



## PL ■ Piekarnik elektryczny

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

#### Ostrzeżenia ogólne

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.

#### Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Dbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą. Jeżeli mimo wszystko tak się stanie, wtyczkę osusz przed dalszym zastosowaniem.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Uważaj, aby przewód zasilania nie został ściśnięty między drzwiczkami piekarnika i ramą, unikaj kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami. Ryzyko roztopienia izolacji przewodu, a w następstwie zwarcia do wybuchu pożaru.
- Obwód elektryczny, do którego podłączysz urządzenie, musi być wyposażony w wyłącznik ochronny wymiarowany do odbioru prądu elektrycznego niniejszego urządzenia. Nie uruchamiaj jednocześnie innego urządzenia, które mogłoby spowodować przeciążenie obwodu elektrycznego i rozłączenie wyłącznika elektrycznego.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które można naprawić przez użytkownika. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty gwarancji.

- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj podstawy ani przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie myj też tych części pod bieżącą wodą.
- Jeżeli urządzenie spadnie do wody, w żadnym przypadku nie sięgaj po niego, ale natychmiast odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego. Nigdy nie używaj urządzenia, które było zanurzone w wodzie. W takim wypadku urządzenie należy przekazać do kontroli do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.

### **Bezpieczeństwo podczas obsługi**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do eksploatacji w gospodarstwach domowych i jest przystosowane do przetwarzania ilości stosownych w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych, przemysłowych lub laboratoryjnych. Nie używaj urządzenia, również do ogrzewania pomieszczeń, suszenia bielizny itp.
- Urządzenie nie służy do zabudowy. Przeznaczone jest do eksploatacji jako wolno stojące. Urządzenie należy umieścić na blacie roboczym kuchni lub na stole tak, by jego tylna strona była umieszczona naprzeciw ścianie.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z wykorzystaniem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie i jego akcesoria używaj zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnego wyposażenia dodatkowego dostarczanego wraz z urządzeniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane wyposażenie nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Nie stawiaj urządzenia oraz akcesoriów, na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Urządzenie i akcesoria chroni przed działaniem środowiska zewnętrznego, ekstremalnych temperatur, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, nadmiernej wilgoci lub środowiska o dużej stopniu zapylenia.
- Urządzenie wraz z akcesoriami nie stawiaj w pobliżu urządzeń grzewczych, otwartego ognia lub innych źródeł ciepła.
- Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów ani nie stawaj na nim albo nie siadaj na niego.
- Chroni urządzenie przed spadnięciem na podłogę albo na stół - nawet z małej wysokości, jak również przed spadnięciem jakichkolwiek przedmiotów na urządzenie.
- Jeżeli z urządzenia korzystał będziesz w pobliżu dzieci, bądź nadzwyczaj ostrożnym i miejsce do jego instalacji wybierz tak, by umieszczone było poza dostępem dzieci.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Urządzenie może być umieszczone wyłącznie na takiej powierzchni, która odporna jest na wyższe temperatury. Nigdy nie kładź folii aluminiowej pod urządzenie, w celu ochrony powierzchni, na której jest umieszczone urządzenie. Nie wkładaj folii aluminiowej pomiędzy grzałki i zabron, aby dotykały się ścian wewnątrz urządzenia, stwarza to ryzyko przegrzania urządzenia.
- Nie używaj urządzenia jeżeli spadło na ziemię, jeżeli było zanurzone w wodzie, jeżeli nie działa poprawnie lub jest uszkodzone w jakikolwiek sposób
- Nie zakrywaj, ani nie zasłaniaj otworów wentylatora urządzenia. Wystrzegaj się, aby do wewnątrz urządzenia przedostała się cieć lub aby na urządzenie nie spadły przedmioty obce.

