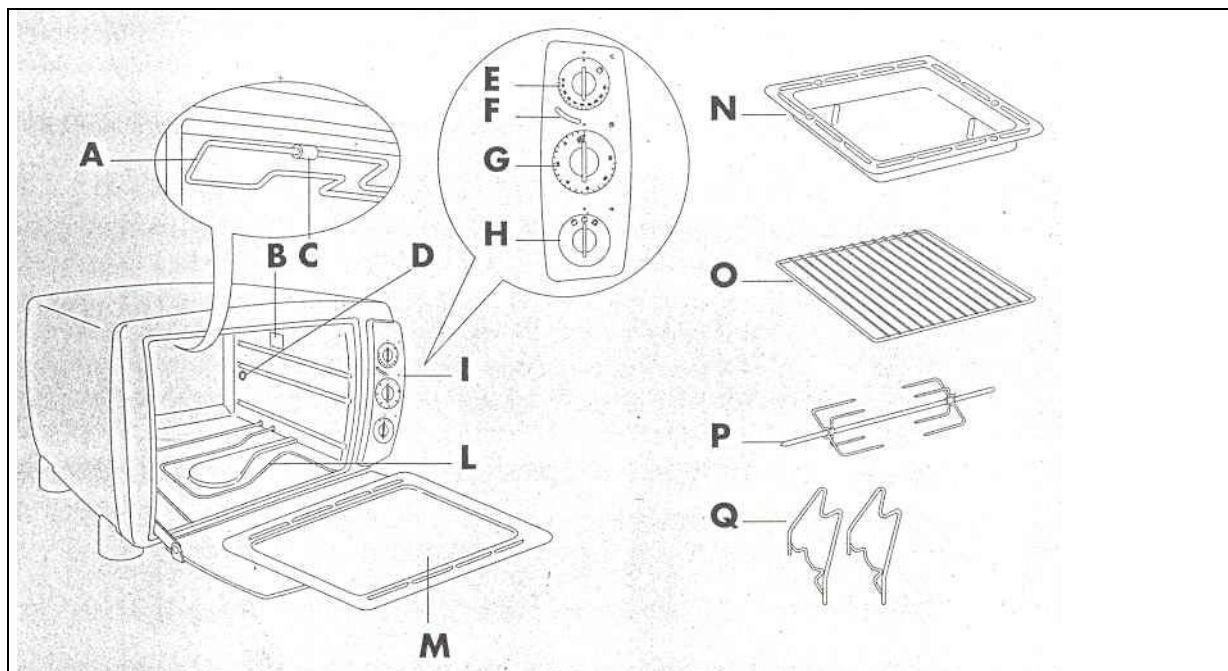


Instrukcja obsługi i konserwacji OPIEKACZA ELEKTRYCZNEGO EO 3835

Rozdział 1 – opis ogólny

PL. Opis urządzenia



- | | |
|---|--------------------------------|
| A - grzałka górna | I - panel sterowania |
| B - oświetlenie wewnętrzne opiekacza | L - grzałka dolna |
| C - zaczep grzałki górnej | M - blacha na okruchy |
| D - umiejscowienie rusztu obrotowego | N - brytfanna pod rożen |
| E - pokrętko termostatu | O - kratka grilla |
| F - dioda kontrolna termostatu | P - ruszt |
| G - pokrętko wyłącznika i programatora | Q - podstawa rusztu |
| H - pokrętko wyboru funkcji | |

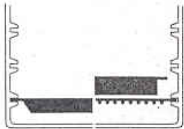
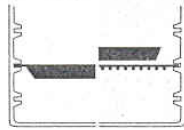
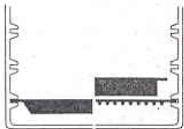
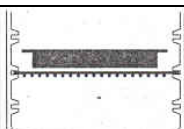
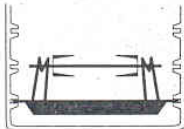
PRAWIDŁOWY UKŁAD GRILLA

Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego maksymalną wydajność przy pieczeniu, należy **ZAWSZE** włożyć blachę na okruchy (**M**) na właściwą pozycję.



