Thinking of you
Electrolux

EKC54552OK
EKC54552OW
EKC54552OX

PL	KUCHENKA	INSTRUKCJA OBSŁUGI 2
SL	ŠTEDILNIK	NAVODILA ZA UPORABO 36

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 5
3. OPIS URZĄDZENIA..... 8
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 9
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 9
6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY..... 10
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 11
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA 12
9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA..... 13
10. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 15
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY..... 17
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 26
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 29
14. INSTALACJA..... 31
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 34

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!
Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:

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

Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com

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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, 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 instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją 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 ryzyko uduszenia lub odniesienia 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.
- 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 nagrzewają.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie sterować urządzeniem zewnętrznym zegarem ani niezależnym układem 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 sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- 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.
- 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.
- 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.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- 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.
- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

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 załączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- 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 na platformie.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- 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 sieciowych 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego — wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

2.3 Przeznaczenie

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

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- 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!
Zagrożenie 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!
Występuje zagrożenie uszkodzenia 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 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 potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej 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.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje 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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- 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 obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- 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.

2.6 Utylizacja

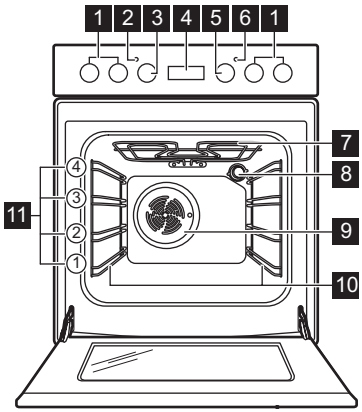
OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

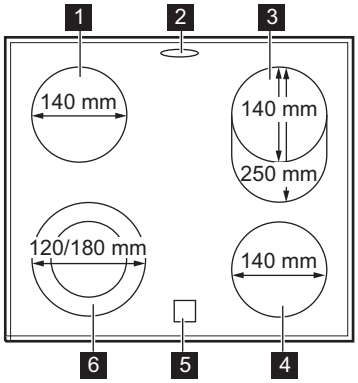
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



1. Pokrętła płyty grzejnej
2. Kontrolka/symbol/wskaźnik temperatury
3. Pokrętło regulacji temperatury
4. Sterowanie elektroniczne
5. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
6. Kontrolka/symbol/wskaźnik płyty grzejnej
7. Grill
8. Oświetlenie
9. Wentylator
10. Prowadnice blach, wyjmowane
11. 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 900 / 1100 W
4. Pole grzejne 1200 W
5. Wskaźnik ciepła resztkowego
6. Pole grzejne 700 / 1700 W

3.3 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.
- **Szuflada**
  Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

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

Nacisnąć przycisk + lub —, aby ustawić prawidłowy czas.
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 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

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

Akcesoria 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 Ustawienie mocy grzania

Sym-bole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
◎	Podwójne pole grzejne
1 - 9	Ustawienie mocy grzania

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

Obrócić pokrętło do położenia żądanej mocy grzania.
Włączy się wskaźnik płyty grzejnej.
Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętło do położenia wyłączenia.

Gdy zostaną wyłączone wszystkie pola grzejne, zgaśnie wskaźnik płyty grzejnej.

5.2 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

Włączanie rozszerzenia pola grzejnego: obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, pokonując lekki opór do ◎. Następnie obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić odpowiednią moc grzania.

Wyłączanie rozszerzenia pola grzejnego: powtórzyć procedurę. Wskaźnik zgaśnie.

5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Wskaźnik włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.

6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia

Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

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

6.2 Oszczędzanie energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.
- Średnica dna naczynia powinna być dopasowana do średnicy pola grzejnego.

6.3 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
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 omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Wlać przynajmniej 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 0,25 litra 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: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, 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.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.

7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać 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 detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką.

8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętłach, wskaźniki lub kontrolki.
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

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

8.2 Termostat bezpieczeństwa

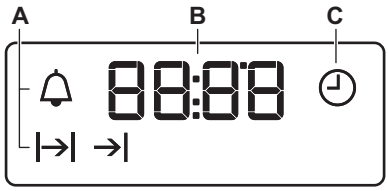
Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

8.3 Funkcje piekarnika

Sym-bol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 2 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20 - 40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Delikatne pieczenie	Do pieczenia w formach oraz suszenia produktów na jednym poziomie w niskiej temperaturze.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20 - 40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.

9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

9.1 Wyświetlacz



A) Wskaźniki funkcji
B) Wskazanie czasu
C) Wskaźnik funkcji

9.2 Przyciski

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

9.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🕘	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
🔔	Minutnik	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.
|→|	Czas trwania	Ustawianie czasu pieczenia w piekarniku.
→|	Koniec	Ustawianie godziny, o której powinno nastąpić wyłączenie piekarnika.

Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas \|→\| i Koniec →|, by określić, jak długo ma pracować urządzenie i kiedy ma się wyłączyć. Pozwala to zaprogramować włączenie urządzenia z opóźnieniem. Najpierw należy ustawić funkcję Czas \|→\|, a następnie funkcję Koniec →|.

9.4 Ustawianie funkcji zegara

Dla funkcji Czas \|→\| i Koniec →| należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę pieczenia. Nie jest to konieczne podczas korzystania z funkcji minutnika 🔔.

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić czas dla żądanej funkcji zegara.

Funkcja zegara zostanie włączona. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara.

Dla funkcji minutnika na wyświetlaczu będzie pokazywany pozostały czas.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, wskaźnik funkcji zegara zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

Jeśli została włączona funkcja Czas \|→\| lub Koniec →|, urządzenie wyłączy się automatycznie.

9.5 Anulowanie funkcji zegara

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

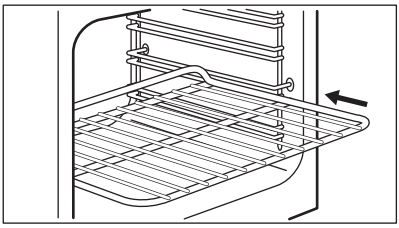
10. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

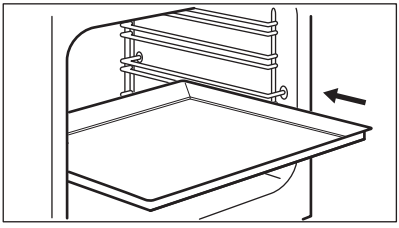
Tylna część rusztu jest specjalnie ukształtowana, aby ułatwić obieg ciepła.



Wsunąć ruszt między prowadnice blachy na wybranym poziomie piekarnika. Krawędzie z wgłębieniami powinny znajdować się w tylnej części piekarnika i być skierowane do góry.

Blacha:

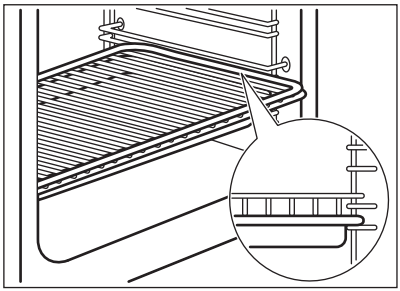
Nie dosuwać blachy do pieczenia do tylnej ścianki w komorze. Uniemożliwia to obieg powietrza wokół blachy. Żywność może się przypalić, szczególnie w tylnej części blachy.