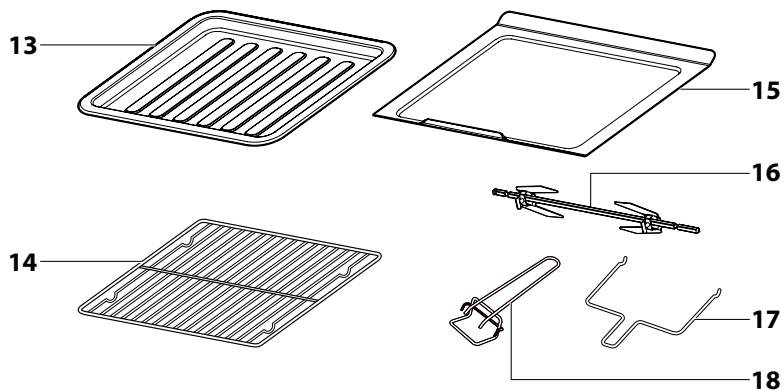
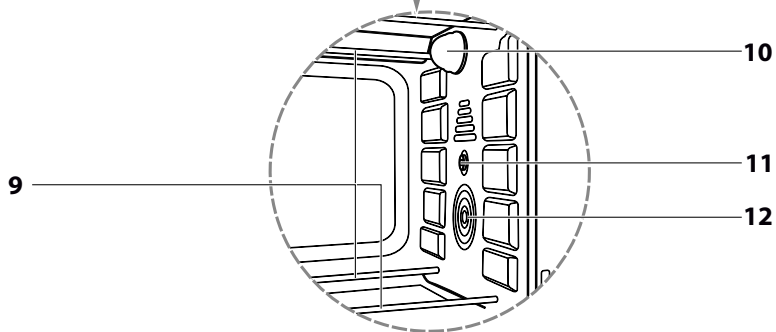
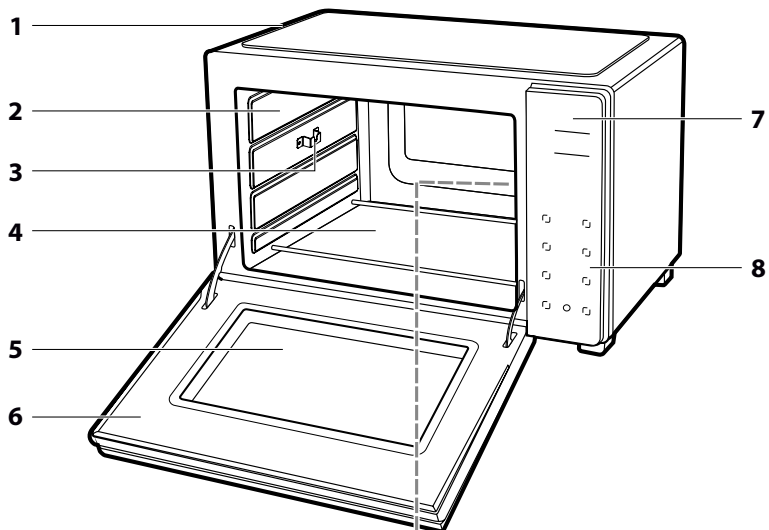


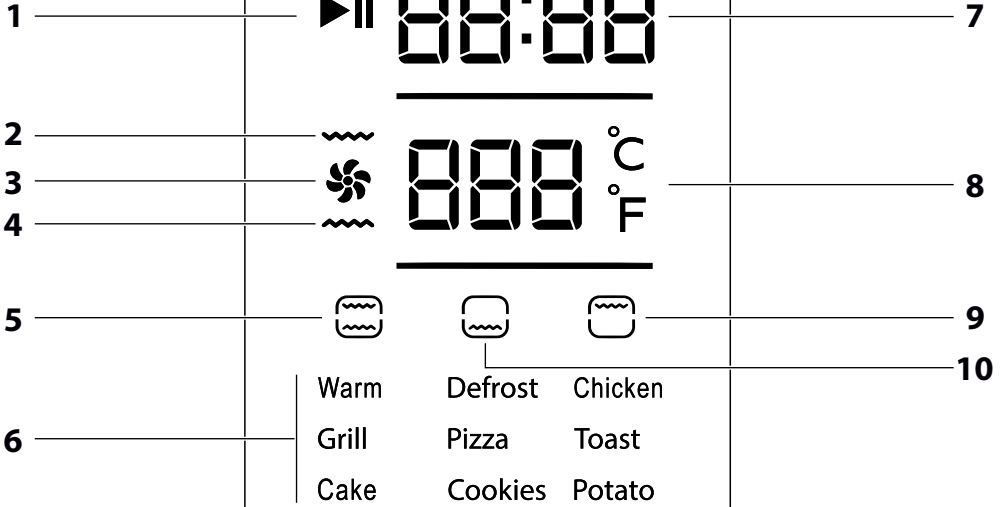
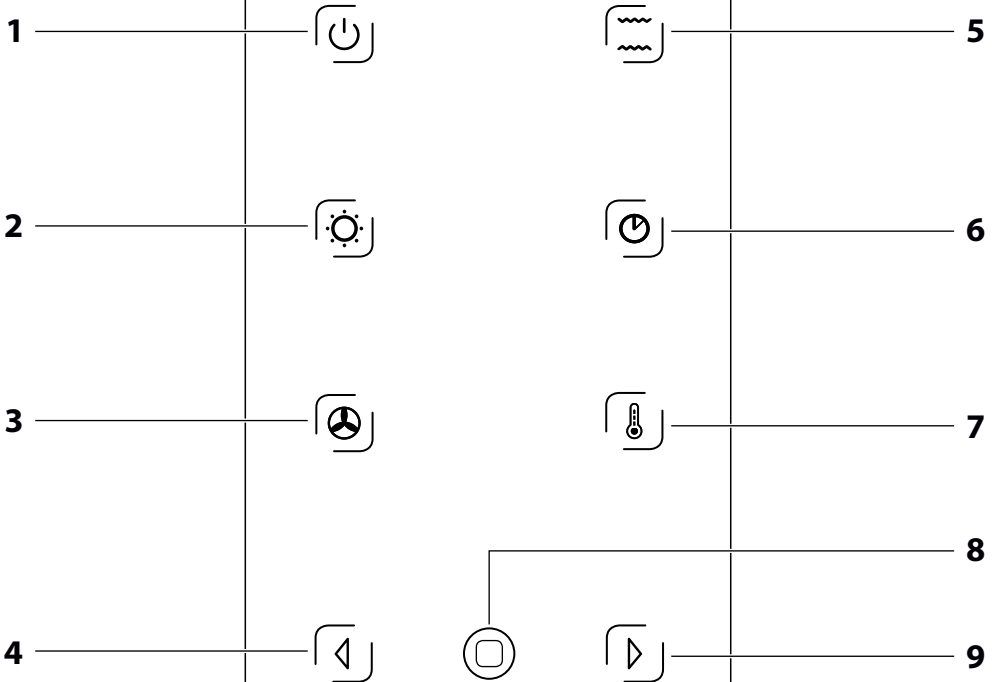
#### **Ostrzeżenie:**

