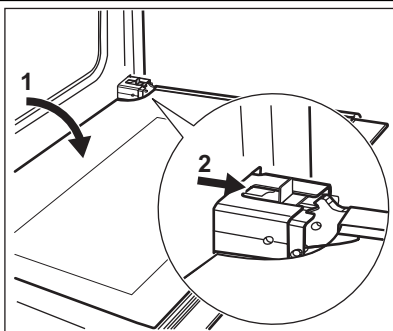
OSTRZEŻENIE!

Uszkodzenia lub zarysowania na szybach drzwi powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. W takim wypadku, aby tego uniknąć, należy wymienić szyby drzwi. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

10.2 Czyszczenie drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.

Zdejmowanie drzwi:



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.



Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

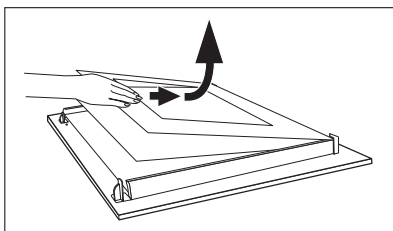
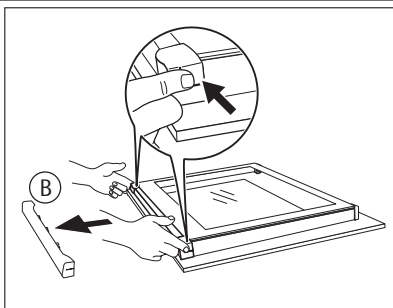
Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

10.3 Szyby piekarnika



Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie może różnić się od przykładów prezentowanych na rysunkach. Również liczba szyb może być inna.

Wymowanie i czyszczenie szyb drzwi



1. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby drzwi przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
4. Wyczyścić szyby.

Aby zamontować szyby, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



UWAGA!

Zdejmowane szyby są oznaczone z jednej strony. Upewnić się, że oznaczenie to znajduje się w górnym lewym rogu.



Użyć żarówki tego samego typu.

3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

10.4 Oświetlenie piekarnika



OSTRZEŻENIE!

Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażenia prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.



Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.

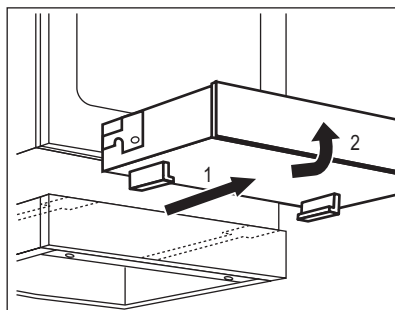
Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

1. Klosz oświetlenia znajduje się na tylnej ścianie komory.
Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.

10.5 Wymowanie szuflady

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

Wkładanie szuflady

1. Ustawić szufladę na przewodnicach. Zaczepy należy prawidłowo osadzić w przewodnicach.
2. Opuścić szufladę do poziomu i popchnąć.

**OSTRZEŻENIE!**

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

11. CO ZROBIĆ, GDY...**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas	Jeżeli pole grzejne powinno być się nagrzać, należy skontaktować się z serwisem
Urządzenie nie działa	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym. Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka zna-

mionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

12. INSTALACJA



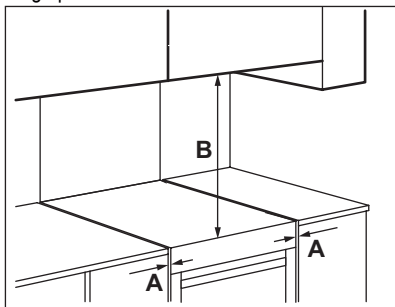
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	74 l
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

12.1 Miejsce instalacji urządzenia

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

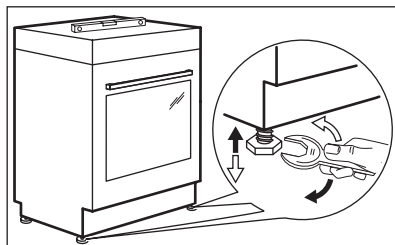


Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	2
B	685

12.2 Poziomowanie

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



12.3 Zabezpieczenie przed przechyleniem



UWAGA!

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.



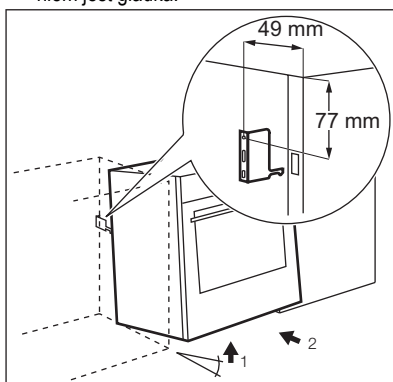
Zmontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

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

2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 77 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 49 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku (patrz rysunek). Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.
3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia (patrz rysunek).

Unieść przód urządzenia (1) i umieścić je pośrodku przestrzeni między szafkami (2). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.



12.4 Instalacja elektryczna




Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.


Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.

Odpowiednie rodzaje przewodów: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

13. 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



892950807-B-152013