Thinking of you
Electrolux

EKK54550OW
EKK54550OX

PL KUCHENKA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....5
3. OPIS URZĄDZENIA....9
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....10
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA....11
6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY....12
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....13
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA....14
9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA....15
10. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....17
11. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY....18
12. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....27
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....30
14. INSTALACJA....31
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....38

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 pokrywę rozlał się płyn, należy go usunąć przed jej otwarciem. Przed zamknięciem pokrywy odczekać, aż powierzchnia płyty grzejnej ostygnie.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie 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 silnie nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone na następujące rynki: PL

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- 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 używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- 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. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

2.3 Podłączenie do instalacji gazowej

- Wszystkie połączenia instalacji gazowej powinna wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie zostało dostosowane do miejscowych warunków zasilania (typu gazu oraz jego ciśnienia).
- Zapewnić cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Informacje dotyczące dopływu gazu znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Omawiane urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Zwrócić uwagę na wymagania dotyczące odpowiedniej wentylacji.

2.4 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.
- Zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie.
- Stosować wyłącznie stabilne naczynia o prawidłowym kształcie i średnicy większej od średnicy palników.
- Należy uważać, aby płomień nie zgasł podczas szybkiego obracania pokrętła z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie instalować na palniku dyfuzora płomienia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.5 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 pęknięciem 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.
- Nie myć palników w zmywarce.

2.6 Pokrywa

- Nie modyfikować pokrywy.
- Regularnie czyścić pokrywę.
- Nie otwierać pokrywy, jeśli na jej powierzchni rozlał się płyn.
- Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- Nie zamykać pokrywy do czasu całkowitego ostygnięcia płyty grzejnej i piekarnika.
- Szklana pokrywa może pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury (jeśli dotyczy).



2.7 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.

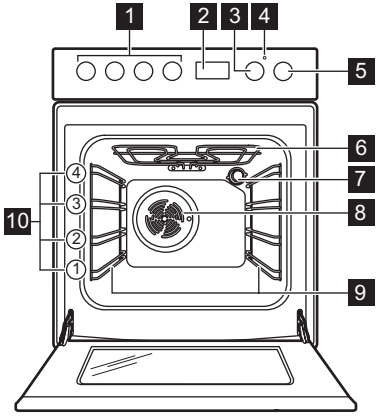
2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.
- Spłaszczyć zewnętrzne rury gazowe.

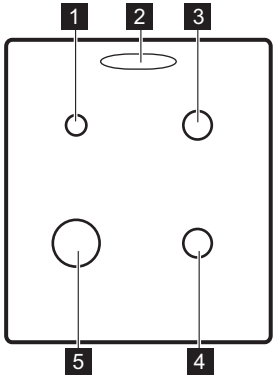
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



1. Pokrętła płyty grzejnej
2. Sterowanie elektroniczne
3. Pokrętło regulacji temperatury
4. Kontrolka / symbol / wskaźnik temperatury
5. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
6. Grill
7. Oświetlenie
8. Wentylacja
9. Prowadnice blach, wyjmowane
10. Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Układ powierzchni gotowania



1. Mały palnik
2. Wylot pary – liczba i położenie zależy od modelu
3. Średni palnik
4. Średni palnik
5. Duży palnik

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.
- **Opcjonalne prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta. Można zakupić je oddzielnie.
- **Szuflada do przechowywania**
  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.

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

1. Nacisnąć przycisk wyboru.

Włączy się symbol aktywnego zegara.

2. Nacisnąć przycisk + lub −, aby ustawić aktualną godzinę.

Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.
Aby zmienić ustawioną godzinę, włączyć urządzenie i nacisnąć jednocześnie + i − lub .

Gdy miga dwukropek między wskazaniem godzin i minut, nacisnąć + lub −, aby ustawić nową godzinę.

4.3 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.

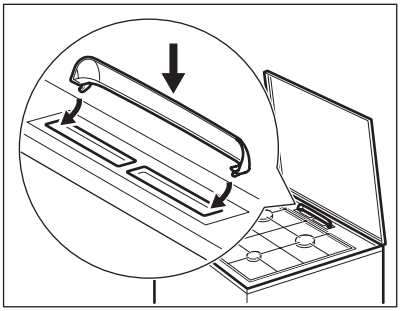
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

4.4 Instalacja osłony wylotu pary

Dotyczy tylko białej pokrywy płyty grzejnej. Tylko wybrane modele.

