Thinking of you
Electrolux

EKK6450AOW
EKK6450AOX

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....10
6. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY....12
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....12
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA....13
9. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA....15
10. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY....16
11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....28
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....30
13. INSTALACJA....32

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 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.

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 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 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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie 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.

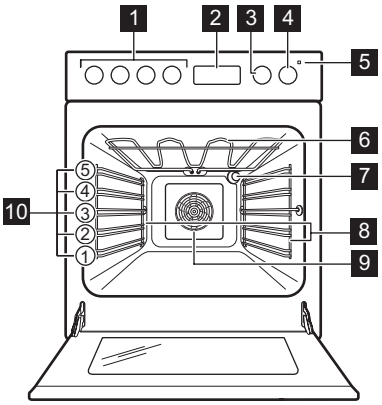
2.8 Utylizacja

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.

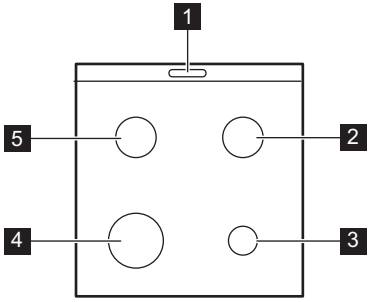
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



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

3.2 Układ powierzchni gotowania



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

3.3 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha uniwersalna**
  Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **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”.

1. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
2. 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.
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 Zapalanie palnika

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. Wcisnąć pokrętło płyty grzejnej i obrócić je w położenie ☆.
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.

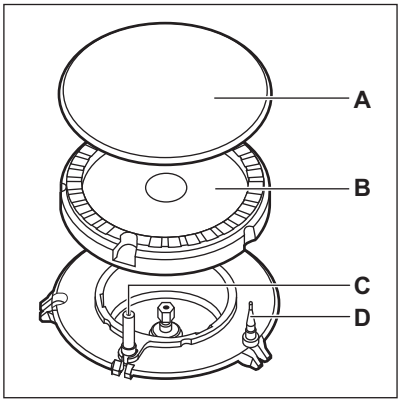
Jeżeli po kilku próbach nadal nie można zapalić palnika, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywka palnika znajdują się we właściwym położeniu.

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.

Iskrownik 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) Korona palnika
C) Elektroda zapłonowa
D) Termopara

5.3 Wyłączanie palnika

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

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 jednego 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 - 240
Średni	120 - 220
Mały	80 - 160

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.
- 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 Ruszt nad palnikiem

Rusztów nad palnikiem 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, ramiona rusztów muszą być ustawione symetrycznie nad palnikami.

7.3 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej.
- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu z kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką.

7.4 Czyszczenie elektrod zapłonowych

Metalowe elektrody zapłonowe z izolacją ceramiczną umożliwiają zapłon gazu. Elementy te należy utrzymywać w czystości, tak aby nie utrudniać zapłonu; należy również sprawdzać, czy otwory w koronach palników nie są zatkane.

8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wentylator chłodzący

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

8.2 Włączanie i wyłączanie piekarnika

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 piekarnik 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 piekarnik, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

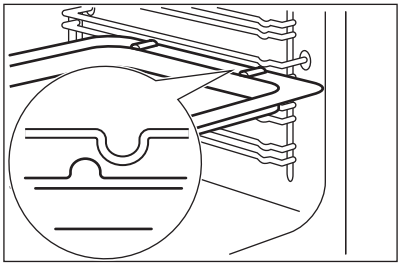
8.3 Funkcje piekarnika

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 2 poziomach i do suszenia żywności.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Delikatne pieczenie	Do pieczenia w formach oraz suszenia produktów na jednym poziomie w niskiej temperaturze.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw mrożonych.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.

8.4 Wkładanie akcesoriów piekarnika

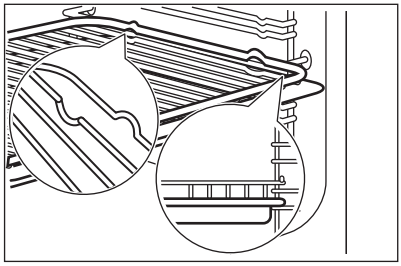
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

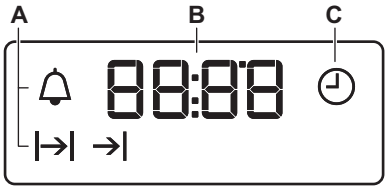
Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



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

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 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.

W przypadku 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 funkcję zegara.
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 – 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.

10.1 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.

