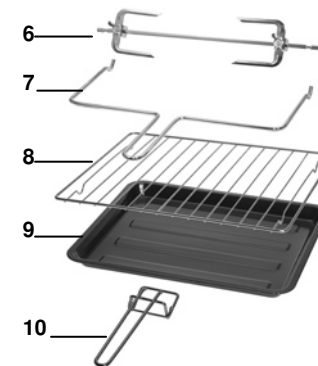


OV-1418

★★★  
**TRISTAR**



Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Peças descrição | Delar beskrivning | Dijelovi opis | Deler beskrivelse | Части описание | Részek leírása | Dele beskrivelse | Části popis | Części opis | Piese descriere | Μέρη περιγραφή | Parçalar açıklaması |



1  
Glazen deur  
Glass door  
Porte vitrée  
Glastüre  
Puerta de cristal  
Porta di vetro  
Porta de vidro  
Glasdörr  
Staklena vrata  
Glassdør  
Съъклена вратичка  
Üvegajtó  
Glasláge  
Skleněná dvířka  
Szkłane drzwiczki  
Ušã din sticlã  
Γυάλινη πόρτα  
Cam kapak

2  
Temperatuur regelknop  
Temperature control button  
Thermostat  
Temperaturregler  
Botón de control de la temperatura  
Pulsante di controllo della temperat  
Botão de controlo da temperatura  
Knapp för temperaturreglering  
Gumb za određivanje temperature  
Temperaturkontroll ratt  
Ключ за контрол на температурата  
Hőmérsékletszabályzó gomb  
Temperaturkontrollknapp  
Regulátor teploty  
Pokrętło regulacji temperatury  
Buton reglare temperaturã  
Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας  
Sıcaklık kontrol düğmesi

3  
Functie regelknop  
Function control button  
Bouton de commande de fonction  
Funktionsauswahl schalter  
Botón de funciones de control  
Pulsante controllo della Funzione  
Botão de controlo de função  
Funktionskontrollknapp  
Gumb za određivanje funkcije  
Funksjonskontroll ratt  
Ключ за контрол на функциите

4  
Tijdsinstelling regelknop  
Time control button  
Minuteur  
Timerdrehknopf  
Botón de temporizador  
Pulsante controllo del tempo  
Botão de controlo de tempo  
Knapp för tidsstyrning  
Gumb za određivanje vremena  
Tidskontroll ratt  
Ключ за контрол на времето

NL Gebruikershandleiding  
UK User manual  
FR Manuel d'utilisation  
DE Bedienungsanleitung  
ES Manual de usuario  
IT Manuale utente  
PT Manual de utilizador  
SE Användarhandbok  
TR Kullanım kılavuzu

HR Korisnički priručnik  
NO Brukermanual  
BG Потребителски наръчник  
HU Kézikönyv  
DK Brugervejledning  
CZ Uživatelská příručka  
PL Instrukcja obsługi  
RO Manual de utilizare  
EL Εγχειρίδιο χρήστη



Funkciókapcsoló  
Funktionskontrollknapp  
Ovladač nastavení funkce  
Pokreḗtlo regulacji funkcji  
Buton comandă funcḗii  
Πλήκτρο ελέγχου λειτουργίας  
İşlev kontrol düğmesi

#### 5

Indicatielampje  
Indicator  
Témoin lumineux  
Kontrolllampe  
Indicador  
Indicatore  
Indicador  
Indikator  
Indikator  
Indikator  
Индикатор  
Jelzőfény  
Indikator  
Světelný indikátor  
Wskaźnik  
Indicator  
Ένδειξη  
Gösterge

#### 7

Braadspit handvat  
Spit handle  
Poignée de broche  
Handgriff für Grillspieß  
Mango del asador  
Manico da spiedo  
Pega para assar  
Spetthandtag  
Ručka za ražanj  
Stekespidd håndtak  
Ръкохватка на шиша  
Nyárs-fogó  
Spydhåndtag  
Držadlo rožně  
Uchwyt rożna  
Mâner suport frigărui  
Χερούλι σουβλας  
Tutma kulpu

Időkapcsoló  
Tidskontrollknapp  
Ovladač nastavení času  
Pokreḗtlo regulacji czasu  
Buton reglare timp  
Πλήκτρο ρύθμισης χρόνου  
Zaman kontrol düğmesi

