

EKC6450AOW



---

PL Kuchenka

Instrukcja obsługi



**Electrolux**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	11
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	12
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA .....	13
9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	16
10. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	17
11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	30
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	32
13. INSTALACJA.....	33
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	36

## Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.

- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach lub okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona silnie nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- **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

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobieganie

to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

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

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

## 2.3 Eksploatacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie obrażeniami ciała i poparzeniem. Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

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



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie pożarem i wybuchem

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



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie uszkodzeniem urządzenia.

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

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na spodzie urządzenia.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowania. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.4 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.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.6 Serwis

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



## 2.7 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

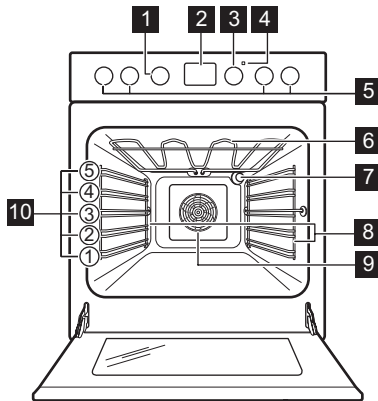
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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.

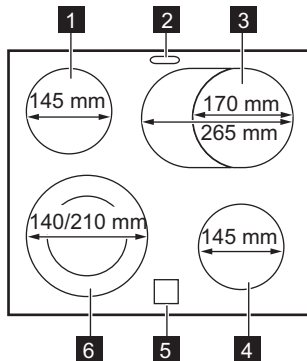
## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Widok urządzenia



- 1 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 2 Wyświetlacz
- 3 Pokrętko regulacji temperatury
- 4 Wskaźnik/symbol temperatury
- 5 Pokrętła płyty grzejnej
- 6 Grzałka
- 7 Oświetlenie
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Wentylator
- 10 Poziomy umieszczenia potraw

### 3.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Pole grzejne 1200 W
- 2 Wylot pary – liczba i położenie zależy od modelu
- 3 Pole grzejne 1400/2200 W
- 4 Pole grzejne 1200 W
- 5 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6 Pole grzejne 1000/2200 W

### 3.3 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- **Blacha uniwersalna**  
Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**

Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

- **Szuflada do przechowywania**

Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.


Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.



Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

### 4.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.



Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

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

### 4.3 Zmiana ustawienia czasu



Ustawienia aktualnego czasu nie można zmienić, gdy działa funkcja Czas  lub Koniec .

Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik funkcji Aktualny czas.




Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

### 4.4 Chowane pokrętła sterującego

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

### 4.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

## 5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Ustawienie mocy grzania

Symbole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
☉	Podwójne pole grzejne
⌋	Podtrzymywanie ciepła
1 - 9	Ustawienie mocy grzania



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

Obrócić pokrętko wybranego pola grzejnego w położenie żądanego ustawienia mocy grzania. Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętko w położenie wyłączenia.

## 5.2 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

### Włączanie rozszerzenia pola

**grzejnego:** obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, pokonując lekki opór do ☉. Następnie obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić odpowiednią moc grzania.

### Wyłączanie rozszerzenia pola

**grzejnego:** obrócić pokrętko w położenie wyłączenia. Wskaźnik zgaśnie.

## 5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźnik włącza się, gdy pole grzejne jest gorące, ale nie działa przy odłączonym zasilaniu.

# 6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

## 6.1 Naczynia



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

## 6.2 Przykłady zastosowania w gotowaniu



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
$\frac{1}{2}$ - 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie $\frac{1}{4}$ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		

## 7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 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.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

## 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady

osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.







# 8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Funkcje piekarnika

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłącznika	Piekarnik jest wyłączony.
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Termoobieg wilgotn. Plus	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto w celu zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji następuje automatyczne wyłączenie oświetlenia.

## 8.2 Włączanie i wyłączenie piekarnika



**W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętlach, wskaźniki lub kontrolki:**

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy piekarnik pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokręta modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

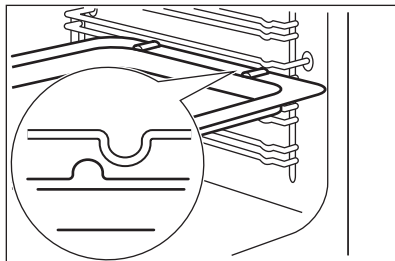
## 8.3 Wentylator chłodzący

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

## 8.4 Wkładanie akcesoriów piekarnika

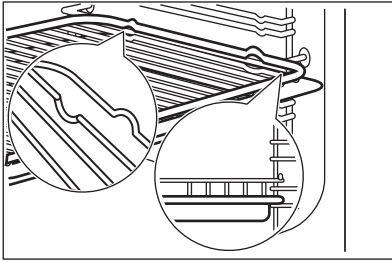
### Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



### Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.