Gorące powietrze wydobywające się z wylotu pary może powodować odbarwienie białej pokrywy płyty grzejnej. Obszar ten zabarwia się na żółto. Aby temu zapobiec, należy zamontować osłonę wylotu pary.

1. Wsunąć zaczepy osłony pod przednią krawędź otworów wylotu pary.
2. Docisnąć tylną krawędź, aby zablokować osłonę.



5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Zapalanie palnika płyty grzejnej

Palnik należy zapalić przed postawieniem na nim naczynia.

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

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji płyty grzejnej przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu i nacisnąć je, aby zapalić palnik.
2. Przytrzymać wciśnięte pokrętło płyty grzejnej przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie nastąpi przerwanie dopływu gazu.
3. Wyregulować wielkość płomienia po jego ustabilizowaniu się.

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

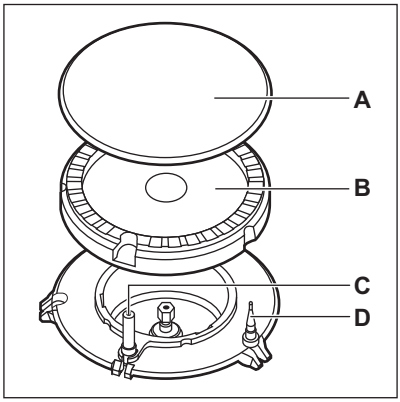
Jeżeli po kilku próbach nadal nie można zapalić palnika, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywka palnika znajdują się we właściwym położeniu.

W przypadku braku zasilania elektrycznego zapłon można uzyskać bez korzystania z elektrody zapłonowej. W takim przypadku należy zbliżyć płomień do palnika, wcisnąć odpowiednie pokrętło i obrócić je do położenia maksymalnego. Przytrzymać wciśnięte pokrętło przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.

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

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

5.2 Widok palnika



A) Pokrywa palnika
B) Głowica palnika
C) Elektroda zapłonowa
D) Termopara

5.3 Wyłączanie palnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętło w położenie wyłączenia ▌.

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

6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia

OSTRZEŻENIE!
Nie umieszczać tego samego naczynia na dwóch palnikach.

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

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

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

6.2 Średnica naczyń

OSTRZEŻENIE!
Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.

Palnik	Średnica naczyń (mm)
Duży	160 - 220
Średni	140 - 220
Mały	120 - 180

6.3 Oszczędzanie energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Kiedy płyn zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień i gotować powoli.

7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

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

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.
- **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.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć przed ponownym założeniem.

7.3 Czyszczenie elektrod zapłonowych

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

7.4 Ruszt nad palnikiem

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

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

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

2. Ponieważ po procesie emaliowania pozostają czasem ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas ręcznego mycia i osuszania rusztów. W razie potrzeby trudne do usunięcia plamy należy usuwać za pomocą pasty do czyszczenia.
3. Po wyczyszczeniu rusztów należy umieścić je na swoim miejscu we właściwym położeniu.
4. Aby palniki działały prawidłowo, należy upewnić się, że ramiona rusztów są umieszczone symetrycznie nad palnikami.

7.5 Okresowa konserwacja

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

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

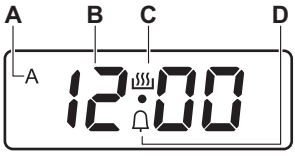
Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

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) Wskaźnik czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia
B) Wskazanie czasu
C) Wskaźnik aktywnego zegara
D) Wskaźnik minutnika

9.2 Przyciski

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

9.3 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie	
🔔	Minutnik	Służy do odliczania czasu (w przedziale 1 min - 23 godz. 59 min). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.
czas	Czas	Ustawianie czasu pieczenia w piekarniku (1 min - 10 godz.).
Koniec	Koniec	Ustawianie godziny, o której powinno nastąpić wyłączenie piekarnika (1 min - 10 godz.).

Funkcji Czas i Koniec można użyć jednocześnie, jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie: najpierw należy ustawić funkcję Czas, a następnie funkcję Koniec.

9.4 Ustawianie funkcji zegara

Dla funkcji Czas (czas) i Koniec (Koniec) należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę pieczenia. Nie jest to konieczne w przypadku korzystania z funkcji minutnika 🔔.