Rozdział 1 – opis ogólny

TABELA PODSUMOWANIA

Program	Pozycja pokręta wyboru funkcji (E)	Pozycja pokręta termostatu (C)	Pozycja grilla i akcesoriów	Pozycje	Uwagi / rady
Trzymanie produktów w cieple		60° C		1 2 3	Jeśli potrawy muszą być utrzymane w cieple (20-30min) zalecamy okryć potrawy folią aluminiową, aby nie wyschły
Pieczenie w opiekaczu		60 - 240° C (patrz tabela na str.8)	 lub 	1 2 3 1 2 3	Używać brytfanny ustawiając ją na właściwej pozycji lub jakiegokolwiek brytfanki ustawionej na grillu.
Pieczenie na grillu oraz zapiekanie potraw			 	1 2 3 1 2 3	Idealna do tradycyjnego grillowania :hamburgery, parówki, chleb itd. Należy ułożyć żywność bezpośrednio na grillu. Brytfanna służy natomiast do zbierania ściekającego tłuszczu. Idealna do potraw, które muszą być tylko zapiekane (np. zapiekanka rybna). W tym przypadku brytfankę z potrawą umieszczoną w środku należy umieścić na grillu.
Pieczenie na grillu z rusztem obrotowym				1 2 3	Idealna do pieczenia kurczaka oraz innych rodzajów drobiu, wieprzowiny itd. Zalecamy dodanie wody do brytfanki, aby ułatwić jej mycie oraz zapobiec wytwarzającemu się dymowi

Rozdział 1 – opis ogólny

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Napięciepatrz tabliczka znamionowa
Moc maksymalnapatrz tabliczka znamionowa

ZUŻYCIE ENERGII (WG. NORMY HD 376)

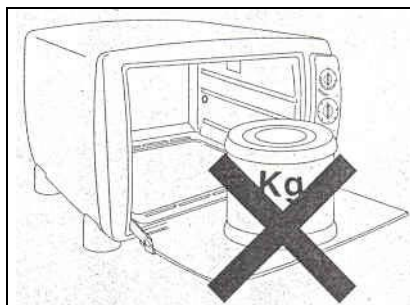
Aby otrzymać 200° CkWh 0,20
Aby utrzymać przez 1 godzinę 200° CkWh 0,70
RazemkWh 0,90

Urządzenie to jest zgodne z normą 89/336/CEE dotyczącą zgodności elektromagnetycznej.

Materiały użyte do produkcji tego urządzenia mogą mieć kontakt z produktami spożywczymi i są zgodne z przepisami zawartymi w normie CEE 89/109 i z aneksami z dnia 25 stycznia 1992 roku, numer 108.

WAŻNE

1. Urządzenie to jest przeznaczone do pieczenia produktów spożywczych. Nie powinno być używane do innych celów oraz nie może zostać zmodyfikowane w jakikolwiek sposób.
2. Przed użyciem, prosimy sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
3. Urządzenie nie może być używane przez dzieci bez opieki.
4. Ustawić urządzenie w poziomie, na wysokości przynajmniej 85 cm, **poza zasięgiem dzieci**.
5. **Podczas użytkowania części metalowe i szklane nagrzewają się:** dotykać tylko części plastikowych lub pokręta. W trakcie używania urządzenia nie wolno nic na nim kłaść.
6. Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, prosimy sprawdzić czy :
 - napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej, znajdującej się na spodzie urządzenia,
 - wtyczka ma wytrzymałość minimum 10A i jest uziemiona,
7. **Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w skutek nie przestrzegania powyższych zaleceń.**
8. Umyć dokładnie wszystkie akcesoria przed użyciem.
9. Przed pierwszym użytkowaniem, prosimy włączyć urządzenie na pusto, z termostatem ustawionym na maksimum, na przynajmniej 15 minut. Pomoże to wyeliminować nieprzyjemny zapach i dym powstały na skutek obecności substancji zabezpieczających grzałki.
10. Nie przenosić urządzenia, gdy jest włączone.
11. W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego, prosimy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.



Przed pierwszym użytkowaniem, należy uruchomić piekarnik na pusto, z termostatem ustawionym na maksimum przez około 15 minut. Pozwoli to wyeliminować przykry zapach.

Rozdział 2 – użytkowanie opiekacza i tabela pieczenia

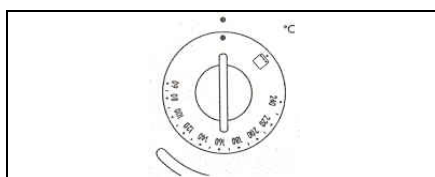
UŻYTKOWANIE PANELU STERUJĄCEGO

- Pokrętko termostatu (E)**

Wybrać odpowiednią temperaturę w następujący sposób :

- Aby przetrzymać produkty spożywcze w cieple: pokrętko termostatu w pozycji 60°C
- Pieczenie w piekarniku tradycyjnym : pokrętko termostatu od 60°C do 240°C.