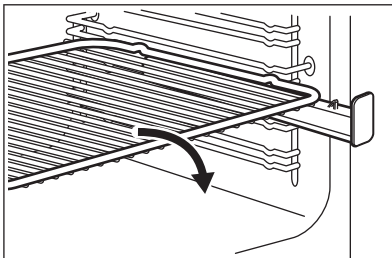


- i**
- Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy poprawiające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem.
  - Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

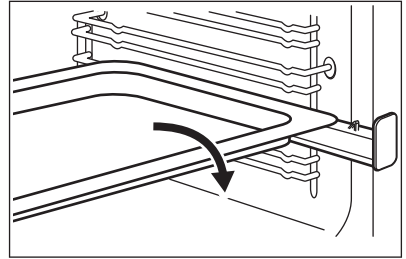
### 8.5 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika

- i**
- Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

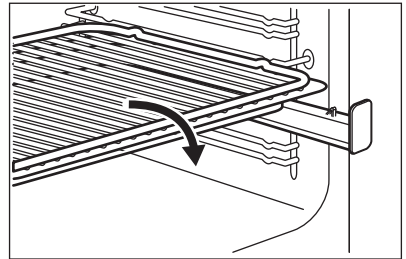
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.



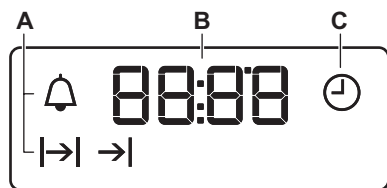
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.

## 9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

### 9.1 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara

### 9.2 Przyciski

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

### 9.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
⌚	AKTUALNA GODZINA Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.
↔	CZAS Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→	KONIEC Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.
↔→	CZAS OPÓŹNIENIA Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
🔔	MINUTNIK Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

### 9.4 Ustawianie funkcji CZAS





1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć ⌚, aż ↔ zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję CZAS.


Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ↔.


4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać ↔ i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.











## 9.5 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.





## 9.6 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez



czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

## 9.7 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas. Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

## 9.8 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

# 10. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłączony charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników. Przed rozpoczęciem pieczenia zawsze należy przez 20 minut rozgrzewać pusty piekarnik w temperaturze pieczenia potrawy.

## 10.1 Pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 10.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

<b>Efekt pieczenia</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wlane zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blaszce.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

## 10.3 Termoobieg

### Pieczenie na jednym poziomie

#### Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	150 - 160	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biszkopt beztłuszczowy	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Spód placaka – ciasto kruche	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto ukręcane	150 - 170	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

#### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto z kruszonką (suche)	150 - 160	20 - 40	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	150 - 160	10 - 20	3
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	20 - 35	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bułki	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

1) Nagrząć wstępnie piekarnik.

#### Tabela wypieków i zapiekanek

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bagietki posypane serem	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Nadziewane warzywa	160 - 170	30- 60	1

1) Nagrząć wstępnie piekarnik.

#### Pieczenie na kilku poziomach

##### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Ptysie / Eklery	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Nagrząć wstępnie piekarnik.

##### Ciasteczka/small cakes / ciastka / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	2 / 4
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Bułki	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Nagrząć wstępnie piekarnik.

## 10.4 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

### Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	160 - 180	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biszkopt niskokaloryczny	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Spód placek – ciasto kruche	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Spód placek – ciasto ukręcane	170 - 190	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, ustawione po przekątnej)	180	60 - 90	1 - 2
Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Sernik	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / Wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Strucla bożonarodzeniowa	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Ptysie / Eklery	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 180	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcany) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	170 - 190	40 - 60	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (z dużą ilością dodatków)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (na cienkim cieście)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250	10 - 15	1
Tarty (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	170 - 190	10 - 20	3
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	170 - 190	20 - 30	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	120 - 130	30 - 60	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	170 - 190	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bułki	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

#### Tabela wypieków i zapiekane

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka warzywna	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Słodkie suflety	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	180 - 200	40 - 60	1
Nadziewane warzywa	180 - 200	40 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 10.5 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (z dużą ilością dodatków) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tarty	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Tarta szwajcarska	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Sernik	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ciasto z jabłkami, przykryte	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

2) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 10.6 Termoobieg wilgotn. Plus

### Chleb i pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Drożdżówki	180	25 - 35	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	3

