

EKC54550OW
EKC54550OX



PL Kuchenka

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	11
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....	13
8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	14
9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	15
10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....	16
11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	18
12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....	19
13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	26
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	28
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	31

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspañiałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego lub powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona silnie nagrzewać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub

dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępstwa 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 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!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykrecanego – wyjmowane z

- oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszcza 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.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie obrażeniami ciała i poparzeniem. Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączanego 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 tłuszczy i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pół grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na spodzie urządzenia.

- Naczynia żelazne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowania. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

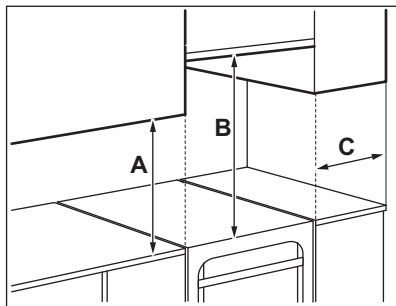
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciać przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3.1 Miejsce instalacji urządzenia

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

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.



Minimalne odległości

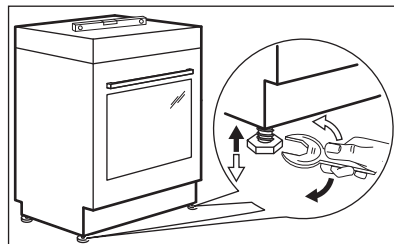
Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Klasa urządzenia	1

Wymiary	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

3.3 Poziomowanie urządzenia



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

3.4 Zabezpieczenie przed przechyleniem

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



UWAGA!

Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

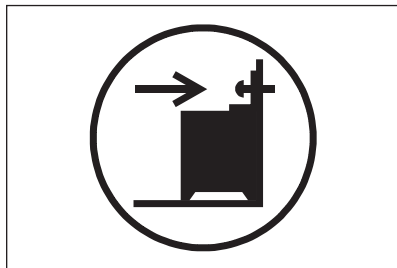


Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

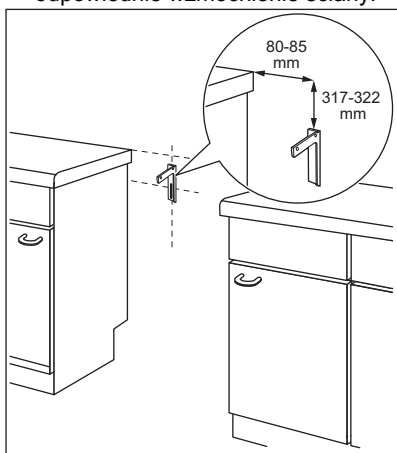
Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.

To urządzenie oznaczone 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.

3.5 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.



OSTRZEŻENIE!

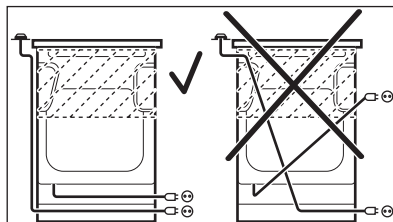
Przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy zmierzyć napięcie pomiędzy fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z etykietą połączeń z tyłu urządzenia w celu prawidłowego podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej. Ta część procedury chroni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

Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

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

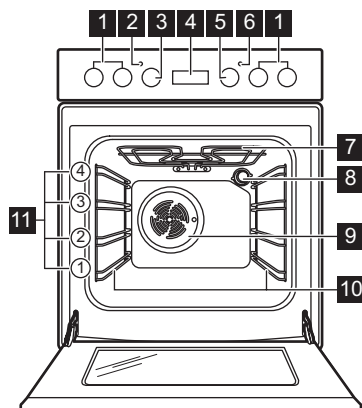
**OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



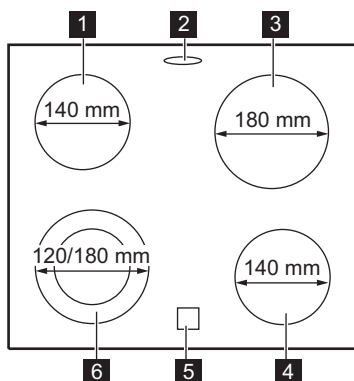
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Informacje ogólne



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

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Pole grzejne 1200 W
- 2 Wylot pary – liczba i położenie zależy od modelu
- 3 Pole grzejne 1800 W
- 4 Pole grzejne 1200 W
- 5 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6 Pole grzejne 700/1700 W

4.3 Akcesoria

- Ruszt

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

- **Blacha do pieczenia**

Do pieczenia ciast i ciastek.

- **Opcjonalne przewodnice teleskopowe**

Do umieszczania rusztów i blach do ciasta. Można zakupić je oddzielnie.

