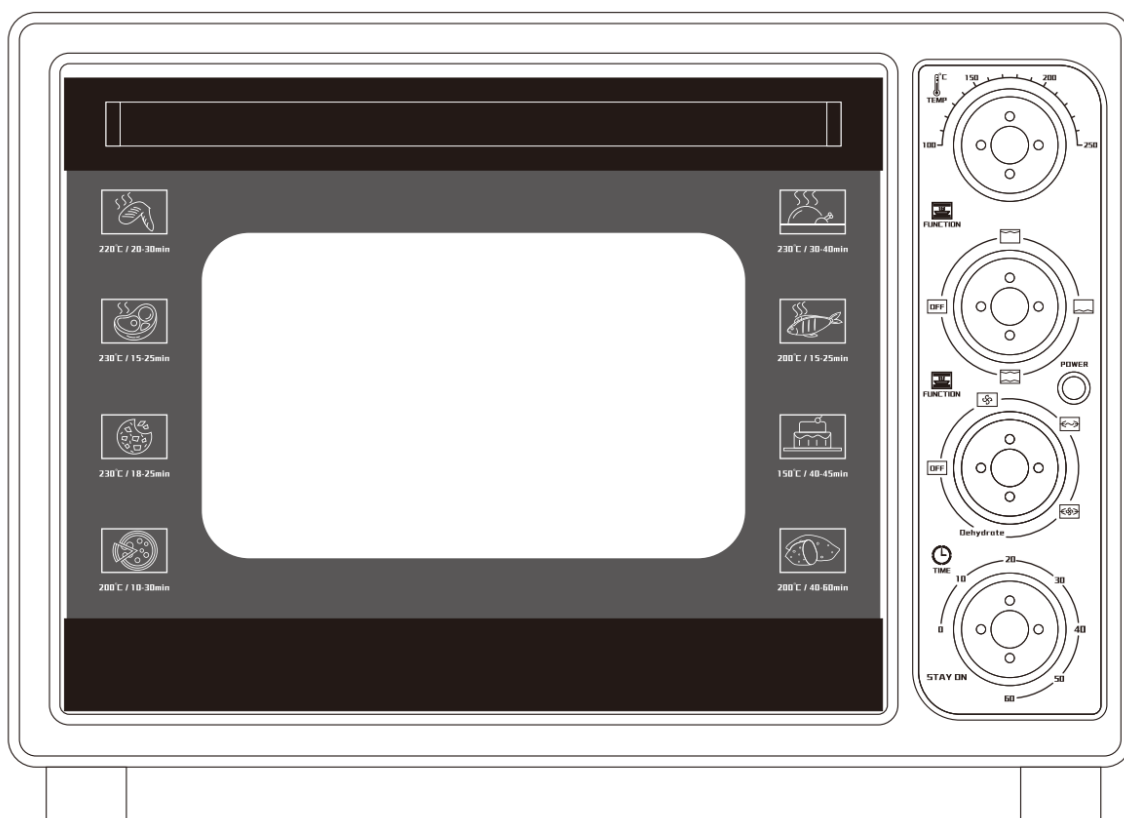


GERHAUS

Piekarnik Elektryczny

Instrukcja Obsługi



Model: GH-PI245

AC: 220-240V~50/60Hz 2000Watt

www.gerhaus.eu

Prosimy o uważne przeczytanie przed użyciem.

Piekarnik elektryczny
Instrukcja obsługi

Model: GH-PI245
AC: 220-240V~50/60Hz 2000Watt

Przeczytaj uważnie przed użyciem.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
4. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani żadnych części urządzenia w wodzie lub innych płynach.
5. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, w rozgrzanym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
8. Podczas korzystania z piekarnika należy zachować co najmniej cztery cale wolnej przestrzeni ze wszystkich stron piekarnika, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza.
9. Gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygną.
10. Aby odłączyć urządzenie, przed wyjęciem wtyczki należy ustawić sterowanie w pozycji OFF. Zawsze trzymaj wtyczkę, ale nigdy nie ciągnij za przewód.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.