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

Funkcja zegara zostanie włączona. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara. Dla funkcji Koniec i Czas na wyświetlaczu pojawi się także symbol A.

3. Po upływie ustawionego czasu wskaźnik funkcji zegara zacznie migać i przez 2 minuty emitowany będzie sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Jeśli włączono funkcję Czas lub Koniec, urządzenie wyłączy się automatycznie.

9.5 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski — i +.

Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9.6 Zmiana sygnału dźwiękowego

1. Aby usłyszeć aktualny sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk —.
2. Naciskać przycisk —, aby zmienić sygnał.
3. Zwolnić przycisk —.

Ostatni ustawiony sygnał będzie nowym sygnałem dźwiękowym.

4. Odczekać 5 sekund, aby automatycznie zatwierdzić ustawienie.

Po odłączeniu urządzenia od zasilania lub awarii zasilania przywracany jest domyślny sygnał dźwiękowy.

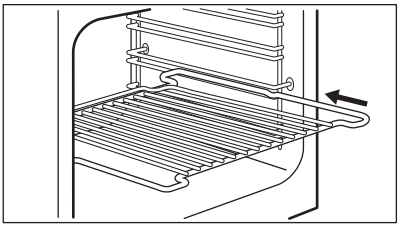
10. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

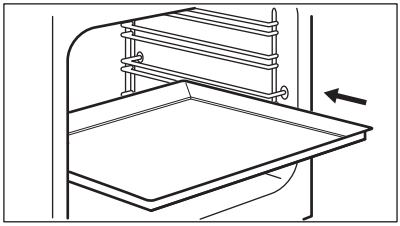
Tylna część rusztu jest specjalnie ukształtowana, aby ułatwić obieg ciepła.



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:

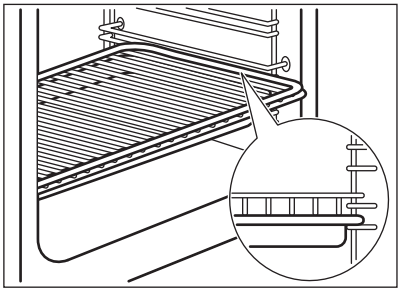
Nie dosuwać blachy do pieczenia do tylnej ścianki w komorze. Uniemożliwia to obieg powietrza wokół blachy. Żywność może się przypalić, szczególnie w tylnej części blachy.



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.



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.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia o 10 - 15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Przy dłuższym czasie 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
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

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

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

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

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

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
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
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	160 - 170	20 - 30	3	blacha do pieczenia
Sernik	2600	150 - 170	60 - 70	2	blacha do pieczenia

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

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
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. Ryzyko 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.

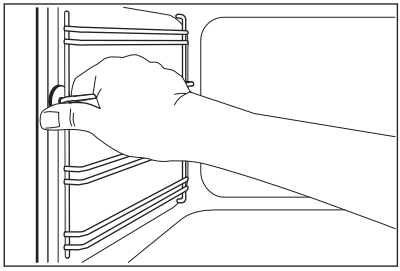
12.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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.

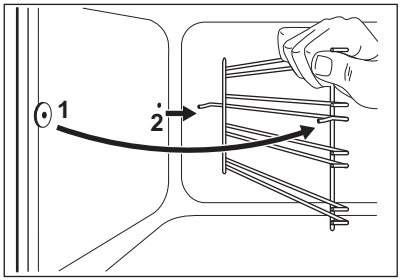
12.3 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić 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.

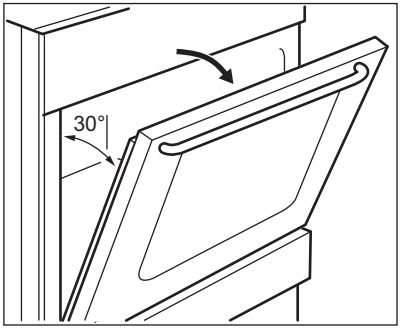
12.4 Wyjmowanie i montaż szklanych paneli piekarnika

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

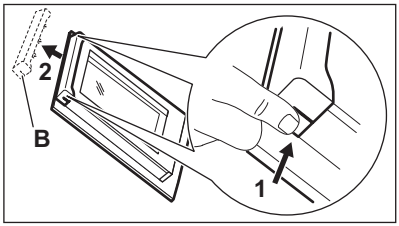
OSTRZEŻENIE!
Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.