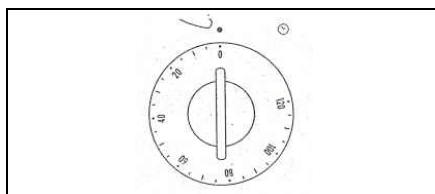
- Produkty do grilla oraz na ruszt : pokrętko termostatu w pozycji  – jeśli został przewidziany.



- Pokrętko wyłącznika i programatora (G)**

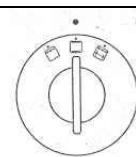
- Aby włączyć piekarnik oraz ustawić czas pieczenia: przekręcić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wybrany czas pieczenia (maks. 120 min.). Przed zakończeniem pieczenia włączy się sygnał akustyczny oznajmiający koniec pieczenia. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
- Aby wyłączyć urządzenie należy powrócić do pozycji wyjściowej „0”

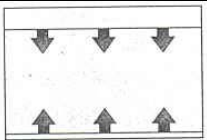
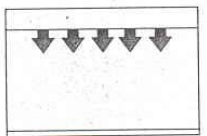
Czas pieczenia krótszy niż 10 minut - przekręcić najpierw pokrętko do końca, po czym wrócić na wybrany czas pieczenia.



Pokrętko wyboru funkcji (H)

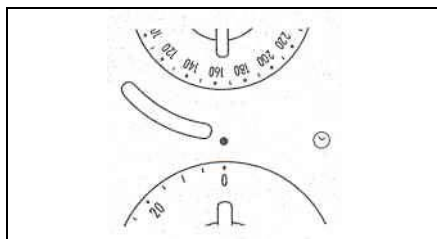
Pokrętko to pozwala na wybór odpowiedniej funkcji pieczenia :



	 PIECZENIE W PIEKARNIKU ORAZ UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPLE (funkcjonuje tylko grzałka górna i dolna)
	 PIECZENIE NA GRILLU  RUSZT OBROTOWY (jeśli jest przewidziany)

- Dioda kontrolna (F)**

Zapalona dioda kontrolna oznacza, że piekarnik rozgrzewa się, zgaszona oznacza iż piekarnik osiągnął właściwą temperaturę.



Rozdział 2 – użytkowanie opiekacza i tabela pieczenia

Użytkowanie piekarnika

Rady ogólne

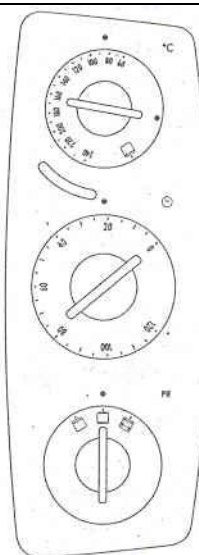
- v Przy pieczeniu w piekarniku tradycyjnym i grillu, radzimy rozgrzać do wybranej temperatury. Pozwala to osiągnąć lepsze rezultaty pieczenia.
- v Czas pieczenia zależy od : jakości i ilości produktów, temperatury produktów oraz gustów. Załączona tabela obrazuje tylko podstawowe czasy pieczenia nie wliczając czasu potrzebnego na rozgrzanie piekarnika .
- v Przy pieczeniu produktów zamrożonych, prosimy o zastosowania czasów pieczenia wymienionych na opakowaniu produktów.

USTAWIANIE FUNKCJI

UTRZYMANIE PRODUKTÓW W CIEPLE

Włożyć brytfankę oraz kratkę grilla na pozycję 3, jak zostało to przedstawione na rysunku na stronie 4. Pozycja ta pozwala na utrzymanie ciepłej potrawy, aż do momentu jej podania. Zalecamy jednak nie trzymanie zbyt długo produktów w piekarniku, ponieważ mogą się wysuszyć (zalecamy przykrycie potraw folią aluminiową).