#### 6

Braadspit vorken  
Spit forks  
Broche  
Mítnehrmer  
Horquilla del asador  
Forkchette da spiedo  
Espetos para assar  
Spettgafflar  
Vilice za ražanj  
Stekespidd gaffler  
Захвати на шиша  
Nyárs  
Spydgaffler  
Vidlice rožně  
Szpikulec rożna  
Furculiță pentru frigărui  
Σούβλες  
Tutucu çatallar

#### 8

Rooster  
Grid  
Grille  
Rost  
Rejilla  
Griglia  
Grelha  
Galler  
Rešetka  
Rist  
Решетка  
Rács  
Rist  
Rošt  
Kratka  
Grătar  
Σχάρα  
Izgara

#### 9

Bakblik  
Baking tray  
Plateau de cuisson  
Backblech  
Bandeja de cocción  
Teglia  
Tabuleiro para cozer  
Bakplåt  
Posuda za pečenje  
Bakebrett  
Табла за печене  
Sütőtálca  
Stegefad  
Plech na pečení  
Blacha do pieczenia  
Tavá de cozeře  
Ταψί  
Pisina trusisi

#### 10

Handvat  
Handle  
Poignée  
Griff  
Manilla  
Maniglia  
Pega  
Handtag  
Ručka  
Håndtak  
Ръкохватка  
Fogó  
Håndtag  
Držadlo  
Uchwyt  
Mâner  
Χερούλι  
Kul

**Bediening en onderhoud**

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.  
 Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.  
 Voltage 220V-240V 50Hz.

**Voor het eerste gebruik**

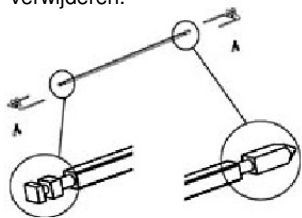
Was, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt alle los meegeleverde onderdelen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig. Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 30 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buiten gebruik. Plaats het apparaat op een veilige plek. Niet te dicht bij een muur, de muur kan verbranden of verkleuren. Overtuig uzelf ervan dat gordijnen of iets dergelijks niet in contact kunnen komen met het apparaat. Leg niets tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak waarop u het apparaat plaatst, om te voorkomen dat dit zal verbranden. Etenswaaren, zoals brood, pizza en vlees die te lang in de oven worden gebakken, kunnen gaan branden, dit kan voorkomen worden door regelmatig de etenwareen in de oven te controleren en deze niet te lang in de ingeschakelde oven te laten. Verwarm etenwareen in potten of blikken nooit direct in de oven, deze kunnen door de hitte exploderen en verwondingen veroorzaken. Gebruik altijd ovenbestendige schalen en bordes. De oven kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, dit is normaal, gebruik het apparaat daarom in een goed geventileerde ruimte.

**Let op!**  
 De buitenkant van het apparaat wordt ook heet. Vermijd ieder lichamelijk contact, u kunt zich ernstig verwonden. Gebruik altijd de handgreep aan de glazen deur (nr. 1) om de oven te openen.

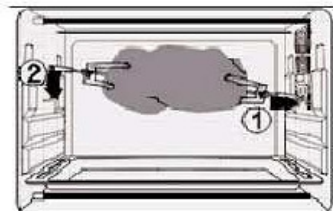
**Gebruik van de accessoires**

Gebruik het rooster (nr. 8) voor het bereiden van droge etenwareen, zoals brood en pizza. Het bakblik (nr. 9) is geschikt voor het bereiden van etenwareen waarbij vet vrijkomt, zoals vlees en kip gerechten. Het bakblik (nr. 9) kan ook onder het rooster (nr. 8) geplaatst worden om eventuele vrijkomende vetten van bijvoorbeeld een pizza op te vangen.

Plaatsen van het braadspit (nr. 6).  
 Plaats het bakblik (nr. 9) in de laagste geleider in de oven, deze kan ook worden gebruikt met lekkende vet van het te braden gerecht opvangen.  
 Steek eerst de rechter kant van het braadspit in de rechter uitsparing in de oven, zie onderstaande afbeelding stap 1. Plaats vervolgens de linker kant van het draaispits in de linker uitsparing van in de oven, zie stap 2. Het braadspit kan 3 kg. etenwareen dragen.  
 Gebruik altijd het meegeleverde braadspit handvat (nr. 7) om het braadspit uit de oven te verwijderen.