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

Ruszt wraz z głęboką blachą:

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



10.2 Prowadnice teleskopowe

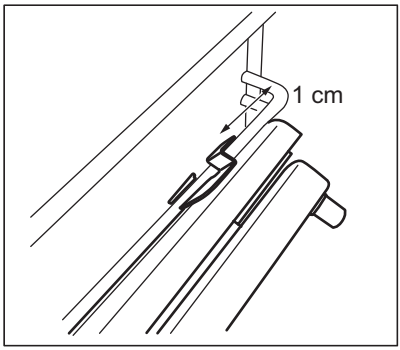
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

Prowadnice teleskopowe można umieścić na innych poziomach (z wyjątkiem poziomu 4).

UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Zakładanie prowadnic teleskopowych

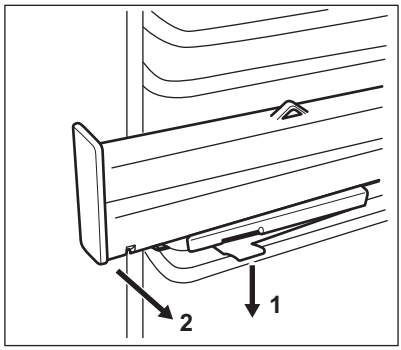
1. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
2. Wsunąć zatrzask znajdujący się na końcu prowadnicy teleskopowej na prowadnicę blachy. Należy upewnić się, że prowadnica jest umieszczona po właściwej stronie piekarnika.



3. Obrócić prowadnicę we właściwe położenie. Ogranicznik znajdujący się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej musi być skierowany do góry.
4. Całkowicie dosunąć prowadnicę do tylnej ścianki piekarnika.
5. Docisnąć przednią część prowadnicy teleskopowej do prowadnicy blachy. Słyszalne kliknięcie oznacza prawidłowe zablokowanie zatrzasku z przodu prowadnicy.
6. Wykonać te same czynności w celu zamontowania drugiej prowadnicy teleskopowej. Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

Zdejmowanie prowadnic teleskopowych

1. Nacisnąć i przytrzymać zatrzask z przodu prowadnicy teleskopowej.

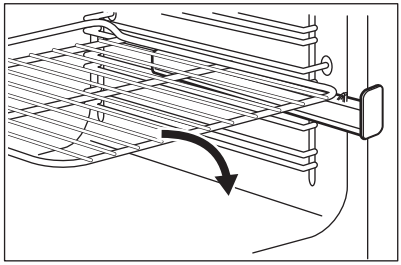


2. Odciągnąć przednią część prowadnicy teleskopowej od prowadnicy blachy.
3. Obrócić prowadnicę teleskopową o około 90°.
4. Wyjąć tylną część prowadnicy teleskopowej z prowadnicy blachy.
5. Wykonać te same czynności w celu wyjęcia drugiej prowadnicy teleskopowej.

10.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

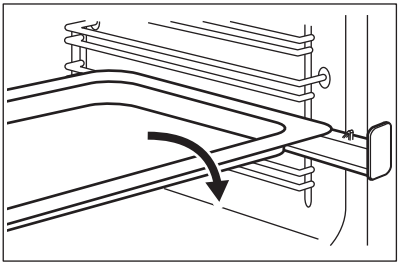
UWAGA!
Przed zamknięciem drzwi piekarnika upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

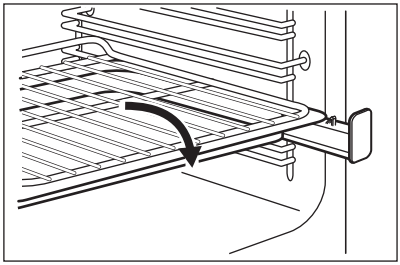
Ruszt:



Blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha:

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





Ruszt wraz z głęboką blachą:

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

11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

11.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu są cztery poziomy. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

11.2 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia 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.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

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

11.3 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

11.4 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

11.5 Czasy pieczenia

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

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

11.6 Pieczenie tradycyjne

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane	250	150	25 - 30	3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 190	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Szarlotka 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)
Małe ciasteczka 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)
Ciasto w głębokiej blasze	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Kurczak, cały	1350	200 - 220	60 - 70	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kurczak, połówka	1300	190 - 210	35 + 30	3	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczone kotlety wieprzowe	600	190 - 210	30 - 35	3	Ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kruche ciasto **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Sernik	2600	170 - 190	60 - 70	2	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	blacha do pieczenia
Keks **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 blachy aluminiowe (długość: 20 cm)
Biszkopt rumuński **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Bułeczki drożdżowe 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	blacha do pieczenia
Bezy	400	100 - 120	40 - 50	2	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Biszkopt 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Ciasto maślane 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	blacha do pieczenia

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
2) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.
3) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.
4) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 20 minut.
5) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.
6) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.
7) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 18 minut.

11.7 Pieczenie konwekcyjne

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane 1)	250	145	25	3	blacha do pieczenia
Ciasta przekładane 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto 1)	1000	150	30	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Szarlotka	1200 + 1200	175	55	2	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm) na tym samym poziomie
Małe ciasteczka **1)**	500	155	30	2	blacha do pieczenia
Małe ciasteczka **1)**	500 + 500	155	40	1 + 3	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny **1)**	350	160	30	1	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)
Ciasto w głębokiej blasze	1200	150 - 160	30 - 35 **2)**	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1400	180	55	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczeń wieprzowa	800	170 - 180	45 - 50	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	150 - 160	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	blacha do pieczenia
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Sernik	2600	160 - 170	40 - 50	1	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska **3)**	1900	180 - 200	30 - 40	2	blacha do pieczenia
Keks **1)**	2400	150 - 160	35 - 40 **2)**	2	blacha do pieczenia

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

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

11.8 Termoobieg

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane 1)	250	155	20	3	blacha do pieczenia
Ciasta przekładane 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto 1)	1000	155	35	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Szarlotka 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)
Małe ciasteczka 1)	500	150	35	3	blacha do pieczenia
Małe ciasteczka 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny 1)	350	160	30	3	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)
Ciasto w głębokiej blasze	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1400	200	50	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczone kotlety wieprzowe	600	180 - 200	30 - 40	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kruche ciasto 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	160 - 170	20 - 30	3	blacha do pieczenia
Sernik	2600	150 - 170	60 - 70	2	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska **3)**	1900	180 - 200	50 - 40	3	blacha do pieczenia
Keks **1)**	2400	150 - 170	50 - 60 **4)**	3	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine **3)**	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski **5)**	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	blacha do pieczenia
Biszkopt rumuński **1)**	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Bułeczki drożdżowe **1)**	800	190	15	3	blacha do pieczenia
Bułeczki drożdżowe **1)**	800 + 800	200	15	1 + 3	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa **1)**	500	150 - 170	10 - 15	3	blacha do pieczenia
Bezy	400	100 - 120	50 - 60	2	blacha do pieczenia
Bezy	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką **1)**	1500	170 - 180	20 - 30	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Biszkopt 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Ciasto maślane 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	blacha do pieczenia

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.
3) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.
4) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.
5) Ustawić temperaturę na 230°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.