Gorąca powierzchnia! Podczas pracy urządzenia drzwiczki oraz powierzchnia zewnętrzna urządzenia są gorące.

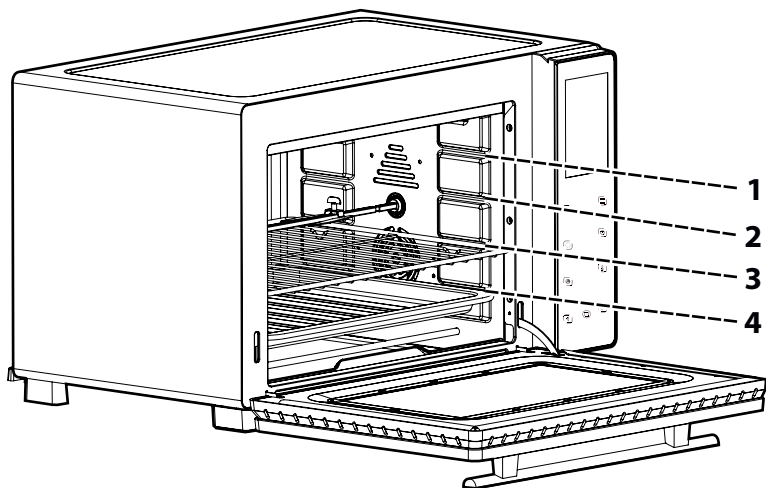
- Urządzenie jest bardzo gorące podczas eksploatacji. Nigdy nie dotykaj się gorących powierzchni lub grzałek wewnątrz przestrzeni wewnętrznej piekarnika. Zabroni dzieciom oraz zwierzętom domowym dostępu do urządzenia podczas jego pracy. Gorące akcesoria i naczynia do gotowania lub pieczenia wsuwaj i wsuwaj do przestrzeni wewnętrznej zawsze za pomocą uchwytów i rękawic kuchennych.
- Nie używaj gorącej powierzchni urządzenia, ani jego otwartych drzwiczek do odstawiania potraw lub przedmiotów. Przestrzeni wewnętrzna urządzenia nie używaj do przechowywania potraw.
- Wystrzegaj się, aby gorąca powierzchnia szklanych drzwiczek nie zetknęła się z zimną wodą.
- Jeżeli zauważysz dym, natychmiast wyłącz urządzenie a wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka. Drzwiczki zostaw zamknięte, by zapobiec szerzeniu ewentualnego ognia.
- Po wyłączeniu urządzenia są jego dostępne powierzchnie rozgrzane w wyniku resztkowego ciepła. Nie dotykaj się gorącej powierzchni. Może dojść do poparzenia naskórka. Do otwarcia i zamknięcia drzwiczek piekarnika używaj uchwytu. Podczas manipulacji z urządzeniem i akcesoriami (tacami) postępuj ostrożnie, mogą być gorące!
- Podczas manipulacji z gorącymi naczyniami, które zawierają gorącą żywność albo płyny, bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do poparzenia albo oparzeń. Gorące akcesoria oraz naczynia stawiaj wyłącznie na stabilne i żaroodporne powierzchnie.
- Nie wykonuj innej konserwacji urządzenia, niż czyszczenie poszczególnych części opisanych w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.
- Tace i płyty utrzymuj czyste, ponieważ są w kontakcie z żywnością.
- Powierzchnie urządzenia oraz jego akcesoriów, które w kontakcie są z żywnością, czyść zawsze zgodnie z wskazaniami w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy przechowywać na suchym miejscu.
- Do przestrzeni wewnętrznej urządzenia nie wkładaj materiałów z papieru lub tworzywa. Zabrania się przechowywania żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia.