#### Ciastka na blasze do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

#### Ciasta w foremce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Suflet	200	30 - 40	3
Biszkoptowy spód tarty	180	20 - 30	3
Biszkopt królowej Wiktorii	150	25 - 35	3

#### Ryby

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	3
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	3
Filet rybny 300 g	180	25 - 35	3

#### Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso w woreczku 250 g	200	25 - 35	3
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	3

#### Małe wypieki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka	180	25 - 35	3
Makaroniki	160	25 - 35	3
Babeczki	180	25 - 35	3
Chrupkie pieczywo	170	20 - 30	3
Kruche ciasteczka	150	25 - 35	3
Tartaletki	170	15 - 25	3



## Wegetariańskie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Warzywa na blasze 700 g	180	25 - 35	3

### 10.7 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

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

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- połać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

### 10.8 Pieczenie tradycyjne

#### Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Pieczeń wołowa lub fileł: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub fileł: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	220 - 230	8 - 10	1
Pieczeń wołowa lub fileł: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	200 - 220	10 - 12	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

#### Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Klops	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (podgotowana)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

### Cielęcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Użyć naczynia z pokrywką.

### Jagnięcina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

### Dziczyzna

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber z zająca, udko zające	do 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Comber z sarny/jelenia	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Udziec z sarny	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Połówka kurczaka	po 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kaczka	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Indyk	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

### Ryba

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 10.9 Pieczenie z funkcją Turbo grill

### Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatką, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Klops	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (podgotowana)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

**Cielęcina**

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

**Jagnięcina**

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

**Drób**

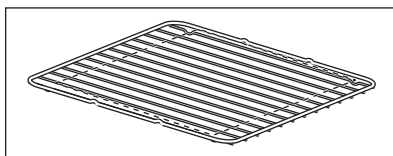
Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Połówka kurczaka	po 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5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

**10.10 Ogólne wskazówki dotyczące korzystania z grilla****OSTRZEŻENIE!**

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

- **Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.**
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Głęboką 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.

## 10.11 Szybki grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Hamburgery	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Filet wieprzowy	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Kielbaski	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Steki wołowe, steki cielęce	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Tosty	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Grzanki z dodatkami	maks.	6 - 8	-	4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

## 10.12 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzenie, gdy upłynie połowa

potrzebnego czasu. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

### Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

# 11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



## OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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

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

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

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

### 11.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

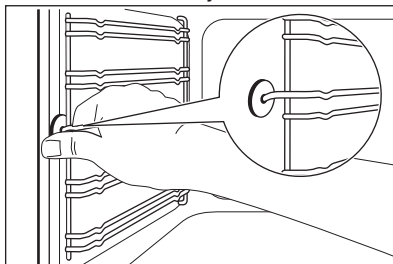
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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.

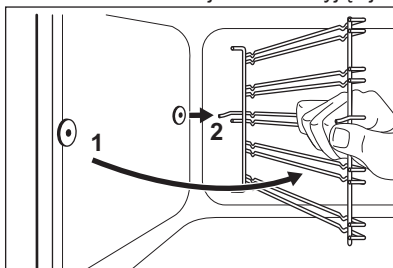
### 11.3 Demontaż prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

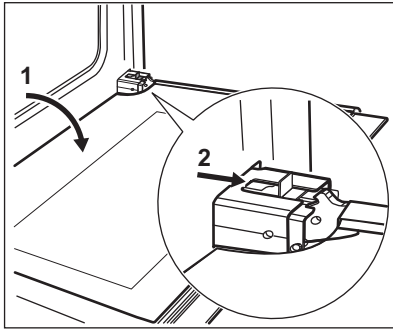


## UWAGA!

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.

## 11.4 Demontaż drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.



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.

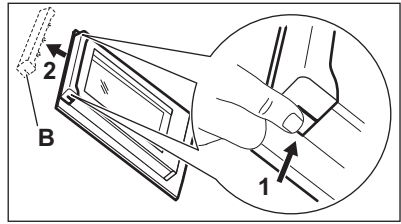
Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

## 11.5 Wymywanie i czyszczenie szyb drzwi

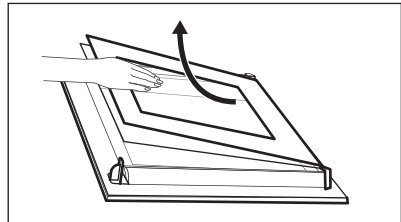


Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie mogą różnić się od przykładów prezentowanych na ilustracjach. Również liczba szyb może być inna.

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 przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



4. Wyczyścić szyby drzwi piekarnika. Aby zamontować szyby, należy wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

## 11.6 Wymiana oświetlenia



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

Żarówka może być gorąca.