- v Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (H) na pozycję —
- v Przekręcić pokrętkę termostatu (E) na pozycję 60° C
- v Przekręcić pokrętkę wyłącznika i programatora (G) na żądanej pozycji. Zakończenie pieczenia zostanie oznajmione przez sygnał akustyczny; w przypadku, gdy czas utrzymywania ciepła zakończy się wcześniej, należy ustawić pokrętkę termostatu (G) na pozycji „0”



Rozdział 2 – użytkowanie opiekacza i tabela pieczenia

PIECZENIE W PIEKARNIKU

- v Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (H) na pozycję 
 - v Wybrać odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu (E)
- Odczekać aż piekarnik osiągnie wybraną temperaturę (zgaśnięcie diody kontrolnej), włożyć brytfankę z produktami do piekarnika, ustawiając ją na kratce grilla i umieszczając na właściwej pozycji. Zakończenie pieczenia zostanie oznajmione przez sygnał akustyczny.



PRODUKTY	ILOŚĆ	Pokrętko termostatu	Czas	Pozycja grilla	Zalecenia
PIZZA ŚWIEŻA	400G	200°	25 min.	3	Używać brytfankę (N)
SŁONE CIASTO	600 g	220°	35 min.	3	Używać brytfankę do ciast
PIZZA ZAMROŻONA	450 g	220°	13 min	2	Można oprzeć bezpośrednio na kratce grilla (O) lub na brytfance (N)
LASAGNE	1500 g	200°	40 min.	3	Ułożyć w brytfance, a następnie na kratce grilla (O)
CANELLONI	2300 g	200°	40 min.	3	Ułożyć w brytfance, a następnie na kratce grilla (O)
KURCZAK W CAŁOŚCI	1500 g	200°	90 min.	3	Nakłuć kurczaka widelcem, aby wyciekał tłuszcz
PIECZONA WIEPRZOWINA	1500 g	200°	90 min.	3	Rozpuścić trochę tłuszczu, aby nie wysuszyć potrawy
STRUDEL Z MIĘSA MIELONEGO	1000 g	200°	60 min	3	Ułożyć bezpośrednio w brytfannie
KRÓLIK PIECZONY W KAWAŁKACH	1000 g	200°	60 min.	3	Dodać trochę wody, obrócić w trakcie pieczenia
SANDACZ SOLONY	900 g	200°	60 min.	3	Należy dokładnie obsypać rybę solą
TORT CZEKOLADOWY	800 g	200°	60 min.	3	Można piec bezpośrednio w brytfance (N) lub w folii aluminiowej
BAKŁAŻANY W PARMEZANIE	1700 g	200°	35 min.	2	Położyć brytfankę bezpośrednio na kratce grilla (O)
CUKINIE Z TUŃCZYKIEM	1000 g	200°	50 min.	2	Używać brytfanki (N), dodać olej, pomidory i wodę
ZIEMNIAKI ZAPIEKANE	1500 g	200°	50 min.	2	Położyć brytfankę bezpośrednio na kratce grilla (O)
CIASTO Z JABŁKAMI	1000 g	190°	90 min.	1	Położyć brytfankę bezpośrednio na kratce grilla (O)

Rozdział 2 – użytkowanie piekarnika i tabela pieczenia

Grillowanie oraz zapiekanie potraw

Funkcja idealna do grillowania hamburgerów, kiełbasek itp.
Jednocześnie funkcję można używać do przyrumieniania potraw:
kopytka itp.

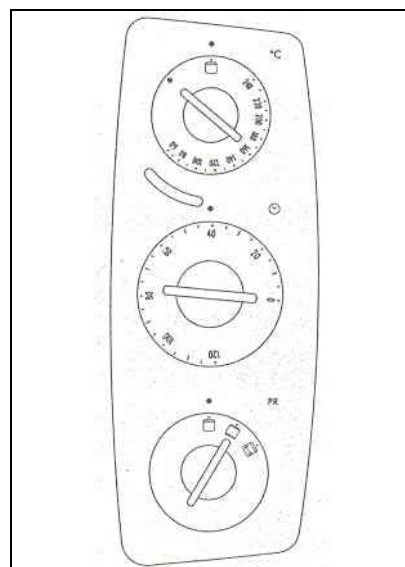
Jak używać:

Założyć kratkę (**O**) na poziom (**1**) oraz brytfankę (**N**) na poziom centralny (**2**) tak jak przedstawiono na rysunku 1. Zalecamy nalać do brytfanki (**N**) trochę wody, aby wyeliminować powstawanie dymu podczas pieczenia.

Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (**H**) na pozycję .