Links Rechts



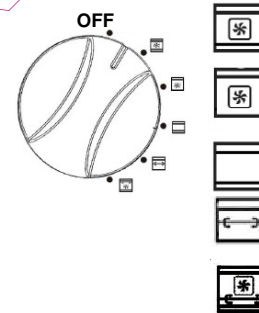
**Gebruik**

Selecteer met de temperatuur regelknop (nr. 2) de gewenste temperatuur instelling naargelang het te bereiden gerecht. Selecteer met de functie regelknop (nr. 3) de gewenste functie, zie hieronder de uitleg van de diverse functies.  
 Stel de tijdsinstelling regelknop (nr. 4) in op 10 minuten en verwarm de oven voor, het rode indicatielampje (nr. 5) licht op en dooft weer zodra de tijd verstreken is. Het apparaat is klaar voor gebruik.

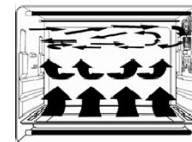


- ← **Temperatuurinstelling**
- ← **Functie instelling**
- ← **Tijdsinstelling**

**De functie regelknop (nr. 3)**



- Boven en onderverhitting inclusief hete lucht functie.
- Alleen bovenverhitting inclusief hete lucht functie.
- Boven en onder verhitting, de hete lucht functie is uitgeschakeld.
- Bovenverhitting met draaispits functie.
- Boven en onderverhitting inclusief hete lucht functie en draaispits functie.



De hete lucht functie zorgt voor een sterke luchtstroom, waardoor een betere verdeling van de hitte wordt gecreëerd, zodat de originele smaak bewaard blijft.

Plaats het rooster (nr. 8), het bakblik (nr. 9) of beiden in de oven. Deze kunnen op vier standen geplaatst worden. Aan de binnenzijde van de oven zijn vier geleiders, kies een gewenste geleider. Selecteer met de temperatuur regelknop (nr. 2) de gewenste temperatuur instelling, met de functie regelknop (nr. 3) de gewenste functie en met de tijdsinstelling regelknop (nr. 4) de baktijd, naargelang het te bereiden gerecht. De maximale tijdsinstelling is 60 minuten, de minimale tijdsinstelling is 2 minuten.

De maximale temperatuur instelling is 250 °C, de minimale temperatuur instelling 50 °C. Het rode indicatielampje licht op. Als de baktijd verstreken is, dooft het indicatielampje en klinkt er een geluidsignaal. Gebruik altijd het meegeleverde handvat (nr. 10) om het rooster of het bakblik uit de oven te halen of het braadspit handvat (nr. 7) om de braadspit (nr. 6) te verwijderen.



**A Voor het gebruik met het bakblik (nr. 9)**

Bovenste klem van het handvat aan de bovenzijde van het bakblik (nr. 9) klemmen.

**B Voor het gebruik met het rooster (nr. 8)**

Onderste klem van het handvat aan de bovenzijde van het rooster (nr. 8) klemmen.

**Schoonmaken van het apparaat**

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen. Was alle los meegeleverde onderdelen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig.

De buitenkant reinigen met een vochtige doek. De binnenkant van het apparaat reinigen met een mild schoonmaak middel of speciaal daarvoor bestemde ovenreiniger. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof. Het apparaat niet in de vaatwasmachine plaatsen om te reinigen. Indien de binnenkant van de oven vervuild is, kan het bak en kookproces langer duren dan normaal

**Baktips**

Uw oven is uitzonderlijk geschikt om de meest fantastische gerechten mee te bereiden. In het onderstaande schema treft u enkele tips over de bereidingstijd, temperatuur en de oveninstelling voor verschillende gerechten.

De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts een indicatie. De bakresultaten variëren afhankelijk van de recepten, de gebruikte schalen en de ingrediënten. Voor de exacte bereidingstijd, de manier van verwarmen en de aangegeven baktijd van uw recept verwijzen wij u naar de verpakking, mits hierop de bereidingstijd vermeld staat.