12. Nie przykrywać blachy na okruchy ani żadnej części piekarnika metalową folią. Może to spowodować przegrzanie piekarnika.
13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacy lub usuwania gorącego tłuszczu lub innych gorących płynów.
14. Nie czyścić urządzenia metalowymi zmywakami.
15. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia lub opiekania.
16. Do urządzenia nie wolno wkładać zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
17. Nie umieszczać żadnych przedmiotów na piekarniku ani nie przykrywać piekarnika łatwopalnym materiałem podczas pracy, ponieważ może to spowodować pożar.
18. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
19. W piekarniku nie wolno umieszczać żadnych następujących materiałów: kartonu, plastiku, papieru ani innych podobnych materiałów.
20. W nieużywanym piekarniku nie należy przechowywać żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta.
21. Podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego piekarnika należy zawsze nosić izolowane rękawice ochronne.
22. Nie używać urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
23. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do UŻYTKU DOMOWEGO.
24. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
25. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
26. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

LISTA KOMPONENTÓW

1. Termostat
2. Przełącznik wyboru 1
3. Przełącznik wyboru 2
4. Timer
5. Lampka kontrolna
6. Klamka drzwi
7. Szklane drzwi
8. Taca do pieczenia x 1szt
9. Ruszt do grillowania x 1szt
10. Szczypce x1szt.
11. Rożen 1 zestaw

12. Uchwyt różna x 1szt

I. PIERWSZE POKRĘTŁO OD GÓRY

Ustawiamy temperatury zakres od 100 do 250 stopni celcjusza

II. DRUGIE POKRĘTŁO OD GÓRY FUNKCJE GRZAŁEK

1. Wył. Grzania OFF
2. Grzanie góra
3. Grzanie dół
4. Grzanie góra + dół

III. TRZECIE POKRĘTŁO OD GÓRY

1. WYŁ. OFF
2. Konwekcja
3. Rożen
4. Konwekcja+Rożen
5. Suszenie Dehydracja DEHYDRATE

IV. TIMER maksymalnie od 0 do 60 minut

Uwaga: Timer steruje oświetleniem wewnętrznym. Gdy timer zacznie działać, lampka wewnętrzna będzie zawsze włączona.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem piekarnika należy ostrożnie wyjąć wszystkie akcesoria, materiały papierowe czy plastikowe opakowaniowe i poddać je odpowiedniej utylizacji.

2. Wyjmij części z pudełka, a następnie umyj wszystkie wyjmowane części ciepłą wodą z mydłem i nierysującą gąbką. Wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną szmatką lub gąbką. Przed użyciem osuszyć papierowym ręcznikiem, aby upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.

3. Umieść urządzenie na płaskiej, poziomej i stabilnej powierzchni (upewnij się, że powierzchnia jest odporna na wysoką temperaturę). **NIE WŁĄCZAĆ URZĄDZENIA DO TEGO SAMEGO OBWODU Z INNYM URZĄDZENIEM.**

4. Tylko przy pierwszym użyciu ustaw pokrętkę TEMPERATURY na 250 °C, ustaw funkcję na "grzanie góra-dół" i ustaw TIMER na 15 minut (przy pustym piekarniku). **TERAZ** pozwól urządzeniu pracować przez pełne 15 minut. Spowoduje to spalenie oleju ochronnego pozostałego w piekarniku.

5. Piekarnika nie należy umieszczać na nieobrobionej powierzchni drewnianej. Piekarnik należy umieścić na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Należy pamiętać, że nóżki piekarnika mogą pozostawić ślady na stole, jeśli tak się stanie, należy je umyć wilgotną szmatką. Jest to urządzenie wolno stojące nie nadające się do zabudowy powinno mieć przepływ powietrza z każdej strony.

UWAGA: Podczas tego procesu piekarnik może dymić. Jest to normalne w przypadku nowego urządzenia, ponieważ olej zabezpieczający odparowuje. Dymienie nie będzie trwać dłużej niż 15 minut w przypadku urządzenia uruchamianego po raz pierwszy.

UŻYTKOWANIE

- Obróć pokrętło termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury.
- Obróć przełącznik wyboru funkcji 1 i 2 do żądanej pozycji.
- Obróć pokrętło timera zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żadanego czasu gotowania.
- Lampka kontrolna będzie się świecić do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
- Po zakończeniu pieczenia przekręć minutnik z powrotem, aby wyłączyć piekarnik.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

TERMOSTAT: Pokrętło służy do regulacji temperatury. Przekręcenie pokrętła na 100°C oznacza, że piekarnik pracuje w temperaturze 100°C. Przekręcenie pokrętła na 250°C oznacza, że piekarnik ma ustawioną maksymalną temperaturę roboczą. Obróć piekarnik do żądanej temperatury w zależności od pieczonej potrawy.

PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI 1

Pokrętło służy do sterowania pracą grzałek górnych i dolnych, opisy są następujące:

OFF Elementy grzejne nie pracują i są zatrzymane.

Grzanie góra grzałka górna zaczyna działać.

Grzanie dół w dolna grzałka zaczyna działać

Grzanie w góra + grzanie dół grzałki grzewcze w góra i dół zaczynają pracować razem.

PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI 2

Pokrętło służy do sterowania pracą silnika elektrycznego, opisy są następujące:

OFF wiatrak elektryczny jest wyłączony i zatrzymany.