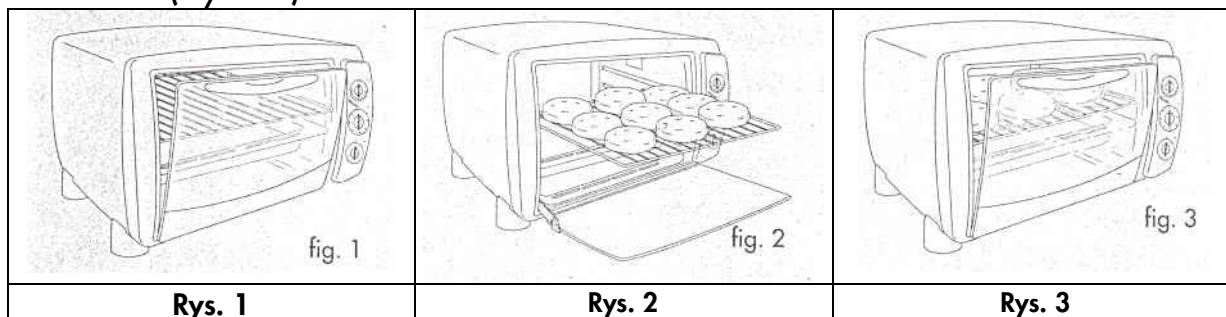
Przekręcić pokrętkę termostatu (**E**) na pozycję .

Przekręcić pokrętkę timer (**G**) na wybrany czas pieczenia.

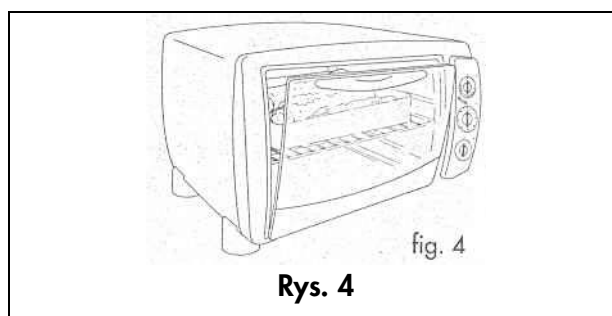


Rozgrzać wstępnie piekarnik przez 5 minut (tak jak przedstawiono na rysunku nr 1). Po zakończeniu rozgrzewania, włożyć potrawy przeznaczone do pieczenia bezpośrednio na kratkę (rys. 2), przymknąć drzwiczki opiekacza tak jak przedstawiono na rysunku nr 3. Prosimy pamiętać o przekręceniu potrawy w połowie czasu pieczenia.

Ważne: Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia należy ustawić potrawę na kratce (**O**), pozostawiając około 2 cm na kratce wolnej przestrzeni licząc od drzwi (rys. 2).

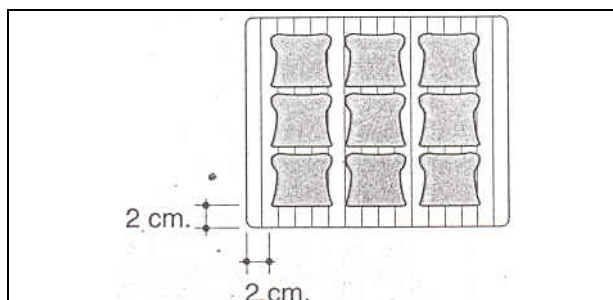


W przypadku potraw już gotowych, które należy tylko zapiec, ustawić pojemnik bezpośrednio na kratce, umiejscowionej na centralnym poziomie (**2**), drzwiczki powinny zostać zamknięte tak jak przedstawia rys. 4. Zakończenie pieczenia zostanie oznajmione przez sygnał akustyczny; w przypadku, gdy pieczenie zostanie zakończone przed upływem ustawione czasu, należy przekręcić pokrętkę timer (**G**) na pozycję „0”

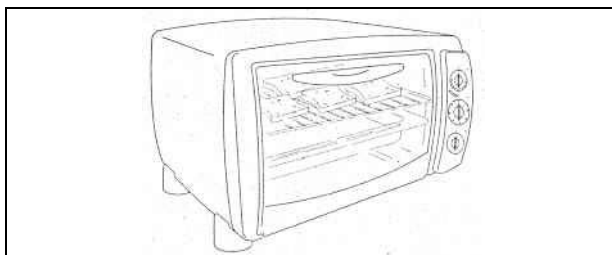


Rozdział 2 – użytkowanie piekarnika i tabela pieczenia

Dla wykonania prawidłowego grillowania (opiekania) chleba, ustawić kromki tak jak to przedstawiono na rysunku obok, pozostawiając po brzegach 2 cm wolnej przestrzeni.