10.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

10.3 Delikatne pieczenie

- Funkcji tej należy używać do pieczenia w formach i suszenia potraw na jednym poziomie piekarnika w niskiej temperaturze.
- Należy używać jednocześnie tylko jednej foremki do ciasta lub blachy.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciastka	180 - 190	10 - 20 1)
Ciasto: Ptyś	180 - 190	30 - 40 1)
Ciasto: Kruche	180 - 190	25 - 35 1)
Bezy	80 - 100	120 - 150

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.4 Termoobieg

Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	150 - 160	50 - 70	2
Babka piaskowa/ciasta owocowe	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biszkopt niskokaloryczny	150 - 160 1)	25 - 40	3
Spód placka – ciasto kruche	170-180 1)	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	150 - 170	20 - 25	2
Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, ustawione po przekątnej)	160	60 - 90	2 - 3

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

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

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	150 - 160	10 - 20	3
Ciasteczka maślane/Ciasta przekładane	140	20 - 35	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 **1)**	20 - 30	3
Bułki	160 **1)**	10 - 35	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 **1)**	20 - 35	3

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

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

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

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

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasteczka/small cakes/ciastka/bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	2/4
Ciasteczka maślane/Ciasta przekładane	140	25 - 45	2/4
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	2/4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
			2 poziomy
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	2/4
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	2/4
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	2/4
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 1)	30 - 50	2/4
Bułki	180 1)	25- 40	2/4
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 1)	20 - 40	2/4

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

10.5 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

Pieczenie w formach

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

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa/wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Strucla bożonarodzeniowa	160 - 180 1)	50 - 70	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	1. 230 **1)** 2. 160 - 180 **1)**	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Ptysie z kremem/eklery	190 - 210 **1)**	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	180 - 200 **1)**	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 180	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe/ciasta cukrowe	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) **2)**	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	170 - 190	40 - 60	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180 **1)**	40 - 80	3
Pizza (z dużą ilością dodatków)	190 - 210 **1)**	30 - 50	1 - 2
Pizza (na cienkim spodzie)	220 - 250 **1)**	15 - 25	1 - 2
Podpłomyk	230 - 250	10 - 15	1
Tarty (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	170 **1)**	20 - 30	3 - 4

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapiekanka warzywna	180 - 200 **1)**	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	200 - 220 **1)**	15 - 30	1
Słodkie suflety	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	180 - 200	40 - 60	1
Nadziewane warzywa	180 - 200	40 - 60	1

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

10.6 Pizza

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 **2)**	15 - 25	2 - 3

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

2) Wstępnie rozgrzać piekarnik

10.7 Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w urządzeniu mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

10.8 Pieczenie tradycyjne

Wołowina

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

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Klops	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Cielęcina

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

1) Użyć naczynia z pokrywką

Jagnięcina

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

Dziczyzna

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber z zająca, udko zajęcze	do 1 kg	220 - 240[1)]	30 - 40	1
Comber sarni	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Udziec z sarny	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1

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

Ryba

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

10.9 Pieczenie z funkcją Turbo grill

Wołowina

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

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Jagnięcina

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

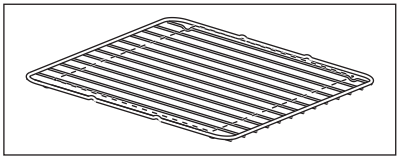
Drób

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

10.10 Ogólne wskazówki dotyczące korzystania z grilla

OSTRZEŻENIE!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

- **Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.**
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- **Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.**



Grillowane potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu.

10.11 Grill

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

10.12 Rozmrażanie

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.
- Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Pierwszego licząc od dołu.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Ciasto	1,4 kg	60	60	-

11. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 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.

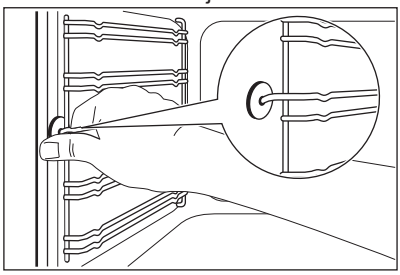
11.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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.

