

Rohnson®

Instrukcja obsługi

PIEC DO PIZZY NA GORAĆE POWIETRZE

R-2880 Rapido 400°C



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

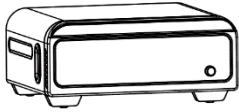
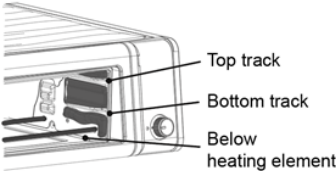






- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wody.
- Urządzenie umieszczaj tylko na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Trzymaj urządzenie z dala od ścian i łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony. Pozostaw wystarczająco dużo miejsca wokół urządzenia, aby zapewnić cyrkulację powietrza. Nie umieszczaj na nim żadnych przedmiotów.
- Nie przykrywaj urządzenia. Otwory cyrkulacji powietrza nie mogą być blokowane. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów w urządzeniu.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani na jego drzwiczkach.
- Nie umieszczaj w urządzeniu przyborów kuchennych, folii metalowej, papieru lub kartonu ani opakowań z tworzyw sztucznych.
- Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w programach wysokotemperaturowych (powyżej 200°C), aby zapobiec jego zapaleniu.
- Nie podłączaj urządzeń o dużym poborze do tego samego obwodu el.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka znajdującego się niżej niż urządzenie.
- Przed użyciem urządzenia zawsze upewnij się, że akcesoria są prawidłowo umieszczone. Nie przepelniaj pojemników. Zawsze używaj z włożoną tacą ociekową.
- Nie napełniaj wyjmowanego pojemnika olejem. Nie używaj urządzenia do podgrzewania wody.
- Upewnij się, że żywność nie dotyka elementu grzejącego.
- Nie rozpylaj żadnych sprayów ani płynów do wnętrza pieca podczas jego pracy.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- Jeżeli podczas pracy z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania.
- Powierzchnia urządzenia, komora pieca i akcesoria są gorące podczas pracy i pozostają gorąca jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu! Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Zawsze używaj tylko uchwytu i przycisków.
- Gorące powietrze i para wydostają się z otworów urządzenia podczas pracy. Unikaj kontaktu z gorącą parą. Nie zakrywaj otworów.
- Wyjmuj gorące akcesoria z żywnością powoli i ostrożnie. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia i używaj rękawic ochronnych.
- Gorące akcesoria przechowuj wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- Przed użyciem akcesorium upewnij się, że jest czyste i suche.
- Podczas korzystania z urządzenia zalecamy użycie maty (nie plastiku), aby zapobiec przebarwieniom powierzchni blatu roboczego lub stołu.
- Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje. Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
- Przed odłączeniem od źródła zasilania najpierw wyłącz urządzenie.
- Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu urządzenia z wodą. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Jeżeli urządzenie zostanie zanurzone w wodzie, natychmiast odłącz je od źródła zasilania. Nie wkładaj rąk do wody, jeżeli urządzenie nie jest odłączone od źródła zasilania.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Jeżeli powierzchnia urządzenia ulegnie przegrzaniu, wyłącz je i pozostaw do ostygnięcia przed dalszym użyciem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w instalacjach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
 - firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem
 - firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem