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.

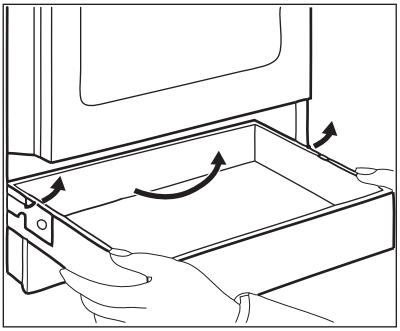
UWAGA!
Upewnić się, że wewnętrzny szklany panel został osadzony prawidłowo.

12.5 Wyjmowanie szuflady

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

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

12.6 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 Co zrobić, gdy…

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Brak iskry podczas uruchamiania zapalarki.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
Brak iskry podczas uruchamiania zapalarki.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Brak iskry podczas uruchamiania zapalarki.	Pokrywka i korona palnika nie są prawidłowo ułożone.	Prawidłowo ułożyć pokrywę i koronę palnika.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Termopara nie rozgrzała się wystarczająco.	Po zapaleniu się płomienia przytrzymać włączoną zapalarkę przez maksymalnie 10 sekund
Obręcz płomienia jest nierówna.	Pozostałości potraw blokują koronę palnika.	Upewnić się, że dysza jest drożna i korona palnika jest czysta.
Palniki nie działają.	Brak dopływu gazu.	Sprawdzić przyłącze gazu.
Płomień ma pomarańczową lub żółtą barwę.		Płomień może być pomarańczowy lub żółty w pewnych obszarach palnika. Jest to normalne zjawisko.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Nie 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 ustawiono aktualnej godziny.	Ustawić aktualną godzinę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
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.
Na wyświetlaczu piekarnika widoczne jest wskazanie „0.00” i „LED”.	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

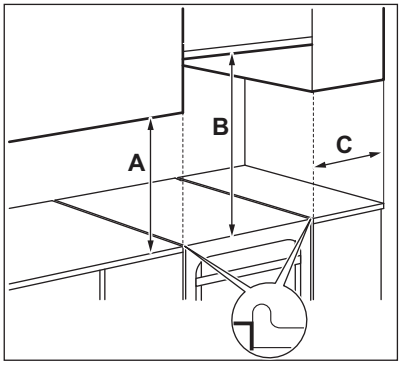
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Miejsce instalacji urządzenia

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

Należy zachować odległość 1 cm między urządzeniem a ścianą z tyłu, aby możliwe było otwarcie pokrywy.

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.



Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Dane techniczne

Wymiar	mm
Wysokość	855
Szerokość	500
Głębokość	600

Całkowity pobór mocy	3035 W
Klasa urządzenia	1

14.3 Pozostałe dane techniczne

Kategoria urządzenia:	II2ELs3B/P
Parametry gazu:	G20 (2E) 20 mbar
Opcjonalne parametry gazu:	G2.350 (2ELs) 13 mbar G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar

14.4 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIA[1] 1/100 mm
Mały	25 / 26
Średni	30
Duży	38 / 40

1) Typ obejścia zależy od modelu.

14.5 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G2.350 13 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży	2.9 / 2.8 **1)**	0.72 / 0.75 **1)**	180
Średni	2.1 / 2.0 **1)**	0.43 / 0.45 **1)**	150

PALNIK	MOC ZNAMIO-NOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Mały	1.0	0.35	105

1) Typ obejścia (Copreci/BSI) zależy od modelu.

14.6 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIO-NOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży	3.0	0.72 / 0.75**1)**	119
Średni	2.0 / 1.9**1)**	0.43 / 0.45**1)**	96
Mały	1.0	0.35	70

1) Typ obejścia zależy od modelu.