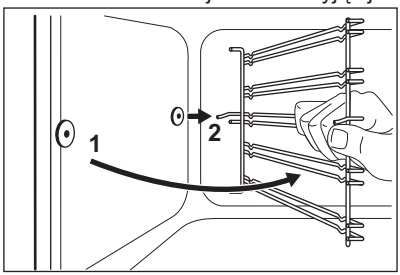
11.3 Demontaż prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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

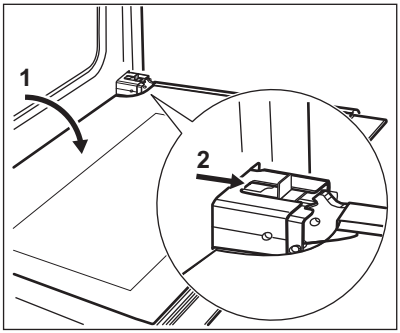


Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

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

11.4 Demontaż drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.



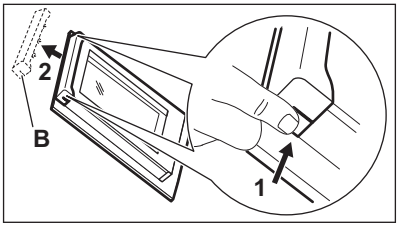
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak, aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.
   Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

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

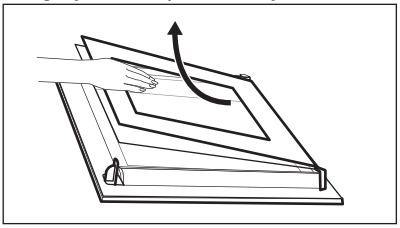
11.5 Wyjmowanie i czyszczenie szyb drzwi

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

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



2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



4. Wyczyścić szyby drzwi piekarnika.

Aby zamontować szyby, należy wykonać wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

11.6 Wymiana oświetlenia

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.

Oświetlenie tylne

Klosz oświetlenia znajduje się z tyłu komory.

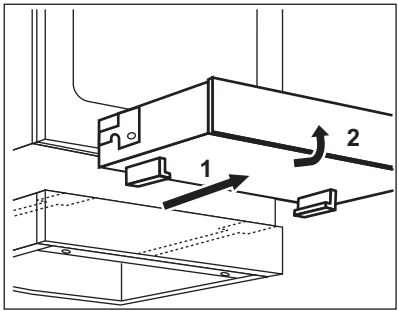
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C.
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

11.7 Wyjmowanie szuflady

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

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



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

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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 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.
Urządzenie nie włącza się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Palniki nie działają.	Brak dopływu gazu.	Sprawdzić przyłącze gazu.
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 wciśnięte pokrętło przez maksymalnie 10 sekund.
Obręcz płomienia jest nierówna.	Korona palnika jest zatkana pozostałościami potraw.	Sprawdzić, czy dysza nie jest zablokowana i czy korona palnika jest czysta.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

12.2 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.)	.....

13. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Dane techniczne

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	74 l

13.2 Średnice obejścia

PALNIK	Ø OBEJŚCIA 1/100 mm
Mały	26
Średni	30
Duży	42

13.3 Pozostałe dane techniczne

Parametry gazu:	G20 (2E) 20 mbar
Alternatywne parametry gazu:	G30/G31 (3B/P) 37/37 mbar
Zasilanie elektryczne:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Kategoria urządzenia:	II2Els3B/P
Klasa urządzenia:	3

13.4 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm
Duży	3,0	0,75	119
Średni	2,0	0,45	96
Mały	1,0	0,35	70

13.5 Palniki do gazu płynnego (butan/propan) G30/G31 30/30 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	PRZEPŁYW ZNAMIONOWY GAZU g/h
Duży	2,8	0,75	77	204
Średni	2,0	0,45	66	145
Mały	1,0	0,35	46	73

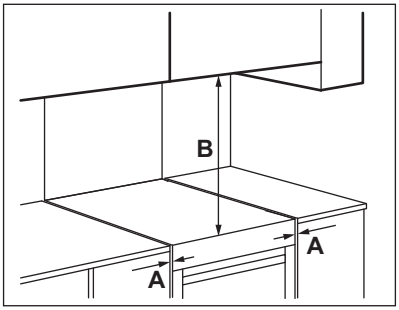
13.6 Palniki do gazu G2.350 13 mbar

PALNIK	MOC ZNAMIONOWA kW	MOC MINIMALNA kW	OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm	Średnica regulatora dopływu powietrza mm
Duży	3,0	0,75	181	16
Średni	2,0	0,45	150	10
Mały	1,0	0,35	105	10

Aby zmienić rodzaj gazu, należy zamówić dysze oddzielnie.

13.7 Miejsce instalacji urządzenia

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



Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	2
B	685

13.8 Podłączenie do instalacji gazowej

Przed instalacją należy zdjąć naklejkę znajdującą się na rurze gazowej z tyłu urządzenia. Wyczyścić rurę z pozostałości kleju.

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.

13.9 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 i nie posiada śladów 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.