11.9 Delikatne pieczenie

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	blacha do pieczenia
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Bezy 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	blacha do pieczenia
Biszkopt 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	blacha do pieczenia
Ciasto maślane 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1200	220 - 230	45 - 55	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia

1) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 20 minut.
2) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

11.10 Turbo grill

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

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

11.11 Pizza

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

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.

12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- 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.

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

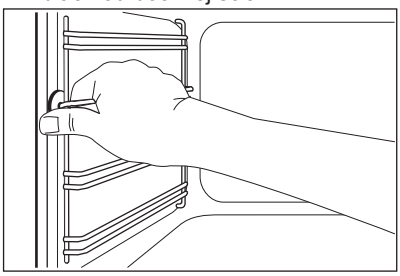
12.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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.

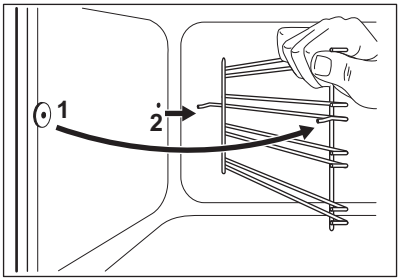
12.3 Wyjmowanie prowadnic blach

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.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.4 Czyszczenie katalityczne

UWAGA!
Nie czyścić powłoki katalitycznej środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ściernymi środkami czyszczącymi, środkami zawierającymi mydło ani innymi środkami czyszczącymi. Uszkadzają one powłokę katalityczną.

Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na jej funkcjonalność.

OSTRZEŻENIE!
Podczas czyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze, nie wolno dopuścić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia. Powierzchnia piekarnika osiąga bardzo wysoką temperaturę i występuje zagrożenie poparzeniem.

UWAGA!
Podczas czyszczenia katalitycznego oświetlenie piekarnika powinno być zawsze włączone (jeśli występuje).

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

Ścianki pokryte powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłaniają one tłuszcz, który gromadzi się na ściankach podczas pracy urządzenia.

Aby zwiększyć skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać opróżniony piekarnik.

1. Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie osuszyć.
2. Włączyć funkcję .
3. Ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyścić je miękką wilgotną gąbką.

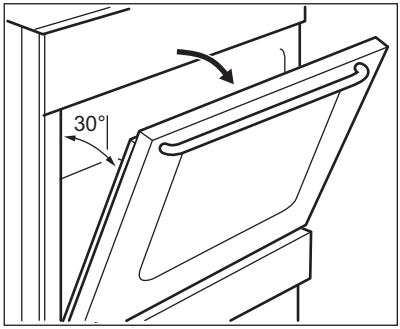
12.5 Wyjmowanie i montaż szklanych paneli piekarnika

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

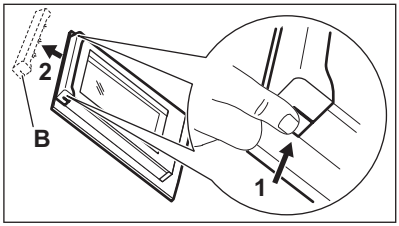
OSTRZEŻENIE!
Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.

OSTRZEŻENIE!
Nie używać urządzenia bez szklanych paneli.

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



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



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

OSTRZEŻENIE!
Podczas wyjmowania szklanych paneli drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szklane panele drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.
5. Umyć szklany panel wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

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

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

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

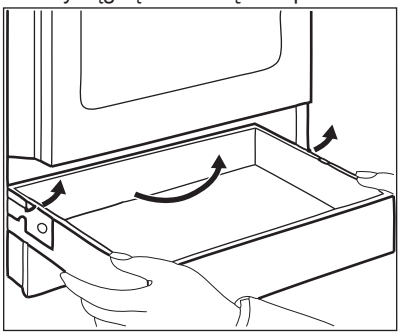
UWAGA!
Upewnić się, że wewnętrzny szklany panel został osadzony prawidłowo.

12.6 Wyjmowanie szuflady

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.
3. Całkowicie wyciągnąć szufladę.

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

12.7 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

OSTRZEŻENIE!
Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią. Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu piekarnika/płyty grzejnej pojawia się kod błędu nie wymieniony w tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie pojawia się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt 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.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

13.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

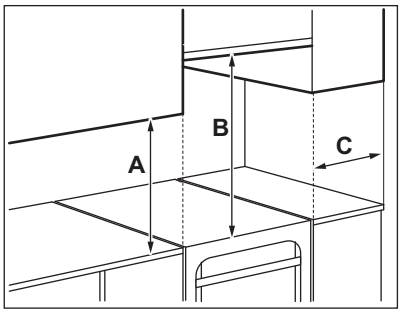
14. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Miejsce instalacji urządzenia

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

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.



Minimalne odległości

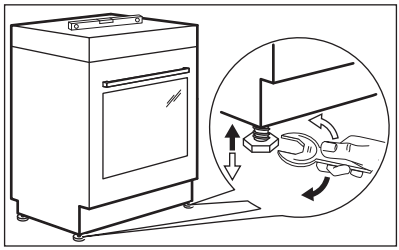
Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Dane techniczne

Wymiar	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

Całkowity pobór mocy	9135.4 W
Klasa urządzenia	1

14.3 Poziomowanie urządzenia



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

14.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

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

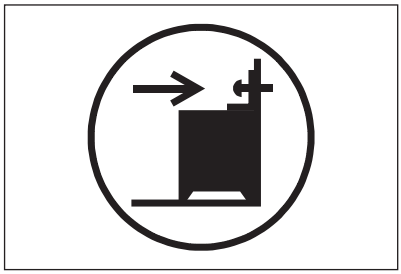
UWAGA!
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

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

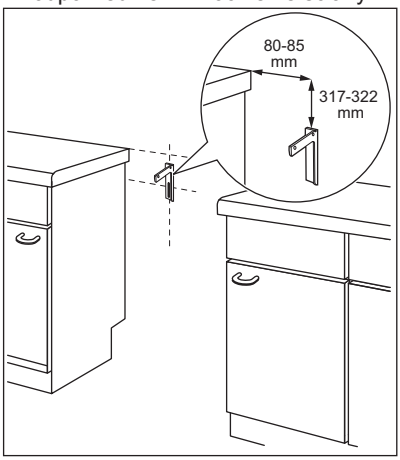
To urządzenie oznaczono przedstawionym na ilustracji symbolem (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.





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

Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.



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

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

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

14.5 Instalacja elektryczna

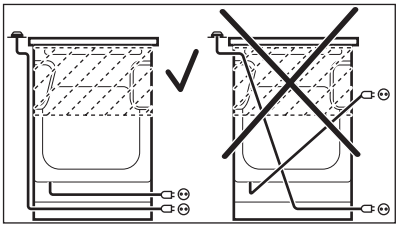
OSTRZEŻENIE!
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.