Konwekcja wiatrak gorącego powietrza zaczyna pracować i napędza łopatki wentylatora, aby utrzymać równomierną temperaturę w piecu.

Rożen Rożen na środku prawej ściany bocznej pieca zaczyna działać.

Rożen + konwekcja: wiatrak gorącego powietrza zaczyna pracować i napędza łopatki wentylatora, aby utrzymać równomierną temperaturę w pojemności piekarnika, w tym samym czasie rożen zaczyna się obracać, można użyć akcesorium widelca rożna do obracania żywności.

Suszenie dehydracja wentylator gorącego powietrza i dolna grzałka zaczynają działać. Teraz można korzystać z funkcji suszenia. Timer sugeruje ustawienie "Pozostań włączony/włączony", ponieważ funkcja suszenia może potrzebować więcej niż 60 minut do zadziałania. Funkcja suszenia będzie działać nieprzerwanie. Po zakończeniu suszenia. Wyłącz timer do ustawienia "OFF/0".

Ważna uwaga: Po obróceniu pokrętła funkcji na funkcję suszenia, nie ma potrzeby obsługi pierwszego pokrętła temperatury i drugiego (przełącznik wyboru 1) pokrętła elementu grzejnego, ponieważ ta funkcja suszenia jest już automatycznie połączona ze specjalnym termostatem (temperatura) i elementem grzejnym. Oznacza to, że pierwsze pokrętło i drugie pokrętło nie działają. Podczas korzystania z funkcji Dehydracji suszenia należy obsługiwać tylko czwarte pokrętło timera.

TIMER: Pokrętło służy do kontrolowania czasu pieczenia. Po obróceniu pokrętła do najbardziej wysuniętej na lewo pozycji "0", funkcja jest wyłączona i słychać dźwięk dzwonka. Jeśli chcesz go użyć, możesz obrócić go w prawo do idealnej pozycji zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem. W tym samym czasie obwód jest podłączony, a lampka zasilania jest włączona. Timer kontroluje również funkcję oświetlenia wewnętrznego,

Gdy timer zacznie działać, wewnętrzne światło będzie zawsze włączone. Jeśli chcesz korzystać z funkcji piekarnika w trybie ciągłym, ustaw timer na "Stay on/ On". Oznacza to, że funkcje piekarnika będą działać nieprzerwanie tylko po ręcznym wyłączeniu tej funkcji, więc piekarnik przestanie działać.

PIECZENIE NA GRILLU

- Pozostawić drzwiczki w pozycji otwartej.
- Przekręć pokrętkę wyboru na górny element grzejny.
- Ustaw pokrętkę temperatury na 250°C.
- Ustaw timer na żądany czas grillowania.
- Po zakończeniu grillowania obróć minutnik z powrotem do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

Wyniki pieczenia mogą się różnić w zależności od grubości pieczonej potrawy, dostosuj te czasy do indywidualnych wymagań, a także, w połowie pieczenia, pamiętaj o odwróceniu potrawy. Aby uniknąć przegotowania, należy często sprawdzać postęp pieczenia.

KONWEKCJA

Podczas gotowania z wykorzystaniem wielu funkcji można obrócić pokrętkę na wentylator konwekcyjny. Wentylator konwekcyjny rozprowadza gorące powietrze wewnątrz piekarnika, dzięki czemu powierzchnia potrawy nagrzewa się bardziej równomiernie i jest bardziej chrupiąca.

RUSZT

1. Przelóż jeden szpikulec przez spiczasty koniec rożna, upewniając się, że szpikulec jest skierowany w stronę spiczastego końca rożna. Przesuń szpikulec w kierunku kwadratowego końca rożna.
2. Włóż szpikulec bezpośrednio przez środek potrawy, którą chcesz upiec.
3. Przelóż drugi szpikulec przez spiczasty koniec rożna, upewniając się, że szpikulec jest skierowany w stronę kwadratowego końca rożna.
4. Włóż oba szpikulce do potrawy, a następnie zabezpiecz je śrubami radełkowanymi.
5. Upewnij się, że jedzenie jest wyśrodkowane na rożnie.
6. Włóż spiczasty koniec rożna do gniazda napędu, upewnij się, że kwadratowy koniec rożna spoczywa na wsporniku rożna.
7. Podłącz piekarnik, wskaźnik zasilania zaświeci się.

Ustaw termostat na 250°C.