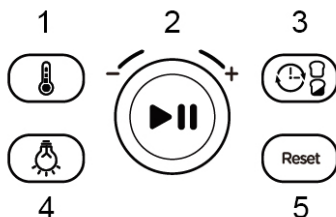


OPIS URZĄDZENIA

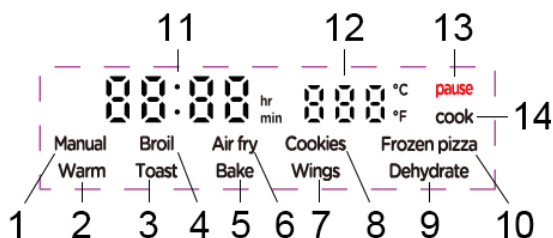
	<p>Korpus urządzenia</p>
 <p>Top track Bottom track Below heating element</p>	<p>Pozycja w piecu: Górna komora Dolna komora Pod elementem grzejnym</p>
	<p>Taca ociekowa Lokalizacja: Pod elementem grzejnym Umieść tacę wyciętą częścią skierowaną do przodu.</p>
	<p>Ruszt Lokalizacja: Dolna komora Umieść ruszt wystającą częścią do tyłu.</p>
	<p>Blacha żeliwna Lokalizacja: Zawsze górna komora Do pieczenia / grillowania / pizzy Dwustronne</p>
	<p>Kamień do pizzy Lokalizacja: Zawsze górna komora Do tradycyjnej pizzy / chleba</p>
	<p>Kosz do frytowania Lokalizacja: Zawsze górna komora</p>
	<p>Uchwyt Służy do wkładania i wyjmowania akcesoriów z/do pieca.</p>

OPIS PANELU STEROWANIA

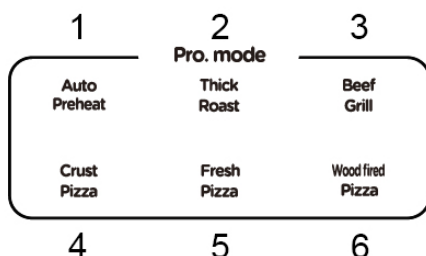
1. Przycisk do ustawiania temperatury
2. Wielofunkcyjne pokrętko/przycisk start/pauza
3. Przycisk ustawiania czasu/stopnia zarumienienia
4. Przycisk podświetlenia
5. Przycisk reset



1. Program Własny
2. Program Podgrzewanie
3. Program Tost
4. Program Grillowanie
5. Program Deser
6. Program Pieczenie
7. Program Skrzydełka z kurczaka
8. Program Ciasteczka
9. Program Suszenie
10. Program Mrożona pizza
11. Wskaźnik czasu
12. Wskaźnik temperatury
13. Wskazanie paury
14. Wskazanie działania



1. Automatyczne podgrzewanie wstępne
2. Program Pieczenie
3. Program Wołowina / Grill
4. Program Chrupiąca pizza
5. Program Świeża pizza
6. Program Pizza pieczona na drewnie



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania.
- Umyj akcesoria (z wyjątkiem kamienia do pizzy) w gorącej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu kuchennego, opłucz i osusz.
- Powierzchnię urządzenia oraz wnętrze pieca przetrzyj ściereczką zwilżoną środkiem do mycia naczyń, przetrzyj ściereczką zwilżoną w czystej wodzie i wysusz.
- Przed pierwszym użyciem zalecamy włożenie akcesorium do pieca (bez żywności) i pozostawienie go włączonego z programem pieczenia na maksymalnej temperaturze przez 10 minut.
- Podczas pierwszego użycia może wystąpić lekki dym lub zapach. Zjawisko to jest normalne i szybko znika. Zapewnij odpowiednią wentylację.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wybierz żądane akcesorium, połóż na nim żywność i włóż do urządzenia. Rozłóż jedzenie tak równomiernie, jak to możliwe. Umieść tackę ociekową na spodzie urządzenia.
- Aby uzyskać lepszy efekt, zalecamy najpierw wstępnie podgrzać urządzenie (bez żywności) do 160°C przez 5 minut.
- Przygotowując mrożoną pizzę z użyciem kamienia do pizzy, najpierw włóż kamień do pizzy do urządzenia i wstępnie go podgrzej w programie pieczenia przez 15 minut. Następnie połóż pizzę na kamieniu i upiecz w programie mrożonej pizzy.
- Rozmroź zamrożone mięso lub ryby przed pieczeniem.

Pamiętaj: Żywność można przygotowywać bez użycia oleju. Aby jednak uzyskać większą chrupkość, zalecamy posmarowanie żywności niewielką ilością oleju.