A



**B****C**

D



### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Użyjmy urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejsza instrukcja obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewoźu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.

### OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

- |  |  |
|--|--|
| <b>A1</b> Korpus piekarnika  | <b>A9</b> Grzałki  |
| <b>A2</b> Prowadnice do wsunięcia blachy albo rusztu do przestrzeni wewnętrznej piekarnika<br>W środku piekarnika są trzy prowadnice, które umożliwiają umieścić blachę albo ruszt na trzech różnych wysokościach. | <b>A10</b> Oświetlenie   |
| <b>A3</b> Uchwyt z wpustem na kolec do grilla  | <b>A11</b> Piasta z otworem na kolec do grilla   |
| <b>A4</b> Przestrzeń wewnętrzna  | <b>A12</b> Wentylator  |
| <b>A5</b> Podwójna szysba  | <b>A13</b> Blacha do pieczenia   |
| <b>A6</b> Drzwiczki z uchwytem   | <b>A14</b> Ruszt do grillowania  |
| <b>A7</b> Wysłwietlacz LED   | <b>A15</b> Taca ociekowa   |
| <b>A8</b> Panel sterowania   | <b>A16</b> Igła do grillowania   |
| <b>B1</b> Kontrolka Start/Pauza  | <b>A17</b> Uchwyt do wyjmowania igły do grillowania  |
| <b>B2</b> Kontrolka włączenia grzałek  | <b>A18</b> Uchwyt do wyjmowania blachy/ rusztu   |
| <b>B3</b> Kontrolka włączenia wentylatora (pieczenie konwekcyjne)  | <b>B7</b> Wyświetlanie czasu   |
| <b>B2</b> Kontrolka włączenia dolnych grzałek  | <b>B1</b> Wyświetlanie temperatury   |
| <b>B5</b> Ogrzewanie górne i dolne<br>Nadaje się do pieczenia.   | <b>B9</b> Ogrzewanie górne<br>Nadaje się do grillowania i wypiekania.  |
| <b>B6</b> Programy z wstępnie ustawionymi wartościami do przygotowania potraw  | <b>B10</b> Ogrzewanie dolne<br>Nadaje się do ogrzewania gotowych potraw.   |
| <b>C1</b> Przycisk włączania / wyłączania  | <b>C6</b> Ustawienie czasu   |
| <b>C2</b> Przycisk włączania / wyłączania oświetlenia  | <b>C7</b> Ustawienie temperatury   |
| <b>C3</b> Włączenie i wyłączenie wentylatora   | <b>C8</b> Uruchomienie pracy / wstrzymanie pracy / potwierdzenie ustawień  |
| <b>C4</b> Obniżenie wartości czasu lub temperatury / wybór trybu przygotowania potrawy   | <b>C4</b> Podwyższenie wartości czasu lub temperatury / wybór trybu przygotowania potrawy/ wybór jednostek temperatury |
| <b>C5</b> Wybór automatycznego programu  |  |

### ZASTOSOWANIE I WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

- Piekarnik elektryczny jest przeznaczony do użytku jako urządzenie wolnostojące i stanowi pełnowartościowy zamiennik zajmującego dużo miejsca klasycznego piekarnika do zabudowy. Wielką zaletą urządzenia, oprócz kompaktowych wymiarów, jest również wyższa efektywność energetyczna w porównaniu z konwencjonalnymi piekarnikami.
- Piekarnik elektryczny jest przeznaczony do obróbki cieplnej żywności w ilościach ogólnie stosowanych w gospodarstwach domowych. Umożliwia pieczenie, grillowanie, wypiekanie i wiele innych czynności wykonywanych w domowej kuchni.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie zdejmowane części, które są w kontakcie z żywnością (części od **A13** do **A18**) w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń, oplucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.



#### Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z igłą zachowaj szczególną ostrożność - ryzyko zranienia o ostrze.

- Powierzchnię piekarnika wytrzyj miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z małym dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzyj do sucha.
- Lekko zwilżoną ścierką umyj również przestrzeń wewnętrzną piekarnika, następnie wytrzyj do sucha. Podczas mycia uważaj, aby nie zmoczyć grzałek lub wentylatora. Nigdy nie zanurzaj piekarnika w wodzie lub w innej cieczy.