**Ovenstanden**



Recept	Hoeveelheid	Temp. °C	Bereidingstijd	Ovenstand
Verse pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Gezouten taart	600 g	200 °C	35 min.	3
Diepgevroren pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hele kip aan het spit	1500 g	220 °C	90 min.	5
Gehaktballen	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines met kaas	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillen vlees	1000 g	220 °C	20 min	1
Gegratineerde aardappelen	1500 g	200 °C	40 min.	1
Appeltaart	1000 g	190 °C	90 min,	3
Forel in een pakketje	800 g	190 °C	40 min.	2

Voeg aan de bereidingstijd circa 10 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften



- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparaten, mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe antenne of een afzonderlijk afstandsbedieningsstelsel.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugkomen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

### Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.

- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  - 1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - 2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - 3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Voor eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heeft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

### Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

### Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

### Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

### EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC  
Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.


## Operation and maintenance

UK

Remove all packaging of the device.  
Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.  
Rated voltage : AC220-240V 50Hz.

### First use

Wash before using the device for the first time all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.  
Always place the unit on a flat stable surface and ensure at least 30 cm. free space around the unit. This device is not suitable for outdoor installation or use. Place the device on a safe place. Not too close to a wall, the wall can burn or discolour. Please make sure that curtains or something like that, not make contact with the device. Put nothing between the bottom of the device and the surface on which you place the device in order to prevent this will burn.  
Food, like bread, pizza and meat which is baked too long in the oven can burn; this can be prevented by checking the food in the oven regularly and not to stay too long in an enabled oven. Never heat food in jars or cans directly in the oven, the heat could explode and cause injury. Always use oven-proof bowls and plates.  
The oven may at first use spread some smell and smoke, this is normal, so use the device in a well ventilated area.

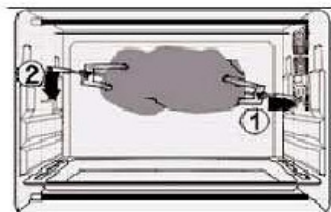
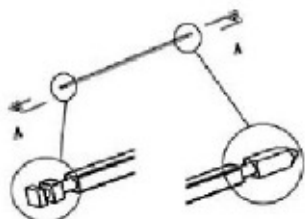
**Caution!**  
 The exterior of the device is heated also. Avoid any physical contact, you can seriously injure. Always use the handle to the glass door (no.1) to open the oven.

### Use of accessories

Use the grid (no. 8) to prepare dry foods such as bread and pizza.  
The baking tray (no. 9) is suitable for cooking food which fat is released, such as meat and chicken dishes. The baking tray (no. 9) can also be placed under the grid (no. 8) to absorb any release of fat.

### Installing of spit (no. 6).

Place the baking tray (no. 9) in the lowest conductor in the oven; it can absorb the fat from the roasting dish.  
Insert first the right side of the spit in the hole right in the oven, see step 1 below. Place the left side of the spit in the left access of the oven, see step 2. The spit is ready to use.  
Always use the supplied spit handle (no. 7) to remove the spit out of the oven.



## Use

Using the temperature control knob (no. 2) the desired temperature setting according to prepare the dish. Using the function control button (no. 3) in the desired heating mode, below you will see the explanation of the various settings. Set the time setting control knob (no. 4) on 10 minutes and preheat the oven, the red indicator light (no. 5) and the indicator goes out again when the device had reached the setting time. The device is ready for use.

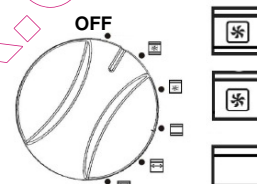


← Temperature control

← Heating position control

← Time control

### The function control button (no. 3)



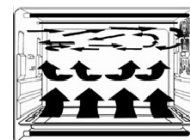
1 Top and lower heating inclusive hot air function.

2 Only top heating inclusive hot air function.

3 Top and lower heating without hot air function.

4 Top heating with rotisserie function.

5 Top and lower heating inclusive hot air and rotisserie function.



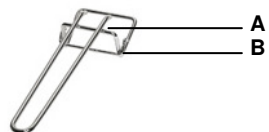
1 The hot air function ensures a strong wind, making a better distribution of heat is created, so the original flavor is retained.

Place the grid (no. 8), the baking tray (no. 9) or both in the oven. These can be placed at four positions. On the inside of the oven are four conductors.