- Wybierz żądany program, obracając pokrętko wielofunkcyjne.
- Aby wyregulować ustawienie temperatury lub czasu, naciśnij przycisk ustawiania temperatury lub czasu i obróć pokrętko, aby ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania. Zakres ustawień temperatury wynosi 40-400°C, ustawienie timera do 60 minut.

- Wybierając program Tost, ustaw żądany stopień zarumienienia, naciskając przycisk ustawiania czasu i obracając pokrętkę.
- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start/pauza na pokrętłe wielofunkcyjnym. Ponowne naciśnięcie przycisku umożliwia przerwanie pracy. Naciśnięcie przycisku przez 2 sekundy podczas pracy spowoduje anulowanie programu.
- Urządzenie wyposażone jest w oświetlenie wewnętrzne. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, naciśnij przycisk oświetlenia (oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach).
- Naciśnij przycisk reset, aby przerwać pieczenie. Urządzenie przełączy się w tryb gotowości. Ponowne naciśnięcie przycisku reset przywraca ustawienia fabryczne programów.

Pamiętaj: Po otwarciu drzwiczek włącza się oświetlenie i urządzenie przestaje działać. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie będzie kontynuować pracę.

- Urządzenie wyposażone jest w funkcję zapamiętywania czasu gotowania. Po zakończeniu programu, następnym razem program zostanie uruchomiony z tym samym ustawieniem czasu. Aby powrócić do ustawień fabrycznych, naciśnij przycisk reset.
- Aby zapewnić optymalne wyniki, sprawdź potrawę mniej więcej w połowie czasu gotowania i w razie potrzeby obróć lub zamieszaj.

Przeostroga: Akcesorium jest gorące po użyciu, nie dotykaj go gołymi rękami! Do obsługi zawsze używaj rękawic kuchennych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą.

- Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się automatycznie. W razie potrzeby można ustawić dodatkowy czas pieczenia.
- Wyjmij akcesorium z urządzenia, umieść je na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij żywność. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- W razie potrzeby można od razu przygotować w urządzeniu kolejną porcję potrawy.
- Po użyciu zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od źródła zasilania.

TABELA PROGRAMÓW

Własny	Niestandardowe ustawienia temperatury i czasu
Grillowanie	Steki, ryby, nachos, dopiekanie
Pieczenie	Skrzydółka z kurczaka, nuggetsy, frytki itp.
Ciasteczka	Ciastka
Mrożona pizza	Nie ma potrzeby rozmrażania pizzy przed pieczeniem Jeżeli korzystasz z żeliwnej blachy, połóż pizzę bezpośrednio na blasze. Jeżeli używasz kamienia do pizzy, najpierw wstępnie podgrzej go przez 15 minut w programie Pieczenie, a następnie połóż na nim pizzę.
Podgrzewanie	Podgrzewanie gotowych posiłków
Tost	Maks. 9 kromek chleba na raz przy ustawieniu opieczienia
Deser	Desery, ciastka itp.
Skrzydółka z kurczaka	Przygotowanie skrzydełek z kurczaka
Suszenie	Owoce, warzywa, mięso

TABELA ZALECANEGO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW

Żywność	Program	Temperatura	Czas
Warzywa	Pieczenie	200-230°C	20-25 min.
Ryby	Grillowanie	200-230°C	10-15 min.
Większe kawałki ziemniaków	Pieczenie	200-230°C	20-30 min.
Nuggetsy z kurczaka	Pieczenie	200-230°C	10-15 min.
Frytki (maks. 400 g)	Pieczenie	200-230°C	20-30 min.

Pamiętaj: Podane dane mają jedynie charakter orientacyjny.

PROGRAMY WYSOKOTEMPERATUROWE

- Ze względu na wysokie temperatury, ustaw urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu (podczas przyrządzania wydobywa się para i dym).
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru i stale sprawdzaj stan żywności.
- Używaj wyłącznie olejów o wysokiej temperaturze dymienia.

Przeostroga: Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w programach wysokotemperaturowych, aby uniknąć jego zapalenia!