14.7 Palniki do GAZU PŁYNNEGO G30 37 mbar

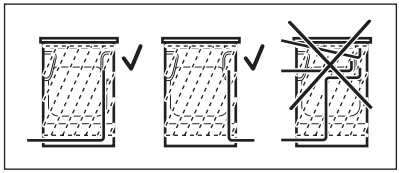
PALNIK	MOC ZNA-MIONOWA kW	MOC MINIMAL-NA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	
Duży	2.7	0.72	77	196.33
Średni	1.9	0.43	65	138.16
Mały	0.85	0.35	43	61.81

14.8 Palniki do GAZU PŁYNNEGO G31 37 mbar

PALNIK	MOC ZNA-MIONOWA kW	MOC MINIMAL-NA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	PRZEPŁYW ZNA-MIONOWY GAZU g/h
Duży	3.0	0.72	88	214.24
Średni	2.0	0.43	71	142.83
Mały	1.0	0.35	50	71.41

14.9 Podłączenie do instalacji gazowej

Zastosować połączenia sztywne lub giętki wąż z oplotem ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże z oplotem metalowym, należy zadbać o to, aby nie wchodziły one w kontakt z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu.



OSTRZEŻENIE!
Rura doprowadzająca gaz nie może dotykać części urządzenia pokazanej na ilustracji.

14.10 Podłączenie za pomocą elastycznych węży niemetalowych

W przypadku łatwego dostępu do połączeń można użyć węża elastycznego. Wąż elastyczny powinien być dokładnie przytwierdzony za pomocą zacisków.

Do instalacji należy zawsze używać króćców i uszczelek. Węża elastycznego można użyć, gdy:

- nie będzie nagrzewany do temperatury przekraczającej 30°C,
- nie jest dłuższy niż 1500 mm,
- nie ma w żadnym miejscu zwężeń,
- nie jest zagięty ani ściśnięty,
- nie styka się z ostrymi krawędziami lub narożnikami,
- jego stan można łatwo skontrolować.

Podczas kontroli stanu węża elastycznego, upewnić się, że:

- nie jest pęknięty lub rozcięty oraz czy nie posiada oznak przypalenia na obu końcach oraz na całej długości,
- materiał nie stwardniał i nadal wykazuje normalną elastyczność,
- obejmy mocujące nie są zardzewiałe,
- nie upłynął termin jego trwałości eksploatacyjnej.

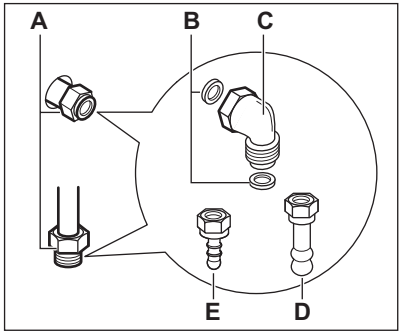
Po stwierdzeniu jednej lub kilku wad nie należy naprawiać węża, lecz go wymienić.

OSTRZEŻENIE!
Po zakończeniu instalacji należy upewnić się, że uszczelnienie wszystkich złączy węża jest prawidłowe. Do sprawdzenia użyć roztworu mydła, nie płomienia.

Złącze dopływu gazu znajduje się za panelem sterowania.

OSTRZEŻENIE!
Przed podłączeniem do instalacji gazowej odłączyć urządzenie od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.Zamknąć główny zawór gazu.

Urządzenie jest ustawione na domyślny rodzaj gazu. Aby zmienić to ustawienie, należy wybrać króciec z listy. Zawsze zakładać uszczelkę.



A) Punkt przyłączenia gazu (w urządzeniu jest tylko jedno złącze)
B) Uszczelka
C) Kolanko
D) Króciec do podłączenia węża do gazu ziemnego
E) Króciec do podłączenia węża do gazu płynnego

14.11 Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

OSTRZEŻENIE!
Dostosowanie urządzenia do spalania dostępnego rodzaju gazu powinno być przeprowadzone wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.

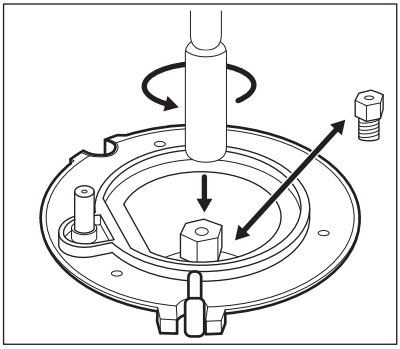
Urządzenie jest przystosowane do pracy z gazem ziemnym.
Dzięki odpowiednim dyszom można je również przystosować do spalania gazu płynnego.
Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.

OSTRZEŻENIE!
Przed wymianą dysz należy ustawić pokrętła regulacji gazu w położeniu wyłączenia. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.Pozwolić, aby urządzenie ostygło.
Występuje zagrożenie skaleczeniem.