- W celu usunięcia nieprzyjemnego zapachu fabrycznego piekarnika, włącz urządzenie na 15 minut w trybie górnego i dolnego ogrzewania z ustawieniem maksymalnej temperatury pieczenia. Przed uruchomieniem upewnij się, że w przestrzeni wewnętrznej nie został żaden materiał opakowaniowy.
- Po wyłączeniu zostaw piekarnik do ostygnięcia.



#### Notatka:

Po pierwszym włączeniu mogą wydobywać się z piekarnika opary przez 5 do 15 minut. Jest to spowodowane spalaniem substancji ochronnych na grzejnikach. Jest to bezpieczne zjawisko, które nie zmniejsza wydajności pracy piekarnika a opary ulatniają się podczas użytkowania.

### ZASTOSOWANIE

#### UMIĘSZCZENIE PIEKARNIKA

- Piekarnika należy umieścić w dobrze wietrzonym, ciepłym i suchym pomieszczeniu z minimalnym zakażeniem. Wokół suszarki musi znajdować się wolna przestrzeń co najmniej 12 cm na stronach a 30 cm nadołu w celu zapewnienia poprawnego przepływu powietrza.
- Powierzchnia do umieszczenia piekarnika musi być stabilna, odporna na ciepło i jednocześnie musi być oddalona od innych źródeł ciepła. Nośność wybranej powierzchni musi być odpowiednia do masy piekarnika wraz z przygotowywaną zawartością.
- Miejsce wybierz także z uwzględnieniem faktu, że podczas suszenia nie jest zalecane przemieszczanie suszarki.

### ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW

- **Blacha do pieczenia A13:** Nadaje się np. do pieczywka, ciast, słodyczy, mrożonek, dużych pieczeni, potraw z dużą zawartością płynów itp.
- **Ruszt do grillowania A14:** Nadaje się do grillowania potraw, pieczenia w naczyniach do gotowania, tostowania, do form do ciast lub ciast, puddingów lub do potraw głęboko mrożonych itp.
- **Taca ociekowa A15:** Służy do gromadzenia okruszków, odciekającego tłuszczu lub innych soków podczas grillowania. Chroni grzałki piekarnika oraz przestrzeń wewnętrzną przed zanieczyszczeniem.
- **Igła do grillowania A16:** Nadaje się do grillowania mięsa, drobiu, ryb, parówek oraz warzyw, itp.
- **Stojak igły do grillowania A17:** Umożliwia bezpieczną manipulację z gorącą igłą.
- **Uchwyt A18:** Umożliwia bezpieczną manipulację z gorącą blachą lub rusztem do grillowania.

### WKŁADANIE I WYJMOWANIE WYPOSAŻENIA

- Przestrzeń do pieczenia oferuje cztery poziomy ustawienia wysokości. Każdy poziom ma parę prowadnic (patrz rys. D), które umożliwiają łatwe wyjmowanie i wkładanie blach lub rusztu.  
Pozycja 1: Pozycja górna. Używana do grillowania większości gatunków mięs. Nie zapomnij postawić nad grillowaną potrawą wolną przesterżen, ponieważ pokarm podczas ogrzewania może zwiększyć swoją objętość.  
Pozycja 2 a 3: Pozycja środkowa. Pozycja ta jest optymalna do większości typów pieczenia, włącznie przygotowania piasty, ogrzewania, zwykłego pieczenia i pieczenia z termoobieganiem. Nadaje się do grillowania niektórych pokarmów o większej objętości.  
Pozycja 4: Pozycja dolna. Oferuje dostateczną przestrzeń do przygotowania wyższych pokarmów. Pozycja ta nadaje się do pieczenia, odgrzewania lub ogrzewania itp.
- Wypożyczenie wsuwać zawsze pomiędzy prowadnice znajdujące się w jednakowej wysokości i zawsze wsuwać całkowicie do przestrzeni pieczenia, wystrzegaj się kontaktu wyposażenia z drzwiczkami.
- Igła obrotowa nadaje się przede wszystkim do grillowania kurczaka lub mięsa. Po uchwyceniu mięsa i igły należy postępować następująco:
  - Poluzować śruby widelca, widelec następnie zdjąć z igły.
  - Mięso do grillowania umieścić pośrodku igły.
  - Ponownie nasun widelec, za pomocą którego przymocuj mięso do igły.
  - W ostatniej kolejności dokręć śruby widelca.
  - W pierwszej kolejności jeden koniec igły, wsuń do piasty z otworem **A11** a drugi koniec wsuń od góry do wpustu w uchwycie **A3**. Skontroluj czy igła została poprawnie przymocowana.
- Tace ociekową włóż na dno przestrzeni do gotowania.
- Aby wysunąć i wsunąć gorące wyposażenie, np. do kontroli stanu pokarmu podczas pieczenia lub aby pokarm wyjąć po skończeniu przygotowania, użyj uchwytów **A17** lub **A18**. Zawsze używaj rękawic kuchennych.