- **Szuflada do przechowywania**

Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i przewodnice blach.




Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.



Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane przewodnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Ustawianie godziny

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.



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


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.

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

5.3 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”.

5.4 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 ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.
5. Ustawić funkcję  i ustawić 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.

6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Opis pól grzejnych

Pola grzejne są wyposażone w termostat i działają w sposób przerywany

(wyłączają się i ponownie włączają) zależnie od wybranej mocy grzania.

6.2 Ustawienie mocy grzania

Symbol	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
☉	Podwójne pole grzejne
1 - 9	Ustawienie mocy grzania



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

Obrócić pokrętkę do położenia żądanej mocy grzania.

Włączy się wskaźnik płyty grzejnej. Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

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

6.3 Korzystanie ze standardowego pola grzejnego

Aby skorzystać ze standardowego pola grzejnego, należy obrócić odpowiednie pokrętkę w następujące położenie: 1-9.



W przypadku ustawień w zakresie od 1 do 3 pole grzejne świeci się na czerwono przez ok. 2-3 sekundy, a następnie wyłącza się.



Przy ustawieniu mocy grzania 8 lub 9 pole grzejne działa z maksymalną mocą.

6.4 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych (podwójnych lub owalnych)

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

1. W przypadku wyboru mocy grzania w zakresie od 1 do 9, działa tylko środkowa część pola grzejnego.
2. Aby włączyć rozszerzenie pola grzejnego, należy obrócić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara poza wartość 9 – na ☉.
3. Następnie obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żądane ustawienie mocy grzania (1-9). Spowoduje to, że środkowa część i rozszerzenie pola grzejnego będą działać jednocześnie.

Aby wyłączyć rozszerzenie pola grzejnego, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia. Spowoduje wyłączenie środkowej części i rozszerzenia pola grzejnego. Wskaźnik zgaśnie. Aby ponownie włączyć środkową część pola grzejnego, należy wybrać moc grzania w zakresie od 1 do 9.

6.5 Wskaźnik ciepła resztkowego



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźnik włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.

7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.



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

7.2 Przykłady zastosowania w gotowaniu



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Włąć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		

8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 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.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie

oparzyć. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia



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

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







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

9.2 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.

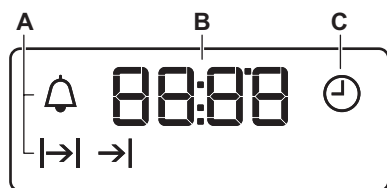
9.3 Funkcje piekarnika

Sym-bol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.

Sym- bol	Funkcje piekarnika	Zastosowanie
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie parowe. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Gdy używa się tę funkcję, temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

10.1 Wyświetlacz



- A. Wskaźniki funkcji
- B. Wskazanie czasu
- C. Wskaźnik funkcji

10.2 Przyciski

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

10.3 Tabela funkcji zegara

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

10.4 Ustawianie funkcji CZAS

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

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⌚.

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

10.5 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć 🕒, aż →| zacznie migać.

3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie →|.

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

10.6 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

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

5. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć **⌚**, aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

10.7 Ustawianie MINUTNIKA

1. Naciskać **⌚**, aż **🔔** zacznie migać.

2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas. Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika w położeniu wyłączenia.

10.8 Anulowanie funkcji zegara

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

11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

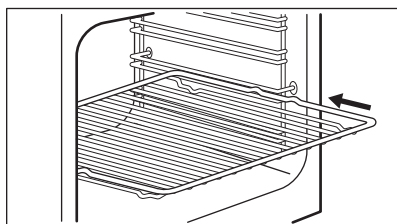


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

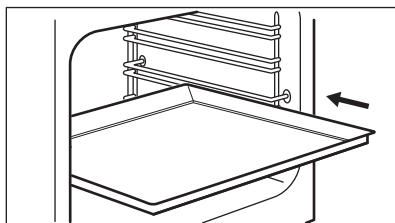


Wsunąć ruszt między prowadnice blachy na wybranym poziomie piekarnika.

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 lub głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów. Sprawdzić, czy nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.
- 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.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

12.1 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.

12.2 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia, takie jak temperatura, czas pieczenia i poziom umieszczenia potrawy, do wartości podanych w tabelach.

12.3 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 Pieczenie tradycyjne

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
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
Ciasto w głębokiej blasze	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1350	200 - 220	60 - 70	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kurczak, półka	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
Krucze ciasto ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe ⁴⁾	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 ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	blacha do pieczenia
Keks ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski ⁶⁾	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
Buleczki drożdżowe ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	blacha do pieczenia
Beza	400	100 - 120	40 - 50	2	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Ciasto maślane ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	blacha do pieczenia

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

3) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 20 minut.

4) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.

5) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

6) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 18 minut.