14.12 Wymiana dysz płyty grzejnej

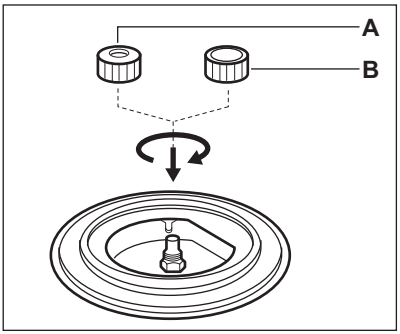
Wymienić dysze w przypadku zmiany rodzaju gazu.

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



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

Średnica regulatora dopływu powietrza	Rodzaj palnika
10 mm (A)	• średni • mały
16 mm (B)	• duży



Dokręcić regulatory dopływu powietrza do oporu.

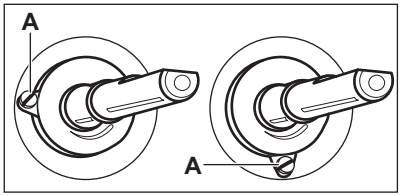
6. Wymienić tabliczkę znamionową (znajdującą się obok króćca przyłączeniowego gazu) na odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.

Tabliczka znajduje się w torebce dołączonej do urządzenia.

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

14.13 Regulacja minimalnego płomienia palnika płyty grzejnej

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



Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

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

Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

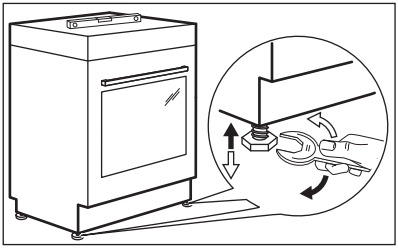
1. Odkręcić śrubę regulacyjną obejścia (A) o około jeden obrót.
2. Ponownie założyć pokrętło.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.

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

4. Zapalić palnik.
   Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.
5. Obrócić pokrętło do położenia płomienia minimalnego.
6. Zdjąć ponownie pokrętło.
7. Powoli dokręcać śrubę regulacyjną obejścia, aż płomień osiągnie minimalną wysokość i będzie stabilny.
8. Ponownie założyć pokrętło.
9. Ustawić pokrętło piekarnika w położeniu maksymalnego przepływu gazu i pozostawić piekarnik do nagrzania przynajmniej na 10 minut.
10. Szybko obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika z położenia maksymalnego do minimalnego przepływu gazu.

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

14.14 Poziomowanie urządzenia



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

14.15 Zabezpieczenie przed przechyleniem

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

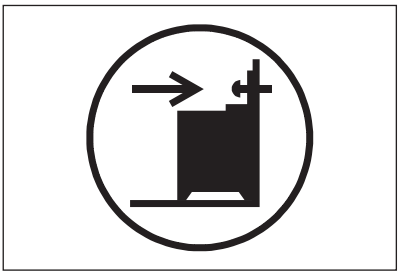
UWAGA!
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

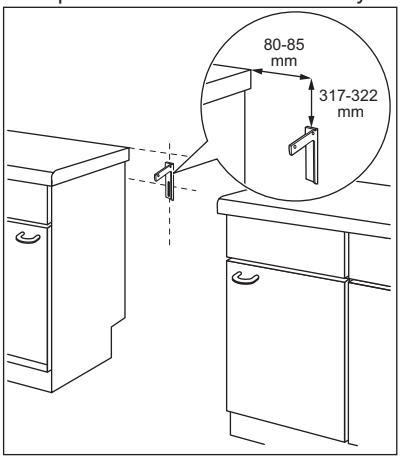
Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.

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.

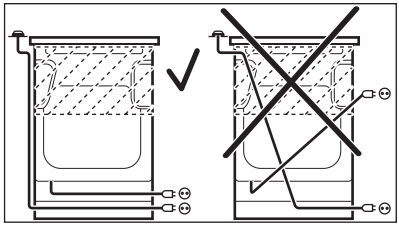
UWAGA!
Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

14.16 Instalacja elektryczna

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

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

OSTRZEŻENIE!
Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia 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	EKK54550OW EKK54550OX
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	EKK54550OW 43.0 kg EKK54550OX 43.0 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.

www.electrolux.com/shop



867306690-A-292014

CE