Tylko i wyłącznie w przypadku opiekania chleba drzwi opiekacza muszą być całkowicie zamknięte (patrz rysunek obok).



W poniższej tabeli przedstawiamy wybrane porady potrzebne przy grillowaniu:

Przepis	Ilość	Pokrętko termostatu	Czas pieczenia	Uwagi i porady
Wieprzowina (4)	600 g		20 min.	Przekręcić po około 12 min.
Kiełbaski (12 0	1200 g		25 min.	Zrobić otwory widelcem, tak aby wypłynął tłuszcz. Przekręcić po około 15 min.
Hamburger (6)	700 g		20 min.	Przekręcić po około 12 min.
Parówki (6)	500 g		10 min.	Przekręcić po około 3-4 min.
Szaszłyki (4)	650 g		25 min.	Przekręcić po około 15 min.
Chleb	9 kromek		3,5 min.	Przekręcić w połowie pieczenia.
Kopytka	1500 g		15 min.	Ustawić brytfankę na kratce na poziomie centralnym (2).

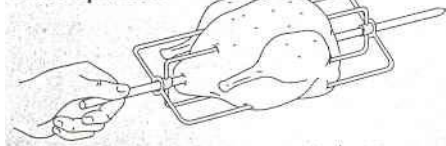
Rozdział 2 – użytkowanie piekarnika i tabela pieczenia

Grillowanie z rusztem obrotowym (jeśli jest na wyposażeniu)

Funkcja idealna do pieczenia kurczaka z rusztu oraz innego drobiu, pieczonej wołowiny oraz cielęciny.

Jak używać:

Correct operate:



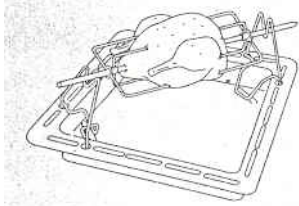
Rys. 5

Nałożyć potrawę na ruszt (**P**), zablokować widelczkami.



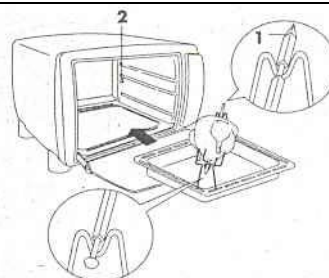
Rys. 6

Założyć podstawę rusztu (**Q**) na otwory w brytfance.



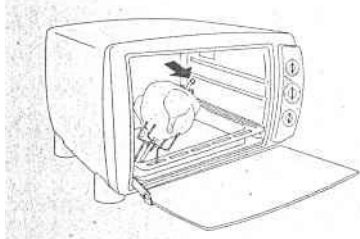
Rys. 7

Założyć ruszt na podstawę rusztu.



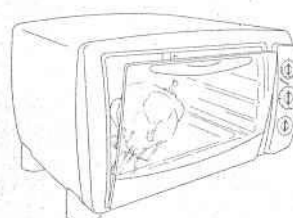
Rys. 8

Włożyć brytfankę z rusztem po najniższy poziom (**3**), przekręcając podstawę rusztu lekko w lewo. Upewnić się czy zaokrąglony koniec rusztu (**1**) został dobrze umiejscowiony w otworze (**2**).



Rys. 9

Po umiejscowieniu brytfanki, lekko popchnąć ruszt, tak aby umiejscowił się dobrze w otworze (**D**), przekręcając podstawę rusztu lekko w prawo.



Rys. 10

Przymknąć drzwiczki opiekacza tak jak przedstawiono na rysunku nr 10 (lekko otwarte).

W przypadku wyboru tej funkcji nie trzeba rozgrzewać wstępnie piekarnika.

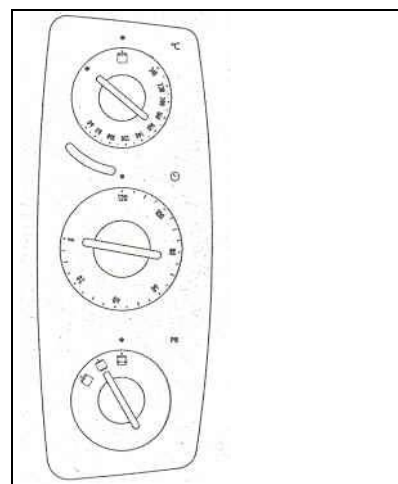
Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (**H**) na pozycję .