12.7 Termoobieg

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane ¹⁾	250	155	20	3	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000	155	35	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Szarlotka ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)
Małe ciasteczka ¹⁾	500	150	35	3	blacha do pieczenia
Małe ciasteczka ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny ¹⁾	350	160	30	3	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)
Ciasto w głębokiej blaszce	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.

12.8 Pieczenie parowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Chleb i pizza				
Drożdżówki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszty
Ciastka na blasze do pieczenia				
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasta w foremce				
Suflet	210	35 - 45	2	sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
Biszkoptowy spód tarty	180	25 - 35	2	forma do tarty na ruszcie
Biszkopt	150	35 - 45	2	foremka do ciasta na ruszcie
Ryby				
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Mięso				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Małe wypieki				
Ciasteczka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Wegetariańskie				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Omlot	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Warzywa na blasze 700 g	190	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

12.9 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Termoobieg	160	blacha do pieczenia	1 + 3	30 - 40
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	190	ruszt	1	65 - 75
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	180	ruszt	2	20 - 30
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	170	ruszt	1 + 3	30 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	140	blacha do pieczenia	3	15 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	blacha do pieczenia	1 + 3	15 - 30

13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.
- 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 żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

13.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

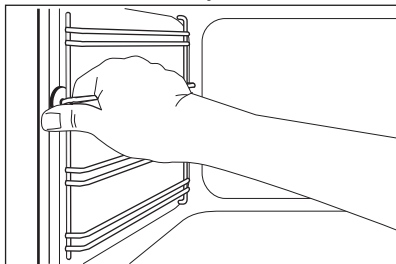


Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

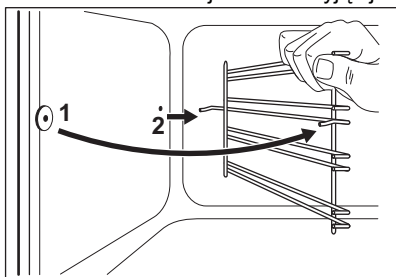
13.3 Wymowanie prowadnic blach

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.

13.4 Wymowanie i montaż szklanych paneli piekarnika

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



OSTRZEŻENIE!

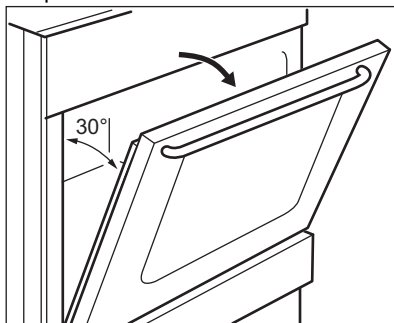
Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.



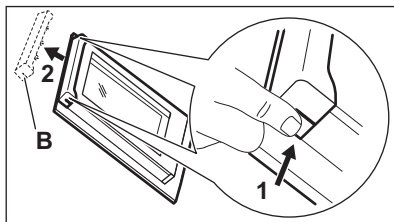
OSTRZEŻENIE!

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 wymowiania 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.

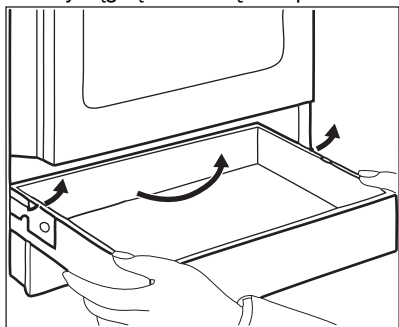
13.5 Wymywanie szuflady

**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.

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

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią. Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu piekarnika/płyty grzejnej pojawia się kod błędu nie wymieniony w tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Nie można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.		Należy najpierw włączyć wewnętrzne pole grzejne.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony 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 wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „400” i rozlega się sygnał dźwiękowy.	Piekarnik podłączono nieprawidłowo do źródła zasilania.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).

14.2 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.)

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje dotyczące płyty grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	EKC54550OW EKC54550OX	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Promiennikowe pole grzejne	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne	14,0 cm
	Prawe tylne	18,0 cm
	Prawe przednie	14,0 cm
	Lewe przednie	18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne	181,8 Wh/kg
	Prawe tylne	182,1 Wh/kg
	Prawe przednie	181,8 Wh/kg
	Lewe przednie	190,1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	184,0 Wh/kg	

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

15.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

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

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

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

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EKC54550OW EKC54550OX
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9

Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0,84 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0,75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność	57 l
Typ piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej
Masa	EKC54550OW 42.0 kg
	EKC54550OX 42.0 kg

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

15.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do

minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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


Podtrzymywanie temperatury potraw

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


Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale „Piekarnik – codzienna eksploatacja”, Funkcje piekarnika.

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



867354528-B-532020

