

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Zachować niniejszą instrukcję



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, takie jak papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20 cm od gniazdka elektrycznego, do którego jest podłączone.
- Po ustawieniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy zachowana została odległość przynajmniej 10 cm między powierzchniami urządzenia a bocznymi ścianami oraz wolna przestrzeń przynajmniej 10 cm nad piekarnikiem.
- Przed pierwszym użyciem należy włączyć puste urządzenie, z termostatem ustawionym w maksymalnej pozycji, na co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości i niewielką ilość dymu powstałego na skutek obecności substancji zabezpieczających umieszczonych na grzałkach przed transportem. Podczas tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.
- Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie tych zaleceń może być lub jest przyczyną obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.

- Piekarnik przeznaczony jest do przygotowywania potraw. Nie należy go używać do innych celów ani też w jakikolwiek sposób modyfikować bądź naprawiać.
- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić, czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ drzwiczki wykonane są ze szkła, a więc łatwe do uszkodzenia, radzimy je wymienić, jeśli posiadają widoczne odpryski, nierówności lub zarysowania.
- Ponadto, podczas korzystania z urządzenia, czyszczenia i przenoszenia, nie należy trząść drzwiczkami, uderzać nimi zbyt gwałtownie ani wylewać zimnych płynów na szkło rozgrzanego urządzenia.
- Ustawić urządzenie w poziomie, na wysokości co najmniej 85 cm, poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez

osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, za którą odpowiada użytkownik, nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
- Nie używać urządzenia, jeżeli:
 - przewód zasilający jest uszkodzony
 - urządzenie upadło lub są na nim widoczne inne wady lub nieprawidłowości w funkcjonowaniu. W takich przypadkach, aby uniknąć wszelkiego niebezpieczeństwa, urządzenie należy oddać do najbliższego serwisu technicznego.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nigdy nie wkładać papieru, kartonu lub plastiku do wnętrza urządzenia i nigdy nic na nim nie stawiać (naczynia kuchennych, rusztu, innych przedmiotów).
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory wentylacyjne. Nie zatykać ich.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy.
- Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać, aby:
 - nadmiernie ich nie obciążać ciężkimi przedmiotami ani nie ciągnąć uchwytu w dół.
 - nigdy nie ustawiać na powierzchni otwartych drzwiczek ciężkich pojemników lub gorących garnków dopiero co wyjętych z piekarnika.
- Niniejsze urządzenie zostało przewidziane wyłącznie do użytku domowego. Jakiegolwiek wykorzystanie do celów profesjonalnych, użycie nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia producenta z odpowiedzialności i z obowiązku gwarancji.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie

do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

- Jeżeli urządzenie nie jest wykorzystywane i w każdym razie przed jego czyszczeniem, należy je zawsze odłączyć od źródła zasilania.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Urządzenie należy ustawić i uruchomić z jego tylną częścią przystawioną do ściany.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, ustawiając na '0' regulator czasowy i wyciągając wtyczkę z gniazdka.



Ryzyko oparzenia!

Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może być przyczyną lekkich lub poważnych oparzeń.

- W czasie działania urządzenia temperatura drzwiczek i dostępnych powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie pokręteł, uchwytów i przycisków. Nigdy nie dotykać metalowych części ani szyby.

W razie potrzeby używać rękawic.

- Niniejsze urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenia.
- Nie ustawiać nigdy przedmiotów łatwopalnych w pobliżu urządzenia lub tuż pod meblem, na którym jest umieszczone.
- Nigdy nie używać urządzenia umieszczonego pod wiszącymi półkami lub szafkami, czy też w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak firanki, żaluzje, itp.
- Jeżeli potrawy lub części urządzenia zapalą się, nigdy nie

należy próbować gasić ognia wodą. Otworzyć drzwiczki, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zdusić płomień wilgotną szmatką.



Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeżenie może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka zasilającego sprawdzić czy:
 - Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
 - Gniazdko zasilające ma obciążenie równe 16A i wyposażone jest w przewód uziemiający.Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać ani dotykać gorących części piekarnika. Nigdy nie wyłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza, należy sprawdzić czy jest w dobrym stanie, czy jest wyposażony we wtyczkę z uziemieniem i z przewodem odcinającym z minimalnym zasilaniem równym zasilaniu kabla zasilającego dostarczanego wraz z urządzeniem.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzać kabla zasilającego, wtyczki czy całego urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, należy się zwrócić o jego wymianę do producenta lub do jego serwisu technicznego lub też do osoby o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec niebezpieczeństwu.
- Dla bezpieczeństwa osobistego, nie należy nigdy samemu rozkładać urządzenia na części, zawsze zwracać się do autoryzowanego centrum serwisowego.

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60Hz

Pobierana moc: 1800 W

Wymiary zewnętrzne LxHxD: 535x405x355

Ciężar: około 10kg



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- Dyrektywa Niskiego Napięcia 2006/95/WE wraz z późniejszymi nowelizacjami;
- Dyrektywa EMC 2004/108/WE z późniejszymi nowelizacjami

- mi;
- Materiały i wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania Rozporządzenia (WE) 1935/2004.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

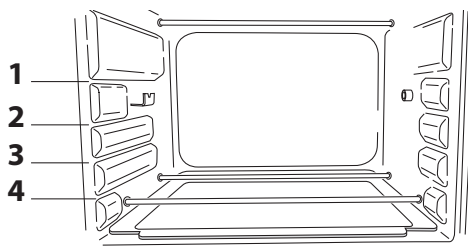


Zgodnie z dyrektywą Europejską 2002/96/WE, urządzenie nie może być składowane z odpadami domowymi, lecz oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów

OPIS URZĄDZENIA

- A Pokrętko termostatu
- B Pokrętko wyboru funkcji
- C Pokrętko regulatora czasowego
- D Lampka kontrolna
- E Przeszkłone drzwiczki
- F Ruszt
- G Ruszt (tylko w niektórych modelach)
- H Brytfanka
- I Uchwyt do wyciągania kratki (tylko w niektórych modelach)
- L Rożen
- M Uchwyt do wyciągania rożna
- N Tacka na okruchy
- O Dolna grzałka
- P Górna grzałka
- Q Otwór na rożen
- R Wspornik rożna

PROWADNICE



POKRĘTKO REGULATORA CZASOWEGO (C)

Pokrętko regulatora czasowego (C) może być ustawione na maksymalnie 120 minut. Piekarnik nie rozpocznie funkcjonowania, jeśli nie został ustawiony czas pieczenia i kiedy pokrętko regulatora czasowego ustawione jest na pozycji "0".

Aby ustawić czas pieczenia, należy przekręcić pokrętko regulatora czasowego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, na żądany czas.

Lampka kontrolna (D) zapala się tylko, gdy został ustawiony czas

pieczenia. Po upływie ustawionego czasu, pokrętko regulatora czasowego powróci na pozycję "0", pojawi się sygnał dźwiękowy, a piekarnik wyłączy się automatycznie.

Ustawiony czas może zostać zmieniony podczas pieczenia, poprzez przekręcenie pokrętki czasowego na żądany czas.

Aby użyć piekarnika bez regulatora czasowego, czyli bez ustawionego czasu pieczenia, należy przekręcić pokrętko regulatora czasowego na pozycję ON. W tym przypadku piekarnik będzie działał do momentu ponownego ustawienia pokrętki regulatora czasowego na pozycję "0".

Czas pieczenia zależy od jakości produktów, ich temperatury i od indywidualnych gustów użytkowników.

POKRĘTKO TERMOSTATU (A)

Przekręć pokrętko termostatu (A) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, na żądaną temperaturę. Temperatura może zostać ustawiona do 230°C.

POKRĘTKO WYBORU FUNKCJI (B)

Przy pomocy tego pokrętki można wybrać dostępne funkcje funkcjonowania piekarnika. W przypadku pieczenia z nawiewem, tradycyjnego pieczenia i grillowania, zaleca się zawsze nagrzewanie piekarnika przez 5 minut do wybranej temperatury w celu uzyskania lepszych wyników pieczenia.