Przekręcić pokrętkę termostatu (**E**) na pozycję .

Przekręcić pokrętkę timera (**G**) na wybrany czas.

Jeżeli rodzaj pieczenia wymaga czasu dłuższego niż 2 godziny, należy pamiętać o ponownym uruchomieniu timera.

Po zakończeniu pieczenia, przekręcić pokrętkę timera (**G**) na pozycję „0”



Rozdział 3 – czyszczenie i konserwacja

Częste czyszczenie zapobiega odkładaniu się tłuszczu i przykrych zapachów w komorze pieczenia. **Przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.**

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

Kratka, brytfanka, brytfanka na tłuszcz, ruszt można myć ręcznie lub w zmywarce jak zwykłe naczynia.

Przy czyszczeniu powierzchni zewnętrznych opiekacza, należy używać wilgotnej gąbki. Nie wolno używać zmywaków lub detergentów mogących spowodować zarysowania na powierzchni. Należy uważać, aby woda z detergentami nie dostała się do środka urządzenia.

Przy czyszczeniu powierzchni wewnętrznych nie wolno używać produktów korodujących lub mogących spowodować zarysowania powierzchni.

Odkręcić brytfankę na tłuszcz (**M**), wyjąć na zewnątrz (rys. 10). Jeżeli czynność sprawia trudności, lekko nawilżyć boki. Dokładnie umyć wszystkie zabrudzenia, założyć ponownie brytfankę na tłuszcz (**M**)

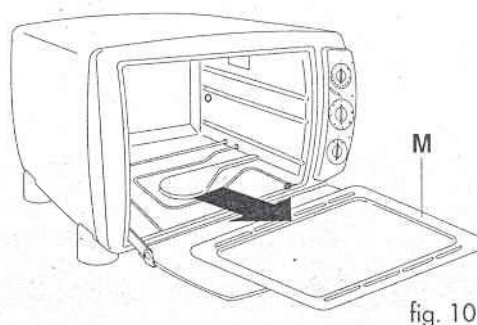
Aby ułatwić czyszczenie części wewnętrznej górnej, można obniżyć grzałkę górną (**A**), pociągając lekko w kierunku drzwiczek zaczep grzałki (**C**) (patrz rysunek 11 i 12).

Ważne: po zakończeniu czyszczenia, zamocować grzałkę (rys. 13). Piekarnik nie może być używany przy opuszczonej grzałce.

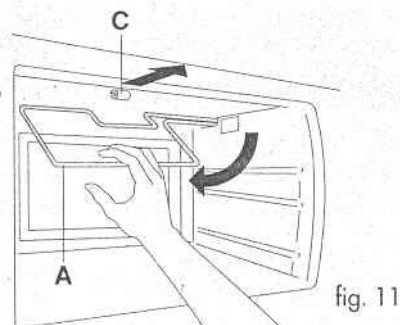
Oświetlenie wewnętrzne piekarnika (jeśli jest na wyposażeniu)

W momencie uruchomienia piekarnika, oświetlenie wewnętrzne (**B**), zapala się. Aby wymienić żarówkę należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

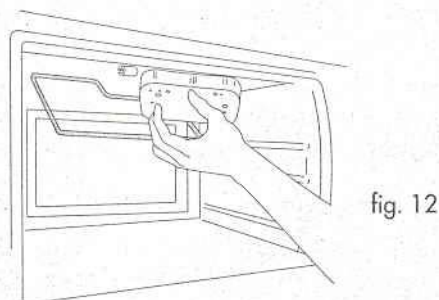
Uwaga: jeżeli żarówka przepaliła się, piekarnik można dalej używać.



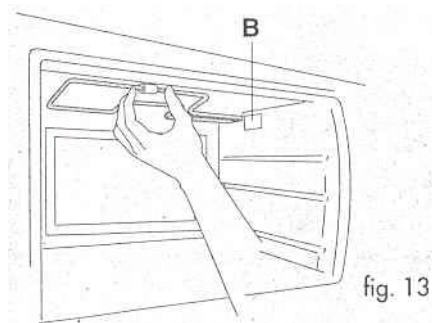
Rys. 10



Rys. 11



Rys. 12



Rys. 13

9930000658/05.06