Odpowiedni rodzaj przewodu: H05 RR-F o odpowiednim przekroju.

OSTRZEŻENIE!
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy zmierzyć napięcie pomiędzy fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z etykietą połączeń z tyłu urządzenia w celu prawidłowego podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej
Ta część procedury chroni przed nieprawidłowym podłączeniem i uszkodzeniem podzespołów elektrycznych urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia pokazanej na ilustracji.



15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Etykieta produktu i informacje o piekarnikach zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EKC54552OK EKC54552OW EKC54552OX
Klasa efektywności energetycznej	96.2
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie typowym	0.84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.76 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	57 l
Typ piekarnika	Piekarnik wewnątrz kuchenki wolnostojącej
Masa	EKC54552OK 42.0 kg EKC54552OW 42.0 kg EKC54552OX 42.0 kg

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

15.2 Piekarnik – Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

- **Ogólne porady**
  - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
  - Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
  - Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagrzanego piekarnika.
  - Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.
  - Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury.

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

KAZALO

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO..... 37
2. VARNOSTNE INFORMACIJE..... 38
3. OPIS IZDELKA..... 41
4. PRED PRVO UPORABO..... 42
5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA..... 42
6. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI..... 43
7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... 44
8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA 44
9. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE..... 46
10. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME..... 47
11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI..... 49
12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... 57
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... 60
14. NAMESTITEV..... 62
15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... 64

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.
Dobrodošli pri Electroluxu.
Obiščite naše spletno mesto za:



Nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.
Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki.

⚠ Opozorilo / Pozor - Varnostne informacije

ℹ Splošne informacije in nasveti

Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

⚠ **OPOZORILO!**
Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenčki dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.

- Naprave ne čistite s paro.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo, da preprečite možnost električnega udara.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Bodite previdni, ko se dotikate predala za shranjevanje. Lahko se močno segreje.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- V primeru fiksnega ožičenja uporabite stikalo za odklop iz omrežja v skladu s predpisi za ožičenje.

2. VARNOSTNE INFORMACIJE

2.1 Namestitev

⚠ **OPOZORILO!**
To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Kuhinjska omara in odprtina morata biti ustreznih mer.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Deli naprave so pod električno napetostjo. Napravo obdajte s pohištvom, da preprečite stik z nevarnimi deli.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.
- Naprave ne nameščajte na platformo.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Poskrbite za namestitev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Glejte poglavje »Namestitev «.

2.2 Priključitev na električno omrežje

OPOZORILO!
Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe in opeklin.
Nevarnost električnega udara.

- To napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.

OPOZORILO!
Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od prvič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.

- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.

OPOZORILO!
Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklapljajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ali neposredno na njeno dno ne polagajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko povzroči praske. Pri prestavljanju na kuhalno površino jo vedno dvignite.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

2.4 Nega in čiščenje

OPOZORILO!
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževalnimi deli izklopite napravo.
  Iztaknite vtič iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.

OPOZORILO!
Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

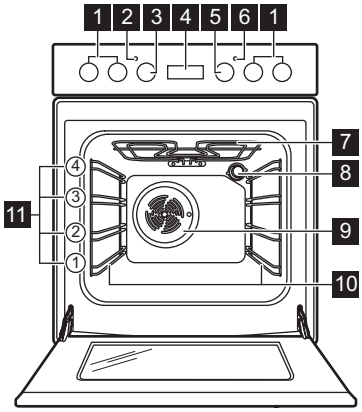
2.6 Odstranjevanje

OPOZORILO!
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

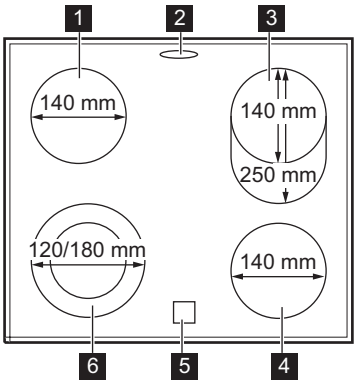
3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



1 Gumbi za kuhalno ploščo
2 Lučka/simbol/indikator temperature
3 Gumb za nastavitev temperature
4 Elektronski programator
5 Gumb za funkcije pečice
6 Lučka/simbol/indikator kuhalne plošče
7 Žar
8 Luč
9 Ventilator
10 Nosilci rešetk, odstranljivi
11 Položaji rešetk

3.2 Razporeditev kuhalnih površin



1 Kuhališče 1200 W
2 Odprtina za uhajanje pare - število in položaj sta odvisna od modela
3 Kuhališče 900/1100 W
4 Kuhališče 1200 W
5 Indikator akumulirane toplote
6 Kuhališče 700/1700 W

3.3 Pripomočki

- **Rešetka**
  Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač**
  Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pekač**
  Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**
  Za rešetke in pladnje.
- **Predal za shranjevanje**
  Predal za shranjevanje se nahaja pod pečico.

4. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

4.1 Prvo čiščenje

Iz naprave odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

Oglejte si poglavje » Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo napravo očistite. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

4.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Indikator za funkcijo Nastavitev ure utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električnega toka ali ko programska ura ni nastavljena.

Pritisnite tipko + ali − za nastavitev pravega časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

4.3 Spreminjanje časa

Časa ne morete spremeniti, če deluje funkcija Trajanje ali Konec.

Pritiskajte , dokler ne utripa indikator za funkcijo Nastavitev ure.
Za nastavitev novega časa si oglejte » Nastavitev časa«.

4.4 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.
4. Naprava naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
6. Naprava naj deluje 15 minut.

Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

5. KUHALNA PLOŠČA - VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Stopnja kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj za izklop
◎	Področje z dvema grelcema
1 - 9	Stopnje kuhanja

Akumulirano toploto uporabite za zmanjšanje porabe energije. Kuhališče izklopite približno 5 - 10 minut pred koncem kuhanja.

Obrnite gumb na zahtevano stopnjo kuhanja.
Zasveti indikator upravljanja kuhalne plošče.
Da dokončate postopek kuhanja, gumb obrnite v položaj za izklop.

Če so izklopljena vsa kuhališča, indikator upravljanja kuhalne plošče ugasne.

5.2 Vklop in izklop zunanjih grelcev

Grelne površine lahko prilagodite velikosti posode.

Za vklop zunanjega grelca: gumb obrnite v smeri urnega kazalca na ◎, da začutite rahel upor. Nato gumb obrnite v obratni smeri urnega kazalca na pravo stopnjo kuhanja.

Za izklop zunanjega grelca: ponovite postopek. Indikator ugasne.

5.3 Indikator akumulirane toplote

OPOZORILO!
Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indikator zasveti, ko je kuhališče vroče.

6. KUHALNA PLOŠČA - NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Posoda

Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.

Posoda iz emajliranega jekla in z aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklokeramični plošči pusti barvno sled.