Dostępne są następujące funkcje:



ROZMRAŻANIE (tylko w niektórych modelach)

Aby uzyskać odpowiednie rozmrażanie w krótkim czasie, należy:

- Włożyć brytfankę (H) w prowadnicę 4, ruszt (F) w prowadnicę 3 i położyć na nim produkt wymagający rozmrożenia.
- Przekręcić pokrętko wyboru funkcji (B) do pozycji .
- Przekręcić pokrętko termostatu (A) do pozycji "•".
- Przekręcić pokrętko regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.
- W przypadku pieczenia potraw zamrożonych, należy sprawdzić czas zalecany na opakowaniach produktów.



UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW

- Włożyć brytfankę (H) w prowadnicę 3 i położyć na niej jedzenie.
- Przekręcić pokrętko wyboru funkcji (B) do pozycji .
- Przekręcić pokrętko termostatu (A) do pozycji .
- Przekręcić pokrętko regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.

Nie należy zbyt długo zostawiać potraw w piekarniku, ponieważ mogłyby nadmiernie wyschnąć.

- Użyć odpowiedniego uchwyty (I) (jeśli przewidziany) w celu wyciągnięcia rusztu lub brytfanki z piekarnika, gdy jest jeszcze gorący.

DELIKATNE PIECZENIE

Funkcja ta wskazana jest do pieczenia ciast i tortów z polewą. Dzięki tej funkcji uzyskuje się również dobre rezultaty w dopiekanii potraw u podstawy lub w przypadku pieczenia, które wymaga ciepła zwłaszcza w dolnej części.

- Włożyć brytfankę (H) w prowadnicę 3 i położyć na niej produkty do pieczenia.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) do pozycji .
- Ustawić żądaną temperaturę, od 100°C do 160°C, przekręcając pokrętkę termostatu (A).
- Przekręcić pokrętkę regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.
- Użyć odpowiedniego uchwyty (I) (jeśli przewidziany) w celu wyciągnięcia rusztu lub brytfanki z piekarnika, gdy jest jeszcze gorący.

PIECZENIE TRADYCYJNE

Funkcja ta jest idealna dla wszystkich rodzajów ryb, faszerowanych warzyw, ciast z piany z białek i dla ciast, które wymagają bardzo długiego czasu pieczenia (ponad 60 min).

Należy wykonać następujące czynności:

- Włożyć ruszt (F) lub brytfankę (H) w żądaną prowadnicę.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) do pozycji .
- Wybrać żądaną temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu (A).
- Przekręcić pokrętkę regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.
- Po wcześniejszym nagraniu piekarnika przez 5 minut, włożyć potrawę.
- Użyć odpowiedniego uchwyty (I) (jeśli przewidziany) w celu wyciągnięcia rusztu lub brytfanki z piekarnika, gdy jest jeszcze gorący.

PIECZENIE Z NAWIEWEM (tylko w niektórych modelach)

Funkcja ta jest idealna do pieczenia mięs, pizzy i chleba.

- Włożyć ruszt (F) w żądaną prowadnicę i położyć na niej produkty do pieczenia.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) do pozycji .
- Wybrać żądaną temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu (A).
- Przekręcić pokrętkę regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.
- Użyć odpowiedniego uchwyty (I) (jeśli przewidziany) w celu wyciągnięcia rusztu lub brytfanki z piekarnika, gdy jest jeszcze gorący.

GRILL

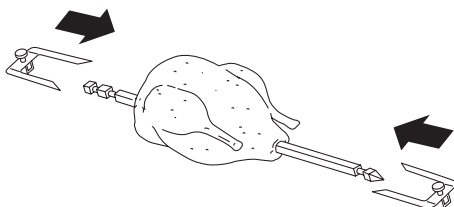
Funkcja ta jest idealna do pieczenia nadziewanych toastów, ryb, steków i warzyw.

- Włożyć potrawę do grillowania bezpośrednio na ruszt (F) i ustawić go na brytfance (H), następnie włożyć w 1. prowadnicę.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) do pozycji .
- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) do pozycji 230.
- Przekręcić pokrętkę regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.
- Obrócić w połowie pieczenia.
- Użyć odpowiedniego uchwyty (I) (jeśli przewidziany) w celu wyciągnięcia rusztu lub brytfanki z piekarnika, gdy jest jeszcze gorący.