#### Ostrzeżenie:

Jeśli chcesz tylko częściowo wysunąć akcesorium podczas pracy, wyciągnij je do połowy głębokości, w przeciwnym razie może wypaść z prowadnic.

- Wypożyczenie piekarnika, które nie jest aktualnie używane, należy wyjąć z urządzenia.

## WŁĄCZENIE

- Piekarnik należy umieścić we właściwym miejscu zgodnym z instrukcjami zawartymi w rozdziale UMIESZCZENIE PIEKARNIKA.
- Błachę lub ruszt z potrawą należy umieścić w piekarniku zgodnie z rozdziałem WKŁADANIE I WYJMOWANIE WYPOSAŻENIA, drzwiczki należy zamknąć.
- Przewód zasilający podłączyć do gniazdka sieciowego i wcisnąć przycisk . Zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, po czym piekarnik przejdzie w tryb czuwania, świecą elementy na LCD wyświetlaczu oraz przyciski i .
- Na naciśnięciu przycisku , piekarnik przejdzie w tryb wyboru funkcji, w którym świecą wszystkie dostępne przyciski.



### Notatka:

Jeśli w ciągu 30 sekund w trybie czuwania lub w trybie wyboru funkcji nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik przejdzie w tryb czuwania, w którym przycisk będzie migał .

## WYBÓR JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Piekarnik umożliwiła wyświetlenie temperatury w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza. Aby zmienić jednostkę, naciśnij 2 x przycisk .

## ZASTOSOWANIE WSTĘPNE USTAWIENIOWYCH PROGRAMÓW

### Program uniwersalny

- Piekarnik jest wyposażony w program uniwersalny, który zawiera najczęstszej stosowane ustawienia przy przygotowaniu potraw. Parametry są następujące:  
Temperatura: 230 °C  
Czas: 60 min  
Ogrzewanie: Górne i dolne
- Aby uruchomić program uniwersalny, należy nacisnąć przycisk i następnie . Program zostanie uruchomiony automatycznie.

### Programy inteligentne

- Piekarnik oferuje 9 programów do przygotowania pokarmów. Każdy z programów ma wstępnie ustalony czas przygotowania oraz temperaturę, aby wynik przygotowania potrawy był jak najlepszy, bez wysiłku użytkownika. Parametry programów podano w tabeli poniżej.
- Aby wybrać program naciśnij przycisk i za pomocą strzałek i wybierz program.
- Program zostanie uruchomiony po naciśnięciu przycisku .

Tryb przygotowania potrawy	Tryb ogrzewania	Wentylator	Pozycja blachy lub rusztu	Wstępnie ustawiona temperatura (°C)	Wstępnie ustawiony czas (min)
Ogrzewanie		x	1	35	60
Rozmarzanie		✓	1	60	30
Kurczak		x	Igła do grillowania	190	70
Grillowanie		x	4	190	35
Pizza		✓	2/3	200	20
Tost		✓	1	150	35
Pieczenie ciasta drożdżowego		✓	2/3	180	40
Herbatniki		✓	2/3	220	15
Ziemniaki		x	2/3	230	60



### Notatka:

Powyżej podane czasy są wyłącznie orientacyjne. Rzeczywisty czas jest zależny od wielu różnych czynników, jakimi są temperatura wyjściowa, rodzaj, wielkość, ilość żywności itd.

## USTAWIENIE WŁASNEGO CZASU I TEMPERATURY

- Piekarnik umożliwiła dokonywać również własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilości surowców i własnego smaku. Można wykonać ustawienia temperatury i czasu gotowania oraz tryb ogrzewania.

### Ustawienie czasu

- Jeden raz naciśnij przycisk i za pomocą przycisków lub obniż lub podwyższ wartość czasu w krokach po 1 minucie.
- Ponownie naciśnij przycisk i za pomocą przycisków lub obniż lub podwyższ wartość czasu w krokach po 1 godzinie.
- Za pomocą przycisku potwierdź własne ustawienie czasu.

### Ustawienie temperatury

- Naciśnij przycisk . Na LCD wyświetlaczu pojawi się wartość wyjściowa 230 °C. Za pomocą przycisków lub obniż lub podwyższ wartość temperatury w krokach co 5 stopni.
- Za pomocą przycisku potwierdź własne ustawienie czasu.

## ZASTOSOWANIE WENTYLATORA

Zastosowanie wentylatora podczas pieczenia nadaje się szczególnie do przygotowania ciast i mięsa, nadaje się również do grillowania mięsia, ryb i warzyw. Wentylator służy również do szybszego rozmrażania produktów mięsnych lub warzyw przechowywanych w zamrażarce.

Wentylator szybko i równomiernie rozprowadza gorące powietrze w piekarniku. Dzięki temu żywność poddawana jest równomiernej obróbce cieplnej ze wszystkich stron.