8. Ustaw timer na wymagany czas. Zwykle pieczenie kurczaka o wadze 2,5 kg(5,5Pd) zajmuje co najmniej 45 minut.
9. Ustaw przełącznik funkcji 1 w pozycji górnej i dolnej rury grzewczej, rożen zacznie się obracać. Zaleca się używanie obu górnych i dolnych rur grzewczych do obracania.
10. Po zakończeniu obracania wyłącz TIMER.
11. Po ostygnięciu piekarnika umieść haczyki uchwytu rożna pod rowkami po obu stronach rożna. Podnieś najpierw prawą stronę rożna, przesunij nieco w prawą stronę, tak aby lewa strona rożna wysunęła się z gniazda napędu. Następnie ostrożnie wyjmij upieczoną potrawę z piekarnika.
12. Zdejmij jedzenie z rożna.

DEHYDRACJA SUSZENIE

Funkcja Dehydrate łączy niskie i stabilne ciepło, aby wysuszyć żywność bez pieczenia. Nadaje się do suszenia owoców, grzybów lub warzyw chipsów itp.

Umieść żywność, która ma być gotowana, na ruszcie/tacce na żywność. Włóż ruszt/tacę do środkowej pozycji wewnątrz piekarnika i zamknij drzwiczki.

Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję DEHYDRATE. Przekręć minutnik, aby ustawić żądany czas, czas suszenia zacznie odliczać.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ W PIEKARNIKU

MIĘSO	TEMPERATURA	CZAS PIECZENIA
ŻEBERKA	230-250	20-25MIN
T-BONE STEK	230-250	20-25MIN
HAMBURGER	230-250	15-25MIN
KOTLET WIEPSZOWY	230-250	25-35MIN
KOTLET JAGNIECY	230-250	30-40MIN
UDO KURCZAKA	230-250	25-35MIN
RYBNY FILET	200-230	15-25MIN
STEK Z ŁOSOSIA	200-230	15-25MIN

OSTRZEŻENIE: Żywność nie powinna dotykać elementów grzejnych.

PO UŻYCIU

- Wyłącz piekarnik, aby ostygł.
- Ustaw pokrętko wyboru w pozycji OFF.
- Odłącz urządzenie od gniazdka.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed wysłaniem urządzenia do centrum serwisowego GERHAUS należy wykonać poniższe czynności.

Problem	Possible Cause	Solution
Piekarnik nie działa	1.Urządzenie NIE może być podłączone. 2.Nie naciśnięto przycisku start/stop. 3. Drzwiczki piekarnika nie są prawidłowo zamknięte.	1.Podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego. 2.Wybierz żadaną funkcję i naciśnij przycisk start. 3.Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dobrze zamknięte.
Niedokładnie ugotowana żywność	1. zbyt duża ilość jedzenia. 2. zbyt niska temperatura.	1.Zmniejsz ilość jedzenia. 2.Ustaw wyższą temperaturę, a następnie kontynuuj gotowanie.

Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane	1. Taca lub stojak nie są umieszczone we właściwej pozycji. 2. Niektóre potrawy nie zostały obrócone lub odwrócone podczas gotowania	1. Umieść tacę lub stojak we właściwej pozycji. 2. Odwróć, potrząśnij lub obróć potrawę w połowie procesu gotowania i kontynuuj gotowanie.
Biały dym wydobywający się z urządzenia podczas gotowania	1. W piekarniku znajdują się pozostałości oleju. 2. Gotujesz tłuste potrawy	1. Wytrzyj lub usuń nadmiar oleju. 2. Staraj się unikać gotowania tłustych potraw w urządzeniu.
Frytki nie są chrupkie	1. Zbyt mało oleju i zbyt dużo wilgoci. 2. Zbyt dużo frytek na jedno pieczenie	1. Dodaj odpowiedni olej do frytek i wysusz je przed smażeniem. 2. Pokroić frytki na mniejsze kawałki.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Wszystkie powierzchnie można czyścić czystą, wilgotną ściereczką.
- Jeśli plamy nadal się pojawiają, zaleca się użycie mydła.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych narzędzi.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić czystą, wilgotną ściereczką.
- Tacę na okruchy można wyjąć w celu łatwiejszego czyszczenia, wyciągając ją z przodu pod drzwiczkami.
- Do czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością należy używać miękkiej ściereczki lub gąbki zamoczonej w neutralnym roztworze czyszczącym. Po każdym użyciu należy umyć grill i blachę do pieczenia w gorącej wodzie za pomocą gąbki. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych, takich jak rozcieńczalnik lub rozpuszczalnik.

Ze względu na ciągły rozwój funkcjonalności i wzornictwa naszych produktów, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia.

Utylizacja starych urządzeń elektrycznych



Dyrektywa europejska 2002/96 / WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane wraz ze zwykłym, nieposortowanym strumieniem odpadów komunalnych. Stare urządzenia należy zbierać osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Symbol przekreślonego „kosza na kółkach” na produkcie przypomina o Twoim obowiązku że w przypadku utylizacji urządzenia należy je zbierać osobno.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących prawidłowej utylizacji starego urządzenia.