6.2 Varčevanje z energijo

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.
- Velikosti dna posode in kuhališča morata biti enaki.

6.3 Primeri kuhanja

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte najmanj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi med kuhanjem mešajte.
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib in mesa na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic tekočine.
4 - 5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
6 - 7	Zmerno cvrtje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrtje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhavanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		

7. KUHALNA PLOŠČA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Splošne informacije

- Ploščo očistite po vsaki uporabi.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanija povzroči poškodbo kuhalne plošče. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in malo čistilnega sredstva. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

8. PEČICA - VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vklop in izklop naprave

Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole, indikatorje ali lučke tipk:

- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
- Lučka zasveti, ko naprava deluje.
- Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrano eno izmed kuhališč, katera izmed funkcij pečice ali temperatura.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Če želite izklopiti napravo, obrnite gumba za funkcije pečice in nastavitev temperature v položaj za izklop.

8.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

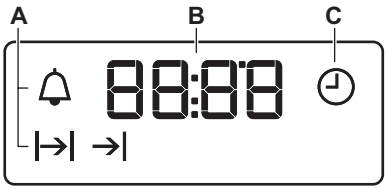
8.3 Funkcije pečice

Simbol	Funkcije pečice	Uporaba
0	Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
	Luč v pečici	Za vklop luči brez funkcije pečice.
	Gretje zgoraj in spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini pečice.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
	Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil.Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.
	Lahko pečenje	Za peko v modelih in sušenje na eni višini pri nizki temperaturi.
	Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Simbol	Funkcije pečice	Uporaba
	Program za pizzo	Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj zapečene in hrustljave. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje zamrznjene hrane.

9. PEČICA - ČASOVNE FUNKCIJE

9.1 Prikazovalnik



A) Indikatorji funkcij
B) Prikazovalnik časa
C) Indikator funkcije

9.2 Tipke

Tipka		Funkcija	Opis
	—	MINUS	Za nastavitev časa.
	⏲	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
	+	PLUS	Za nastavitev časa.

9.3 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija		Uporaba
	Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
	Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
|→|	Trajanje	Za nastavitev časa pečenja pečice.
→|	Konec	Za nastavitev časa, ko se mora pečica izklopiti.

Funkciji Trajanje in Konec lahko uporabite sočasno za nastavitev časa delovanja naprave in časa, ko se mora naprava izklopiti. To vam omogoča vklop naprave z zamikom. Najprej nastavite funkcijo Trajanje in nato Konec.

9.4 Nastavitev časovnih funkcij

Za funkciji Trajanje in Konec nastavite funkcijo ter temperaturo pečenja. To ni potrebno za odštevalno uro.

1. Pritiskajte, dokler ne začne utripati indikator želene časovne funkcije.
2. Pritisnite + ali — za nastavitev časa za želeno časovno funkcijo.

Časovna funkcija deluje. Na prikazovalniku se prikaže indikator za nastavljeno časovno funkcijo.

Pri funkciji odštevalne ure se na prikazovalniku prikaže preostali čas.

3. Ko čas poteče, utripa indikator časovne funkcije in oglasi se zvočni signal. Pritisnite tipko za izklop signala.
4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

Pri funkcijah Trajanje in Konec se naprava samodejno izklopi.

9.5 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte, dokler ne začne utripati indikator želene funkcije.
2. Pritisnite in držite —.

Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

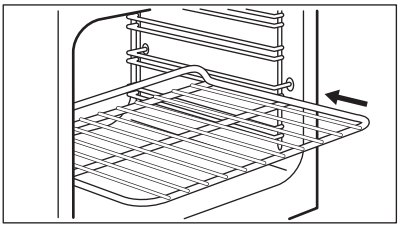
10. PEČICA - UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Vstavljanje pripomočkov

Rešetka:

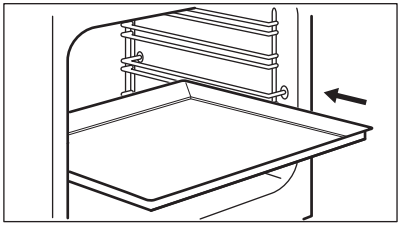
Rešetka je na zadnji strani posebej oblikovana, kar pomaga pri kroženju toplote.



Rešetko potisnite med vodili nosilca rešetk. Dvojna stranska robova morata biti na zadnji strani pečice in obrnjena navzgor.

Pekač:

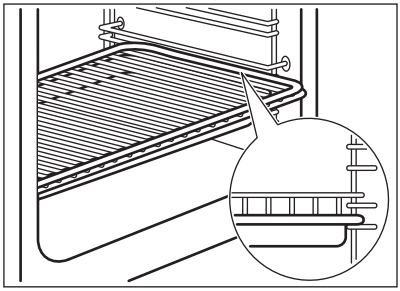
Pekača ne potiskajte do zadnje stene pečice, ker s tem preprečite kroženje toplote okrog pekača. Hrana se lahko zažge, še posebej na zadnjem delu pekača.



Pekač ali globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pazite, da se ne dotakne zadnje stene pečice.

Rešetka in globok pekač skupaj:

Globok pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in rešetko na vodilih zgoraj.



10.2 Teleskopska vodila

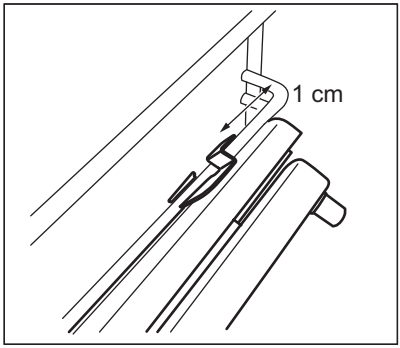
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

Teleskopski vodili lahko namestite na druge nivoje rešetk, razen nivoja 4.

POZOR!
Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

Nameščanje teleskopskih vodil

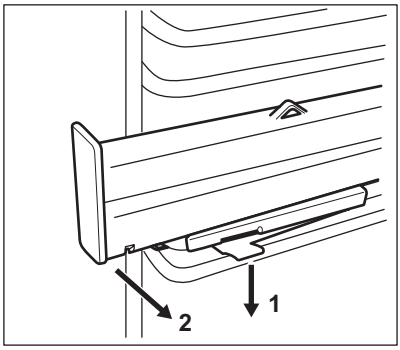
1. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
2. Pomaknite zapiralo na zadnjem delu teleskopskega vodila na podporno vodilo rešetke. Poskrbite, da boste vodilo namestili na pravo stran pečice.



3. Vodilo obrnite v pravi položaj. Zaustavitveni element, ki je na enem koncu teleskopskega vodila, mora gledati navzgor.
4. Vodilo potisnite povsem do zadnje stene pečice.
5. Sprednji del teleskopskega vodila potisnite ob podporno vodilo rešetke. Ko se zapiralo na sprednjem delu pravilno zaskoči, se zasliši klik.
6. Korake ponovite za namestitev drugega teleskopskega vodila. Teleskopski vodili morata biti nameščeni na istem nivoju.