Włącz wentylator, naciskając przycisk .



### Notatka:

Podczas pieczenia z wentylatorem można przygotować potrawy nawet o 30% szybciej. Z tego powodu należy sprawdzać proces przygotowywania potrawy częściej i wcześniej niż zwykle, aby uniknąć przypalenia.

Do rozmrażania zalecamy używać z wentylatorem również górne i dolne ogrzewanie. Czas potrzebny do rozmrożenia potrawy jest zależy od masy potraw, z tego powodu należy kontrolować czas rozmrażania.

## OŚWIETLENIE PRZESTRZENI WEWNĘTRZNEJ

- Przestrzeń wewnętrzna jest wyposażona w oświetlenie do lepszej kontroli procesu pieczenia.
- Aby włączyć oświetlenie należy nacisnąć przycisk . Jeżeli do 30 sekund nie naciśniesz żadnego przycisku, oświetlenie wyłączy się automatycznie. Oświetlenie można wyłączyć również przed upłynięciem 30 sekund, ponownie naciskając przycisk .

## AUTOMATYCZNA BLOKADA PRZYCISKÓW

- Piekarnik jest wyposażony w automatyczną blokadę przycisków sterowania, która nie pozwala, np. dzieciom, wykonania jakiegokolwiek zmiany wybranego trybu lub ustawienia parametru.
- Funkcja włącza się samoczynnie po 20 sekundach od rozpoczęcia pracy urządzenia. Aby odblokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy. W ten sposób nastąpi wznowienie funkcjonowania przycisków.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



### Ostrzeżenie:

Nie wkładaj do piekarnika dużych potraw. Przygotowana potrawa nie może dotykać się ścian przestrzeni wewnętrznej piekarnika i grzałek, w odwrotnym przypadku pojawia się ryzyko wybuchu pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

Nie ogrzewaj płynów albo pokarmów umieszczonych w zamkniętych puszkach lub konserwach umieszczonych w naczyniach z tworzywa sztucznego. Używaj wyłącznie naczyni przeznaczonych do zastosowania w piekarnikach elektrycznych.

- Podczas pieczenia / grillowania upewnij się, że grzałki nie są zanieczyszczone, na przykład sokiem lub tłuszczem spożywczym, dlatego zawsze używaj dołączonej tacki ociekowej.
- Podczas pieczenia regularnie monitoruj jedzenie i dostosuj czas gotowania według potrzeb. Podczas przygotowania potraw z półproduktów należy postępować zgodnie z instrukcją przygotowania podaną na opakowaniu danego artykułu. Po około 3/4 zalecanego czasu gotowania sprawdź potrawę, w razie potrzeby dostosuj czas i temperaturę.
- Jeśli będziesz kolejno przygotowywać różne rodzaje potraw (np. mięso, ryby, owoce), zalecamy pomiędzy poszczególnymi daniami wyczyścić blachę / ruszt do resztek potrawy. Nie krój potraw na blasze lub ruszt!
- Czasy przygotowania potraw zalecane w większości przepisów lub książkach kucharskich zakładają, że mięso ma temperaturę panującą w lodówce. Przygotowanie mrożonego mięsa może zająć znacznie więcej czasu. Z tego powodu zalecamy zastosowanie termometru kuchennego. Długość przyrządzania potrawy możesz dostosować do swoich przyzwyczajeń lub doświadczenia. Im dłużej trwa przygotowanie, tym potrawa bardziej upieczona i chrupiąca będzie.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

- Potrąw przeznaczoną do grillowania pokrój w cienkie, mniejsze plasterki. Odetnij z mięsa nadmiar tłuszczu oraz spróbuj pozbyć się nadmiaru wilgoci przed gotowaniem.
- Potrąw możesz wstępnie marynować, przyparzyć, posmarować sosem lub olejem lub użyć folii aluminiowej. Aby uniknąć zanieczyszczenia dna piekarnika odciekającym sokami, należy włożyć tacę ociekową. Jeśli wcześniej wlałeś trochę wody na blachę, otrzymasz smaczny sos.
- Do duszenia, nawet mniejszych kawałków potraw należy ustawić ruszt w pozycji 2 lub 3 (rys. D).
- Przed grillowaniem warzyw, ryb lub chudego mięsa zalecamy posmarować blachę lub ruszt olejem roślinnym lub spryskanie specjalnym sprayem, aby zapobiec przypaleniu się potraw.
- Po zakończeniu grillowania, a przed rozpoczęciem nowego grillowania, zalecamy usunięcie tłuszczu z tacki ociekowej. Z gorącego tłuszczu może uchodzić dym.