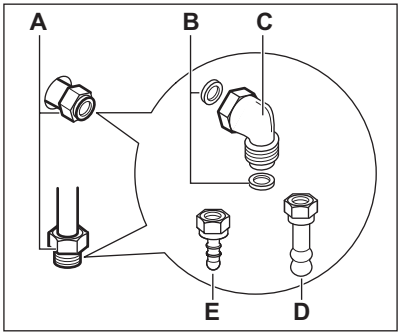
Po stwierdzeniu jednej lub kilku wad nie należy naprawiać węża, lecz go wymienić.

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

13.10 Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

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

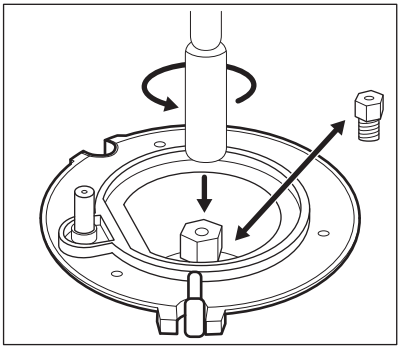
Urządzenie jest przystosowane do pracy z gazem ziemnym. Dzięki odpowiednim dyszom można je również przystosować do spalania gazu płynnego. Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.

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

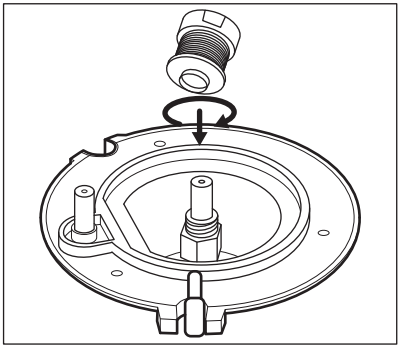
13.11 Wymiana dysz płyty grzejnej

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. Mocno dokręcić do oporu.



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

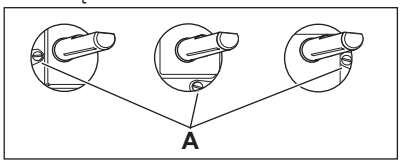
Tabliczka znajduje się w torebce dołączonej do urządzenia.

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

13.12 Regulacja minimalnego płomienia palnika płyty grzejnej

Ustawianie minimalnego płomienia palników:

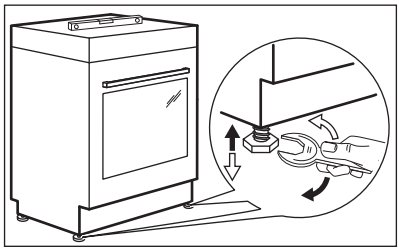
1. Zapalić palnik.
2. Obrócić pokrętło do położenia płomienia minimalnego.
3. Zdjąć pokrętło.
4. Wyregulować położenie (A) śruby regulacyjnej obejścia za pomocą małego płaskiego wkrętaka. Położenie śruby regulacyjnej obejścia (A) zależy od modelu urządzenia.



- Zmieniając gaz ziemny na gaz płynny, należy całkowicie dokręcić śrubę regulacyjną.
- Zmieniając gaz płynny na gaz ziemny, należy odkręcić śrubę regulacyjną obejścia o ok. 1/4 obrotu .

OSTRZEŻENIE!
Należy uważać, aby płomień nie zgasł podczas szybkiego obracania pokrętła z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego.

13.13 Poziomowanie urządzenia



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

13.14 Zabezpieczenie przed przechyleniem

UWAGA!
Zabezpieczenie przed przechyleniem pozwala zapobiec przewróceniu się urządzenia po jego nieprawidłowym obciążeniu. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa jedynie wtedy, gdy urządzenie jest ustawione w odpowiednim miejscu. To urządzenie oznaczono symbolami przedstawionymi na ilustracjach (jeśli dotyczą), które przypominają o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.

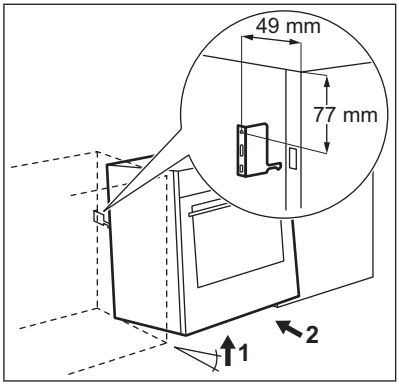




UWAGA!
Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.
2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 77 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 49 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku (patrz rysunek). Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.
3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia (patrz rysunek). Unieść przód urządzenia (1) i umieścić je pośrodku przestrzeni między szafkami (2). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.



13.15 Instalacja elektryczna

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

Urządzenie wyposażono we wtyczkę oraz przewód zasilający.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać recyklingowi. 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 wraz z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu recyklingu lub skontaktować się z odpowiednimi lokalnymi władzami.

www.electrolux.com/shop



867307058-A-072014

CE