Odstranjevanje teleskopskih vodil

1. Pritisnite in držite zapiralo na sprednjem delu teleskopskega vodila.

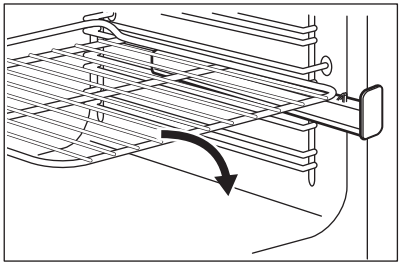


2. Povlecite sprednji del vodila stran od nosilca rešetk.
3. Obrnite teleskopsko vodilo za približno 90°.
4. Odstranite zadnji del vodila od nosilca rešetk.
5. Korake ponovite za odstranitev drugega teleskopskega vodila.

10.3 Teleskopska vodila - Vstavljanje pripomočkov

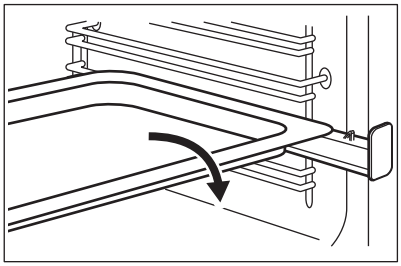
POZOR!
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

Rešetka:



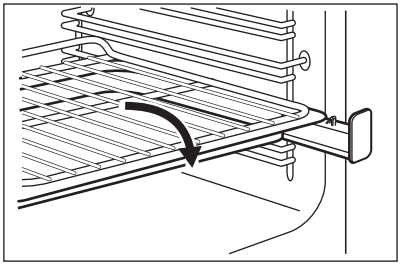
Pekač ali globok pekač:

Na teleskopski vodili postavite pekač za pecivo ali globok pekač.



Rešetka in globok pekač skupaj:

Rešetko položite na globok pekač. Rešetko in globok pekač postavite na teleskopski vodili.



11. PEČICA - NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

11.1 Splošne informacije

- Naprava ima štiri položaje rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

11.2 Pečenje kruha in peciva

- Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. Vaše običajne nastavitve (temperaturo, čas priprave hrane) in položaje rešetk prilagodite glede na vrednosti v razpredelnicah.
- Proizvajalec priporoča, da prvič uporabite nižjo temperaturo.
- Če ne najdete nastavitev za poseben recept, poiščite najbolj podobno nastavitev.

- Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot eni višini.
- Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, na začetku ne bodo enakomerno zapečeni. V tem primeru ne spreminjajte temperaturnih nastavitev. Razlika se bo med pečenjem izenačila.
- Pri dolgotrajni peki lahko pečico približno 10 minut pred iztekom časa za peko izklopite in nato izkoristite akumulirano toploto.

Ko pripravljate zamrznjena živila, se lahko pekači v pečici med peko zvijejo. Ko se pekači ponovno ohladijo, se zravnajo.

11.3 Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

11.4 Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

11.5 Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

11.6 Gretje zgoraj in spodaj

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pecivo iz krhkega testa	250	150	25 - 30	3	pekač
Pogača 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	pekač
Pecivo iz vzhajanega testa z jabolki	2000	170 - 190	40 - 50	3	pekač
Jabolčna pita 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm)
Tortice 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	pekač
Biskvit brez maščob 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm)
Maslen kolač	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	pekač
Piščanec, cel	1350	200 - 220	60 - 70	2	rešetka
				1	pekač

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Piščanec, polovica	1300	190 - 210	35 + 30	3	rešetka
				1	pekač
Svinjski kotlet	600	190 - 210	30 - 35	3	Rešetka
				1	pekač
Sadni kruh **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	pekač
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	pekač
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	pekač
Skutna pogača	2600	170 - 190	60 - 70	2	pekač
Švicarska jabolčna torta **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	pekač
Božični kolač **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	pekač
Lotarinška špehovka **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrogel pekač (premer: 26 cm)
Kmečki kruh **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminizirana pekača (dolžina: 20 cm)
Romunska biskvitna torta **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na isti višini
Tradicionalna romunska biskvitna torta	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na isti višini
Pekovsko pecivo **5)**	800	200 - 210	10 - 15	2	pekač
Rulada **1)**	500	150 - 170	15 - 20	1	pekač
Beljakovi poljubčki	400	100 - 120	40 - 50	2	pekač
Drobljenec **5)**	1500	180 - 190	25 - 35	3	pekač
Biskvit **1)**	600	160 - 170	25 - 35	3	pekač

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Maslena pogača 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	pekač

1) Predgretje pečice za 10 minut.
2) Predgretje pečice za 15 minut.
3) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.
4) Predgretje pečice za 20 minut.
5) Predgretje pečice za 10 - 15 minut.
6) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.
7) Temperaturo nastavite na 250 °C in pečico predhodno ogrevajte 18 minut.

11.7 Vroči zrak

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pecivo iz krhkega testa 1)	250	145	25	3	pekač
Pecivo iz krhkega testa 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	pekač
Pogača 1)	1000	150	30	2	pekač
Pogača 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	pekač
Pecivo iz vzhajanega testa z jabolki	2000	170 - 180	40 - 50	3	pekač
Jabolčna pita	1200 + 1200	175	55	2	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na isti višini
Tortice 1)	500	155	30	2	pekač
Tortice 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	pekač
Biskvit brez maščob 1)	350	160	30	1	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm)
Maslen kolač	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	pekač

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Piščanec, cel	1400	180	55	2	rešetka
				1	pekač
Svinjska pečenka	800	170 - 180	45 - 50	2	rešetka
				1	pekač
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	1200	150 - 160	20 - 30	2	pekač
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	pekač
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	pekač
Skutna pogača	2600	160 - 170	40 - 50	1	pekač
Švicarska jabolčna torta **3)**	1900	180 - 200	30 - 40	2	pekač
Božični kolač **1)**	2400	150 - 160	35 - 40 **2)**	2	pekač
Lotarinška špehovka **3)**	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 okrogel pekač (premer: 26 cm)
Kmečki kruh **4)**	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	pekač
Romunska biskvitna torta **3)**	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na isti višini
Tradicionalna romunska biskvitna torta	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na isti višini
Pekovsko pecivo **1)**	800	190	15	3	pekač
Pekovsko pecivo **5)**	800 + 800	190	15	1 + 3	pekač
Rulada **1)**	500	150 - 160	15 - 20	3	pekač
Beljakovi poljubčki	400	110 - 120	30 - 40	2	pekač

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Beljakovi poljubčki	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	pekač
Drobljenec	1500	160 - 170	25 - 35	3	pekač
Biskvit 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	pekač
Maslena pogača 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	pekač

1) Predgretje pečice za 10 minut.
2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.
3) Predgretje pečice za 10 - 15 minut.
4) Temperaturo nastavite na 250 °C in pečico predhodno ogrevajte 10 - 20 minut.
5) Predgretje pečice za 15 minut.

