

Ważne wskazówki

Przeczytaj uważnie przed użyciem.

- * Sprawdź, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- * Urządzenie podłącz do gniazdka z uziemieniem.
- * Przed pierwszym użyciem wymyj wszystkie akcesoria.
- * Przed pierwszym użyciem, aby wyeliminować zapach fabryczny, uruchom urządzenie puste i otwarte z termostatem ustawionym na najwyższą temperaturę i minutnikiem ustawionym na 15 min.
- * Nie używaj urządzenia otwartego.
- * Nie przenoś urządzenia włączonego.
- * Urządzenie można ustawić na powierzchni odpornej na temperaturę 90 st. C.
- * Nigdy nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia, przewodu sieciowego lub wtyczki w wodzie ani w innym płynie.
- * Uważaj, aby kabel elektryczny nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- * Wyciągaj wtyczkę z kontaktu przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub po wyłączeniu urządzenia.
- * Nigdy nie odłączaj urządzenia od prądu poprzez pociągnięcie kabla.
- * Nie używaj urządzenia uszkodzonego. Powinno być ono naprawione w autoryzowanym Punkcie Serwisowym.
- * Uszkodzony przewód sieciowy powinien być wymieniony w autoryzowanym Punkcie Serwisowym lub przez uprawnioną do tego osobę, z wykluczeniem wszelkiego ryzyka.
- * Użycie przedłużacza nie dopuszczonego przez producenta może spowodować szkody i wypadki.
- * Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu żadnego urządzenia grzewczego.
- * Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- * Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania żywności.
- * Do czyszczenia urządzenia nie używaj środków żrących.
- * Nigdy nie zostawiaj uruchomionego urządzenia w pobliżu dzieci.
- * Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- * Nie pokrywaj wewnętrznych ścian urządzenia folią aluminiową.
- * Nie umieszczaj niczego na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- * Nigdy nie używaj urządzenia umieszczonego w obudowanej powierzchni (np.: szafka).
- * Nie umieszczaj niczego na urządzeniu.
- * Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- * Urządzenie umieść na powierzchni suchej i równej.
- * Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2006/95/EC i EMC 2004/018/EC.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Piekarnik

GranGusto 100

model 980

**Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1**

- A - Uchwyt

B - Uchwyt mocujący

C - Blacha

D - Ruszt

E - Poziomy gotowania

F - Obudowa
- G - Pokrętło wyboru temperatury

H - Pokrętło włącznika i minutnik

I - Lampka gotowości

L - Elementy grzejne

Przed pierwszym użyciem

Umieścić urządzenie na powierzchni odporniej na temperaturę 90 st. C (nigdy w zamkniętej przestrzeni).
Zdemontować, wymyć i osuszyć wszystkie akcesoria.
Aby wyeliminować zapach fabryczny, włączyć urządzenie przekręcając pokrętło H na pozycję - 15 minut.

Za pomocą pokrętła G ustawić wysoką temperaturę.
Uruchomić urządzenie puste z otwartymi drzwiczkami.

Uruchamianie urządzenia

Produkty spożywcze umieścić na blasze lub ruszcie.
Za pomocą pokrętła F wybrać temperaturę.
Umieścić ruszt lub blachę z przygotowanymi produktami na wybranym poziomie.
Jeśli do gotowania wykorzystywany jest ruszt, zaleca się umieszczenie blachy na najniższym poziomie.
Ważne! Produkty należy umieszczać przynajmniej 2 cm poniżej górnego elementu grzejnego.
Za pomocą pokrętła H wybrać czas gotowania - lampka I zaświeci się.
Lampka zgaśnie, kiedy urządzenie osiągnie wybraną temperaturę.
Ważne! Kontrolować proces pieczenia, podczas pracy urządzenia.
Po zakończonej pracy urządzenie wyłączy się automatycznie, sygnalizując to dźwiękiem.
Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, otworzyć drzwiczki i unikając poparzenia wyciągnąć ruszt lub blachę.

Konserwacja

Urządzenie należy czyścić regularnie.
Należy opróżniać szufladę na resztki po każdym użyciu piekarnika Rys. 4.
Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć je od prądu.
Blacha i ruszt mogą być myte w wodzie z dodatkiem delikatnych środków lub w zmywarce na najwyższej półce.
Urządzenie przecierać wilgotną ściereczką.
Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używać środków żrących ani ostrych przyborów.
Ważne! Substancje kwaśne takie jak sok cytrynowy, pasta pomidorowa, ocet lub podobne mogą zniszczyć emalię.

Mięso z grilla (500 gr.)	200-230 st. C	30-40 min
Ryba z grilla (500 gr.)	190-210 st. C	15-20 min
Warzywa (250 gr.)	190-210 st. C	15-20 min
Rozdrobnione mięso (250 gr.)	190-210 st. C	15-22 min
Produkty pieczone (250 gr.)	190-210 st. C	15-22 min
Produkty mieszane rozdrobnione	230 st. C	10-15 min
Makaron (500 gr.)	200 st. C	10-15 min
Chleb, pizza	230 st. C	10-18 min
Ciasto	170-180 st. C	13-20 min
Ciasteczka	170 st. C	5-7 min