- Automatyczne podgrzewanie akcesoriów stanowi część programów wysokotemperaturowych.
- Wybierz żądane akcesorium i włóż je do urządzenia (bez żywności).
- Dotknij żądanego programu na panelu sterowania. Wybrany program zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas przygotowania. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk ustawiania czasu i za pomocą kontrolera ustaw czas przygotowania.
- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start/pauza na pokrętle wielofunkcyjnym. Urządzenie automatycznie rozpocznie wstępne nagrzewanie.
- Po zakończeniu wstępnego podgrzewania zabrzmie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „ADD IN“/„FILL IN“ (DODAJ/UZUPEŁNIJ) oraz „OPEN“ (OTWÓRZ).
- Ostrożnie wyjmij akcesorium i połóż na nim żywność.

Przeostroga: Akcesorium jest gorące po użyciu, nie dotykaj go gołymi rękami! Do obsługi zawsze używaj rękawic kuchennych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą.

- Zamknij drzwiczki, a urządzenie będzie kontynuować pracę.

Pamiętaj: Po otwarciu drzwiczek włącza się oświetlenie i urządzenie przestaje działać. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie będzie kontynuować pracę. Nie zostawiaj drzwiczek otwartych przez dłuższy czas, aby temperatura nie spadła niepotrzebnie.

- Po upływie ustawionego czasu zabrzmie sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „END“ (KONIEC) i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wyjmij akcesorium z urządzenia, umieść je na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij żywność.
- Na wyświetlaczu pojawi się ostatnie ustawienie programu. Naciśnij przycisk reset, aby powrócić do trybu gotowości. Ponowne naciśnięcie przycisku reset przywraca ustawienia fabryczne programów.
- Po użyciu zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od źródła zasilania.

Program Pieczenie

- Do grubszych kawałków mięsa (do 6 cm ze skórą), aby uzyskać chrupiącą skórkę. Mięso należy przed pieczeniem ugotować. Dla jeszcze lepszego efektu polej mięso sosem.
- Użyj żeliwnej blachy. Po wstępnym podgrzaniu blachy połóż na niej mięso.

Program Wołowina / Grill

- Do steków i misa o grubości ok. 2 cm.
- Użyj żeliwnej blachy. Po wstępnym podgrzaniu blachy połóż na niej mięso.

Program Chrupiąca pizza

- Do przygotowywania pizzy z większymi świeżymi składnikami, warzywami, mięsem lub owocami morza oraz do przygotowywania pizzy z mrożonym spodem i świeżymi składnikami o grubości 1,5 – 2 cm.

Program Świeża pizza

- Pro przygotowania pizzy z domowego ciasta o grubości 1-2 cm.
- Aby przygotować mrożoną pizzę lub pizzę z mrożonymi składnikami, która wymaga dłuższego czasu pieczenia, skorzystaj ze standardowego programu Mrożona pizza.

Program Pizza pieczona na drewnie

- Pro przygotowania pizzy z domowego ciasta o grubości 0,5-1 cm s minimalną ilością składników – pomidorem, mozzarellą i bazylią.
- Do przygotowania pizzy użyj podgrzanej żeliwnej blachy lub rozgrzanego kamienia do pizzy. Każde z nich nada pizzy inny smak.
- Aby uzyskać niestandardowe ustawienia temperatury, użyj zwykłego programu niestandardowego.

Przepis na domowe ciasto na pizzę (na pizzę 25 cm)

Składniki: Mąka chlebowa 100g, cukier 5 g, sól 1 g, drożdże 1 g, mleko 63 g, masło 5 g

- 1) Dokładnie wymieszaj składniki i zawiń ciasto w folię na 1 godzinę.
- 2) Do wyrośniętej masy dodaj trochę mąki i uformuj kulę.
- 3) Posmaruj powierzchnię ciasto olejem i ponownie zawiń w folię.
- 4) Włóż ciasto do lodówki na co najmniej 6 godzin.
- 5) Przed użyciem ciasto należy wyjąć z lodówki i odstawić na co najmniej 1 godzinę.
- 6) Przygotowuj pizzę dopiero po całkowitym nagrzeniu. Łatwiej wtedy przenieść ją do pieca. Oprósz deskę drobiną mąki, a następnie rękoma zmniejsz grubość ciasta rozwałkowując je (lepsze są ręce niż wałek). Po przygotowaniu ciasta dodaj do niego wymagane składniki. Aby uzyskać cieką i chrupiącą krawędź, pozostaw brzeg wolny od składników.