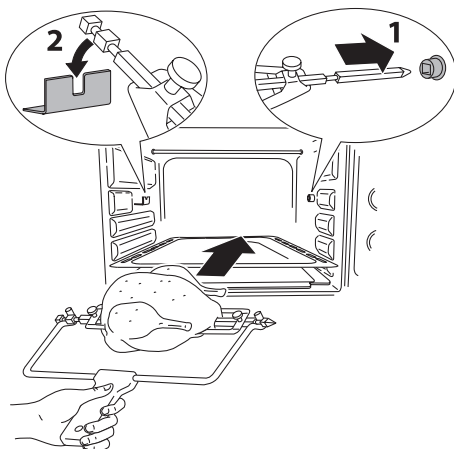
PIECZENIE NA ROŻNIE

Funkcja ta jest idealna do pieczenia na rożnie kurczaków, ptactwa, pieczeni wieprzowej i cielęcej.

- Nadziać mięso na rożen (L) i zablokować je przy pomocy odpowiednich widelców (obowiązkowo dobrze mięso nicią kuchenną, w celu uzyskania idealnego rezultatu pieczenia).



- Włożyć brytfankę (H) w prowadnicę 4, włożyć rożen (L) w odpowiedni otwór (Q) i wspornik (R).



- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) do pozycji .

- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) do pozycji  230.
- Przekręcić pokrętkę regulatora czasowego (C) do pozycji ON lub na żądany czas, następnie zamknąć drzwiczki.
- Po upływie czasu pieczenia i po sprawdzeniu, że potrawa jest prawidłowo upieczona, można wyjąć rożen (L), używając odpowiedniego uchwytu do wyciągania rożna (M).



WEWNĘTRZNE ŚWIATŁO (tylko w niektórych modelach)

W celu jego zapalenia, przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (B) na pozycji  światła wewnętrznego.

CZYSZCZENIE

Częste czyszczenie zapobiega tworzeniu się dymów i nieprzyjemnych zapachów podczas pieczenia. Przed jakąkolwiek operacją czyszczenia, wyciągnąć zawsze wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć go pod strumieniem wody. Ruszt (F), brytfanka (H) i tacka na okruszki (N) mogą być myte zarówno ręcznie, jak i w zmywarkach.

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni należy używać wilgotnej szmatki.

Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć zewnętrzną powłokę. Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do szczelin znajdujących się w prawej części urządzenia.

Do czyszczenia wnętrza piekarnika nie należy nigdy używać środków żrących i nie zdrapywać brudu ze ścianek przy pomocy ostrych narzędzi.

Używać wyłącznie płynnych i delikatnych środków czyszczących.

Nie próbować wkładać widelców, noży lub innych przedmiotów z ostrymi końcówkami, do otworów znajdujących się po prawej i tylnej stronie piekarnika.

Wyciągnąć tackę na okruszki (N), pociągając ją do siebie. Jeśli czynność ta jest trudna do wykonania, należy zwilżyć zewnętrzne części tacki. Usunąć ewentualny brud przy użyciu wilgotnej szmatki.

Dobrze osuszyć i włożyć ponownie tackę.

TABELA PIECZENIA

przepis	E0 4035				E0 4055			
	pokrętko wyboru funkcji	pokrętko termostatu	pokrętko regulatora czasowego	pozycja rusztu / brytfanki	pokrętko wyboru funkcji	pokrętko termostatu	pokrętko regulatora czasowego	pozycja rusztu / brytfanki
ciasto na słono		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pizza świeża		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
pizza mrożona		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
cały kurczak		230°	120	-		230°	120	-
pieczeń wieprzowa		230°	100	-		230°	100	-
szaszłyki		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
ryba pieczona		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
ziemniaki mrożone		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
ziemniaki świeże		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
kruchy placek z dżemem		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
ciasto pastiera napoletana		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
ciasto uciране		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Czasy pieczenia zależą od jakości produktów, ich temperatury i od indywidualnych gustów użytkowników.