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

### Oświetlenie tylne



Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C.  
Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

## 11.7 Wymywanie szuflady

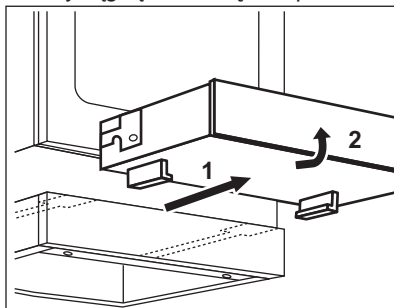


### OSTRZEŻENIE!

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.

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. Aby włożyć szufladę, umieścić ją na prowadnicach. Zaczepy należy prawidłowo osadzić w prowadnicach
2. Opuścić szufladę do poziomu i popchnąć.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.
Urządzenie nie włącza się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.



Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Nie można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.		Należy najpierw włączyć wewnętrzne pole grzejne.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

## 12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 13. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

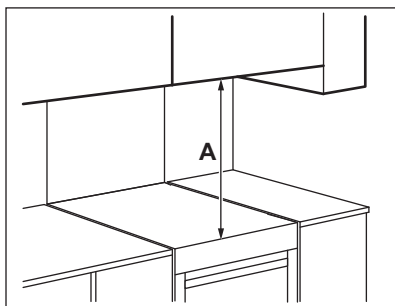
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Dane techniczne

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm

### 13.2 Miejsce instalacji urządzenia

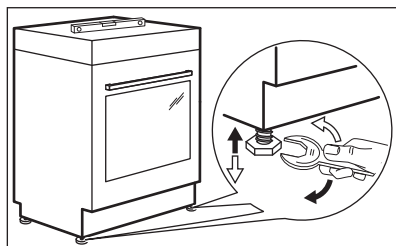
Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.



#### Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	685

### 13.3 Poziomowanie urządzenia



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

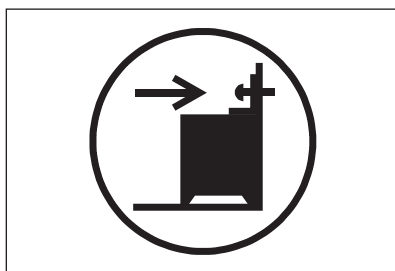
### 13.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem



#### UWAGA!

Zabezpieczenie przed przechyleniem pozwala się zapobiec przewróceniu się urządzenia po jego nieprawidłowym obciążeniu. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa jedynie wtedy, gdy urządzenie jest ustawione w odpowiednim miejscu.

To urządzenie oznaczono symbolami przedstawionymi na ilustracjach (jeśli dotyczą), które przypominają o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



#### UWAGA!

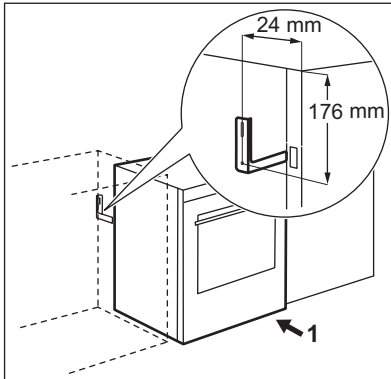
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem

należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.

- Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 176 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 24 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór w uchwycie. Patrz rysunek. Przykręcić uchwyt do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.
- Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Patrz rysunek. Umieścić urządzenie pośrodku przestrzeni między szafkami (1). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.



Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.

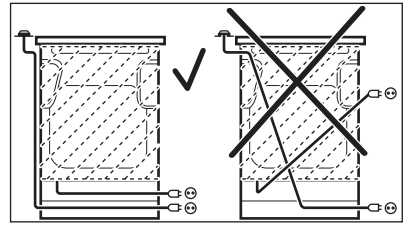
### Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 z przewodem zerowym	5x1,5 mm <sup>2</sup>



#### OSTRZEŻENIE!

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



## 13.5 Instalacja elektryczna



#### OSTRZEŻENIE!

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje dotyczące płyty grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	EKC6450AOW	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Promiennikowe pole grzejne	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Długość (L) i szerokość (W) pól grzejnych o innym kształcie niż okrągłe	Prawe tylne	L 26,5 cm W 17,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych.

### 14.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

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

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

- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

### 14.3 Etykieta produktu i informacje dotyczące piekarników zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EKC6450AOW
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.82 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	73 l
Typ piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	47.3 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 14.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

### Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

### Pieczenie z termoobiegiem

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


### Podtrzymywanie temperatury potraw


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

### Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## 15. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867338252-A-422018