TABELA PROGRAMÓW W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

Program	Rozgrzewanie przed pierwszym użyciem	Domyślna temperatura	Domyślny czas (min)	Ustawienie temperatury	Ustawienie czasu
Pieczenie	8 min.	360°C	10	Nie można dostosować	0,5-60 min.
Wołowina / Grill	8 min.	400°C	30% wypieczone: 1,30 50% wypieczone: 2 70% wypieczone: 2,30 100% wypieczone: 3,30	Nie można dostosować	0,5-60 min.
Chrupiąca pizza	15 min.	310°C	15-18 cm (7') : 5,30 20-25 cm (10') : 6 28-30 cm (12') : 6,30	Nie można dostosować	0,5-60 min.
Świeża pizza	15 min.	360°C	15-18 cm (7') : 7,30 20-25 cm (10') : 8 28-30 cm (12') : 8,30	Nie można dostosować	0,5-60 min.

Pizza pieczona na drewnie	15 min.	400°C	15-18 cm (7'): 4,0 20-25 cm (10'): 4,5 28-30 cm (12'): 5,5	Nie można dostosować	0,5-60 min.
--	---------	-------	--	-------------------------	-------------

Pamiętaj: Czas rozgrzewania ma wyłącznie charakter orientacyjny i zależy od temperatury otoczenia oraz temperatury wewnątrz urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci el. i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
- Wyjmowane akcesoria (z wyjątkiem kamienia do pizzy) umyj w gorącej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu kuchennego, oplucz i osusz. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni. Nie myj akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- Aby usunąć przypieczone resztki jedzenia, zanurz akcesoria (z wyjątkiem kamienia do pizzy) w wodzie z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i pozostaw je namoczone przez 30 minut. Następnie oplucz i wysusz akcesoria.
- Kamień do pizzy czyść wyłącznie suchą szmatką.
- Regularnie czyść wnętrze pieca wilgotną gąbką.
- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w suchym miejscu.

TABELA USTEREK I ICH USUWANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania	Podłącz urządzenie do źródła zasilania
	Nie uruchomiono programu	Wybierz program i naciśnij przycisk start/pauza
Urządzenie nie działa po zamknięciu drzwiczek	Brud na drzwiczkach	Oczyść i osusz drzwiczki
	Drzwiczki są zbyt gorące	Pozwól drzwiczkom ostygnąć
Żywność jest niedogotowana	Za dużo żywności	Przygotuj żywność w mniejszych porcjach
	Zbyt niska temperatura	Dostosuj ustawienie temperatury.
Żywność jest nierównomiernie upieczona	Pokrywająca się żywność lub większe ilości jedzenia	Mieszaj żywność około w połowie czasu pieczenia
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Zbyt tłusta żywność lub zbyt dużo dodanego oleju	Nie przygotowuj zbyt tłustych potraw. Dodawaj tylko odpowiednią ilość oleju
	Resztki oleju/żywności w piecu	Czyść piec po każdym użyciu
Z drzwiczek wydobywa się para	Przygotowywanie potraw o większej zawartości wody	Zjawisko normalne
Kod błędu E1	Usterka czujnika temperatury	Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie. Jeżeli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
Kod błędu E2	Awaria płytki drukowanej	
Kod błędu E4	Usterka wyświetlacza	
Kod błędu E5	Awaria wentylatora	

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	2000 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyte opakowanie należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.