11.8 Vroči zrak

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pecivo iz krhkega testa 1)	250	155	20	3	pekač
Pecivo iz krhkega testa 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	pekač
Pogača 1)	1000	155	35	2	pekač
Pogača 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	pekač
Pecivo iz vzhajanega testa z jabolki 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	pekač
Jabolčna pita 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm)
Tortice 1)	500	150	35	3	pekač
Tortice 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	pekač

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Biskvit brez maščob **1)**	350	160	30	3	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm)
Maslen kolač	1200	150 - 160	40 - 50 **2)**	3	pekač
Piščanec, cel	1400	200	50	2	rešetka
				1	pekač
Svinjski kotlet	600	180 - 200	30 - 40	2	rešetka
				1	pekač
Sadni kruh **3)**	800	230 - 250	10 - 15	2	pekač
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	1200	160 - 170	20 - 30	3	pekač
Skutna pogača	2600	150 - 170	60 - 70	2	pekač
Švicarska jabolčna torta **3)**	1900	180 - 200	50 - 40	3	pekač
Božični kolač **1)**	2400	150 - 170	50 - 60 **4)**	3	pekač
Lotarinška špehovka **3)**	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 okrogel pekač (premer: 26 cm)
Kmečki kruh **5)**	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	pekač
Romunska biskvitna torta **1)**	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na isti višini
Tradicionalna romunska biskvitna torta	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na isti višini
Pekovsko pecivo **1)**	800	190	15	3	pekač
Pekovsko pecivo **1)**	800 + 800	200	15	1 + 3	pekač
Rulada **1)**	500	150 - 170	10 - 15	3	pekač

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Beljakovi poljubčki	400	100 - 120	50 - 60	2	pekač
Beljakovi poljubčki	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	pekač
Drobljenec 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	pekač
Biskvit 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	pekač
Maslena pogača 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	pekač

1) Predgretje pečice za 10 minut.
2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.
3) Predgretje pečice za 15 minut.
4) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.
5) Temperaturo nastavite na 230 °C in pečico predhodno ogrevajte 15 minut.

11.9 Lahko pečenje

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pecivo iz krhkega testa 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	pekač
Pogača 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	pekač
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	pekač
Rulada 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	pekač
Beljakovi poljubčki 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	pekač
Biskvit 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	pekač
Maslena pogača 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	pekač
Piščanec, cel	1200	220 - 230	45 - 55	2	rešetka
				1	pekač

1) Temperaturo nastavite na 250 °C in pečico predhodno ogrevajte 20 minut.
2) Temperaturo nastavite na 250 °C in pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

11.10 Infra pečenje

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Popečen kruh 1)	500	230	3 - 5	3	rešetka
Piščanec, polovica	1200	200	25 + 25	2	rešetka
				1	pekač
Svinjski kotlet	500	230	20 + 20	2	rešetka
				1	pekač

1) Predgretje pečice za 10 minut.

11.11 Funkcija Pizza

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Pripomočki
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	pekač
Piščanec, cel	1400	165 - 175	55 - 65	2	pekač
Piščanec, polovica	1350	165 - 175	30 + 35	3	pekač
Lotarinška špehovka 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	pekač

1) Predgretje pečice za 10 - 15 minut.

12. PEČICA - VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
- Notranjost naprave po vsaki uporabi očistite. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

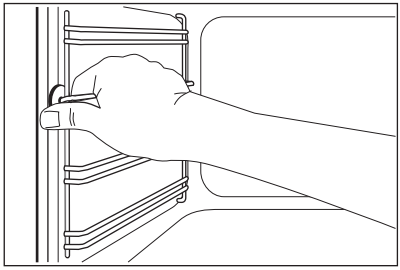
12.2 Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija

Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo.
Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

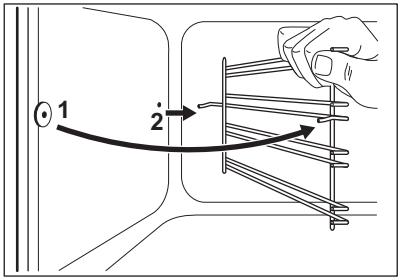
12.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

12.4 Katalitično čiščenje

POZOR!
Katalitične površine ne čistite z razpršili za čiščenje pečic, abrazivnimi čistilnimi sredstvi, milom ali drugimi čistilnimi sredstvi. To poškoduje katalitično oblogo.

Madeži ali spreminjanje barve katalitične površine ne vpliva na katalitične lastnosti.

OPOZORILO!
Ko čistite pečico z visoko temperaturo, poskrbite, da v bližini ni otrok. Površina pečice postane zelo vroča, zato obstaja nevarnost opeklin.

POZOR!
Med katalitičnim čiščenjem (če je na voljo) vedno prižgite luč v pečici.

Pred vklopom katalitičnega čiščenja iz pečice odstranite vse pripomočke.

Stene s katalitičnim premazom so samočistilne. Vsrkavajo maščobo, ki se med delovanjem naprave nabira na stenah.

Za izvajanje postopka samodejnega čiščenja morate redno segrevati prazno pečico.

1. Dno pečice očistite z mlačno vodo in sredstvom za pomivanje, nato ga posušite.
2. Nastavite funkcijo .
3. Nastavite najvišjo temperaturo in pustite, da pečica deluje eno uro.
4. Ko je naprava hladna, jo očistite z mehko in vlažno gobico.

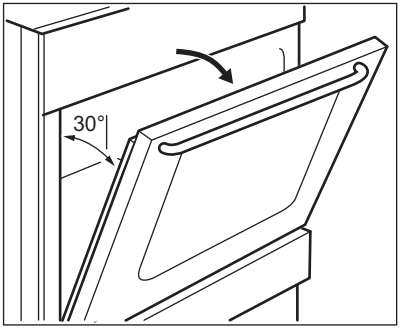
12.5 Odstranjevanje in nameščanje steklenih plošč pečice

Notranje steklene plošče lahko odstranite in jih očistite. Število steklenih plošč je različno za različne modele.

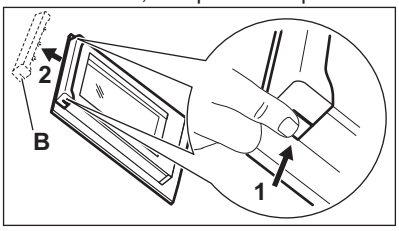
OPOZORILO!
Med čiščenjem naj bodo vrata pečice priprta. Ko jih povsem odprete, se lahko po nesreči zaprejo in povzročijo morebitne poškodbe.

OPOZORILO!
Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. Vrata odprite do kota približno 30°. Vrata stojijo sama, ko so priprta.



2. Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



3. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

OPOZORILO!
Ko odstranjujete steklene plošče, se skušajo vrata pečice zapreti.

4. Držite zgornji rob steklenih plošč vrat in plošče eno za drugo povlecite navzgor.
5. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo.

POZOR!
Natis na notranji stekleni plošči mora gledati proti notranjosti vrat.

POZOR!
Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.