### Ostrzeżenie:

Podczas pieczenia i grillowania nie dotykaj frontu drzwiczek, ponieważ szkło może być bardzo gorące. Przestrzegaj, aby gorących drzwiczek nie dotykały zwłaszcza dzieci!



**Notatka:**

Podczas pracy piekarnika, od czasu do czasu, słychać pękanie z powodu rozszerzania się materiałów. Zjawisko to jest zupełnie normalne i nie jest powodem do reklamacji piekarnika.

**ZAKOŃCZENIE PRZYGOTOWANIA POTRAWY**

- Po zakończeniu ustawionego programu lub po upływie automatycznego ustawionego czasu gotowania przez 30 sekund zabrzmi sygnał dźwiękowy.
- Otwórz drzwiczki i za pomocą rękawic kuchennych i dołączonych uchwytych wyjąj blachę do pieczenia, grill lub naczynie do gotowania z piekarnika.

**Ostrzeżenie:**

Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania potrawy - wnętrze piekarnika i akcesoria są bardzo gorące i istnieje ryzyko poważnych oparzeń.

**ZAKOŃCZENIE PRACY**

- Po zakończeniu eksploatacji zawsze odłącz piekarnik z gniazdka elektrycznego.
- Piekarnik zostaw do ostygnięcia i wyczyść go zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA****Ostrzeżenie:**

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy piekarnik odłączyć od elektrycznej sieci i odczekać do całkowitego ostygnięcia.

- Powierzchnię piekarnika wytrzyj miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z małym dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzyj do sucha.
- Lekko zwilżoną ścierką umyj również przestrzeń wewnętrzną piekarnika, następnie wytrzyj do sucha. Podczas mycia uważaj, aby nie zmoczyć grzałek lub wentylatora. Nigdy nie zanurzaj piekarnika w wodzie lub w innej cieczy.
- Blachę lub ruszt wyczyść z resztek potrawy, następnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, oplucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.

**Ostrzeżenie:**

Podczas manipulacji z igłą zachowaj szczególną ostrożność - ryzyko zranienia o ostrze.

**Ostrzeżenie:**

Piekarnik i jego przewód zasilający nie są przeznaczone do mycia w zmywarce, zlewie, wannie lub innych pojemnikach. Nie czyść pod bieżącą wodą, nie spryskuj wodą ani innymi płynami ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innej cieczy.

Do czyszczenia obudowy piekarnika nigdy nie używaj substancji chemicznych stosowanych do naczyń, druciaka metalowego lub substancji z właściwościami ściernymi, ponieważ mogą poważnie uszkodzić powierzchnię jej obudowę.

- Otwory wentylacyjne w komorze piekarnika muszą być bezwarunkowo czyste i umożliwiające wolny dostęp powietrza. Przy ewentualnym zanieczyszczeniu albo zapchaniu kurzem wyczyść kratkę pędzlem albo nieczystości odkurz odkurzaczem.

**WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA WEWNĘTRZNEGO****Ostrzeżenie:**

Przed wymianą żarówki piekarnika należy całkowicie ostygnąć piekarnik i odłączyć go od sieci elektrycznej.

- Oświetlenie wewnętrzne znajduje się w prawej górnej części przestrzeni do pieczenia. Aby wymienić żarówkę należy najpierw wykręcić jej szklaną osłonę, a następnie wykręcić żarówkę.
- Wkręć nową żarówkę o jednakowych parametrach i załóż ponownie osłonę.

**PRZECHOWYWANIE**

- Urządzenie należy przechowywać całkowicie ostygnięte, wyłączone i odłączone od zasilania, w czystym i suchym stanie. Wyposażenie i akcesoria muszą być czyste.
- Urządzenie i jego akcesoria umieść czyste, suche w miejscu poza zasięgiem dzieci. Podczas przechowywania, nie narażaj urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność i nie umieszczaj go w nadmiernie zapylnym środowisku.
- Jeżeli miejsce przechowywania na to pozwala, zalecamy piekarnik przechowywać z lekko otwartymi drzwiczkami tak, by w środku nie powstawał niepożądany zapach.

**DANE TECHNICZNE**

Znamionowy zakres napięcia .....	220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa .....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy .....	1 530-1 870 W
Zakres temperatury .....	30–230 °C
Zakres czasu .....	0-150 min
Objętość przestrzeni wewnętrznej .....	35 l
Wymiary .....	536 × 406 × 338
Klasa ochronności (przed porażeniem prądem elektrycznym) .....	II
Poziom emisji hałasu .....	60 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu jest niższa niż 60 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

**Wyjaśnienie pojęć technicznych**

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:  
Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpiecza podwójna lub wzmacniona izolacja.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

**WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do punktu zbioru surowców wtórnych.

**UTILIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH**

Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów. W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

**Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej**

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

**Utylizacja w krajach poza Unię Europejską**

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.