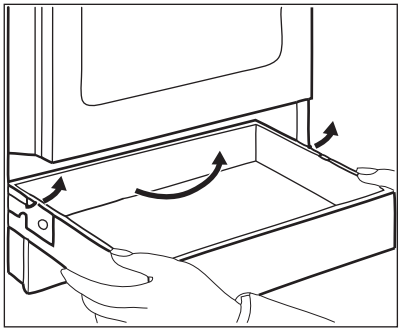
POZOR!
Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.

12.6 Odstranjevanje predala

OPOZORILO!
V predalu ne hranite vnetljivih predmetov (kot so pripomočki za čiščenje, plastične vrečke, kuhinjske rokavice, papir ali razpršila za čiščenje). Med uporabo pečice se predal lahko segreje. Obstaja nevarnost požara.

Predal pod pečico lahko odstranite za čiščenje.

1. Predal vlecite, dokler se ne ustavi.



2. Predal počasi dvignite.
3. Predal povsem izvlecite.

Za namestitev predala ponovite prejšnje korake v obratnem zaporedju.

12.7 Zamenjava žarnice

Na dno notranjosti naprave postavite krpo. To preprečuje škodo na steklenem pokrovu žarnice in na pečici.

OPOZORILO!
Nevarnost smrti zaradi električnega udara! Pred zamenjavo žarnice odklopite varovalko.
Žarnica in steklen pokrov žarnice sta lahko vroča.

1. Izklopite napravo.
2. Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ne morete vklopiti.	Naprava ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. Pečica se ne segreje.	Sprožena je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če se varovalka sproža vedno znova, se obrnite na električarja.
Na prikazovalniku pečice/kuhalne plošče se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	Izklopite napravo z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Sprožena je varovalka.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na pooblaščeni servisni center.
Zunanjega grelca ni mogoče vklopiti.		Najprej vklopite notranji grelec.
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Jedi se pečejo prepočasi ali prehitro.	Temperatura je prenizka ali previsoka.	Po potrebi prilagodite temperaturo. Upoštevajte navodila za uporabo.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite. Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.

13.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

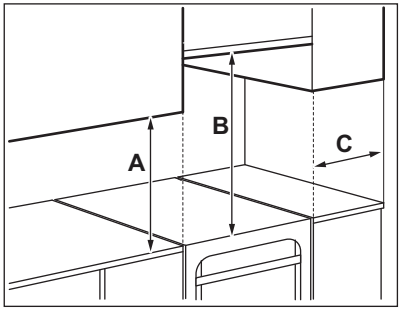
14. NAMESTITEV

OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

14.1 Namestitev naprave

Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.

Za najmanjše razdalje za namestitev preverite razpredelnico.



Najmanjše razdalje

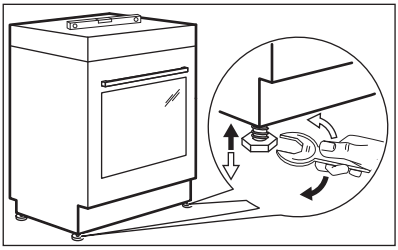
Mera	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehnični podatki

Mera	mm
Višina	858
Širina	500
Globina	600

Skupna električna moč	9135.4 W
Razred naprave	1

14.3 Namestitev naprave v vodoraven položaj



S pomočjo majhnih nogic na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.

14.4 Zaščita pred nagibanjem

Preden namestite zaščito pred nagibanjem, določite ustrezno višino in področje za napravo.

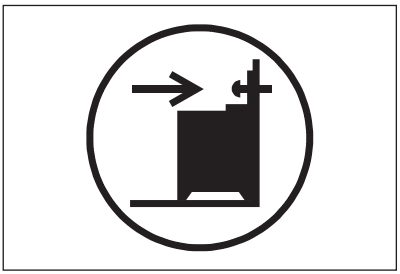
POZOR!
Zaščita pred nagibanjem mora biti nameščena na pravi višini.

Poskrbite, da bo površina za napravo gladka.

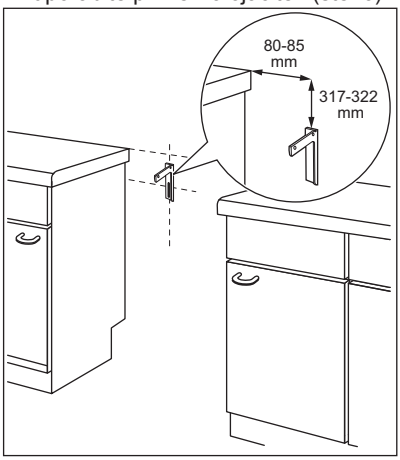
Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Če je ne namestite, se lahko naprava nagne.

Naprava ima nalepljen simbol, prikazan na sliki (če je primerno), ki vas opozarja na namestitev zaščite pred nagibanjem.





1. Zaščito pred nagibanjem namestite 317 - 322 mm navzdol od vrhnje površine naprave in 80 - 85 mm od strani naprave v odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).



2. Odprtina se nahaja na levi strani hrbtne strani naprave. Dvignite sprednji del naprave in jo namestite na sredino med omarici. Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

Če spremenite mere štedilnika, morate pravilno poravnati zaščito pred nagibanjem.

POZOR!
Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

14.5 Električna namestitev

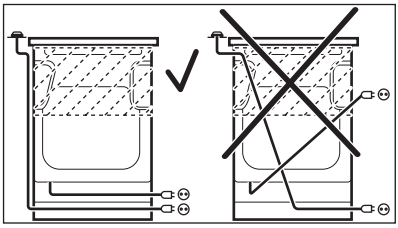
OPOZORILO!
Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dobavljena brez vtiča ali napajalnega kabla.

Primerna vrsta kabla: H05 RR-F z ustreznim presekom.

OPOZORILO!
Preden priključite električni kabel na priključnico, izmerite napetost med fazami v domačem omrežju. Nato si oglejte nalepko za priključitev na hrbtni strani naprave, da boste uporabili pravo električno napeljavo. To zaporedje korakov prepreči napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.

OPOZORILO!
Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je prikazan na sliki.



15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

15.1 Standardni podatki o izdelku in informacije za pečice v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EKC54552OK EKC54552OW EKC54552OX
Kazalo energijske učinkovitosti	96.2
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri običajni obremenitvi ter načinu gretja zgoraj in spodaj	0.84 kWh/program
Poraba energije pri običajni obremenitvi in načinu ventilacije	0.76 kWh/program
Število pečic	1
Vir toplote	Elektrika
Glasnost	57 l
Vrsta pečice	Pečica v samostoječem štedilniku
Teža	EKC54552OK 42.0 kg EKC54552OW 42.0 kg EKC54552OX 42.0 kg

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

15.2 Pečica - Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

- **Splošni namigi**
  - Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice pravilno zaprta, med pečenjem pa jih čim manj odpirajte.
  - Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.
  - Ko je mogoče, jed postavite v pečico brez predhodnega segrevanja.
  - Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.
  - Z akumulirano toploto pogrejte ostala živila.
- **Pečenje s pomočjo ventilatorja** - ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.
- **Ohranjanje živil toplih** - če želite uporabiti akumulirano toploto za ohranitev toplega obroka, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom ⍾, ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867306663-A-292014

CE