Use the temperature control knob (no. 2) to set the desired temperature, for the time setting use the time control knob (no. 4), depending on the dish to prepare. Select the desired function by switching the function control button (no. 3). The maximum time setting is 60 minutes, the minimum time setting is 2 minutes.

The maximum temperature setting is 250 °C, the minimum temperature setting 50 °C.

The red indicator light illuminates. When the device has reached the setting time, the indicator light turns off and the device gives an audio signal. Always use the provided handle (no. 10) to the grid or the baking tray or handle (no. 7) to the spit to get it from the oven.



**A For use with the baking tray (No. 9)**

Clip upper terminal of the handle on top of the baking tray (No. 9).

**B For use with the grid (No. 8)**

Clip lower terminal of the handle on top of the grid (No. 8).

**Cleaning the unit**

Remove the plug from the outlet and let the device cool down. Wash all parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe. Clean the exterior with a damp cloth. Clean the inside of the device with a mild detergent or dedicated oven cleaner. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device. Never immerse the device in water or other liquid. Do not place the device in the dishwasher to clean. If the inside of the oven is contaminated, boil and bake process can take longer time than normal.

**Cooking tips**

Your oven is exceptionally suited to the most wonderful dishes to prepare them. In the chart below you will find some tips on preparation time, and the oven temperature settings for different dishes.

The indicated temperatures and times are indicative only. The baking results vary depending on the recipes, the dishes and the ingredients used. For the exact cooking time, the heating position and the baking time of your recipe, please refer to the packaging. If the preparation time is mentioned.

**Heating position**



Recipe	Amount	Temp. °C	Time	Heating position
Fresh pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Salted cake	600 g	200 °C	35 min.	3
Frozen pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Whole chicken	1500 g	220 °C	90 min.	5
Meatballs	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines with cheese	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grilled meat	1000 g	220 °C	20 min	1
Scalloped potatoes	1500 g	200 °C	40 min.	1
Apple pie	1000 g	190 °C	90 min,	3
Trout in a package	800 g	190 °C	40 min.	2

Add to the cooking time approximately 10 minutes for the pre-heating of the oven.

## IMPORTANT SAFEGUARDS



- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

### Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

### Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

### Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

### Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

### EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.



## Utilisation et entretien

Retirer tous les emballages présents dans et autour de l'appareil.  
Vérifier que la tension d'alimentation de l'appareil correspond à celui de votre domicile.  
Tension nominale : 220-240V AC 50Hz.

### Première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces détachées dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher précautionneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.

Toujours placer l'appareil sur une surface plane et stable et laisser un espace libre de 30cm autour du four. Cet appareil n'est pas adapté pour une installation ou une utilisation en extérieur. Installez le four dans un endroit sûr. Pas trop près d'un mur car ce dernier pourrait se décolorer ou brûler. Assurez-vous que les rideaux ou autres matériaux du même genre ne soient pas en contact avec l'appareil. Ne rien mettre entre le fond du four et la surface sur lequel vous le positionnez, sans quoi la surface sur laquelle vous placez l'appareil risque de brûler.

Les aliments, tels que pain, pizza et viande qui sont cuits trop longtemps dans le four peuvent brûler. Cela peut être évité en gardant les aliments sous surveillance régulière pendant la cuisson et en ne les laissant pas trop longtemps dans un four allumé. Ne jamais faire chauffer de nourriture dans un bol ou une boîte directement dans le four, la chaleur pouvant causer des explosions et entraîner des blessures. Toujours utiliser des plats et bols conçus pour aller au four.

Le four peut émettre de la fumée ou une odeur particulière lors de sa première utilisation. Ceci est normal mais il est préférable de l'utiliser dans une pièce bien ventilée.



### Attention!

L'extérieur du four est aussi chaud. Eviter tout contact physique sans quoi vous risquez de vous blesser gravement. Toujours utiliser la poignée de la porte en verre (no. 1) pour ouvrir le four.

### Utilisation des accessoires

Utiliser la grille (no.8) pour préparer des aliments secs tels que pain ou pizza.  
Le plateau de cuisson (no. 9) est recommandé pour cuire des aliments qui perdent de la graisse, tels que les viandes ou les volailles. Le plateau de cuisson (no. 9) peut aussi être placé sous la grille (no. 8) pour recueillir les graisses.

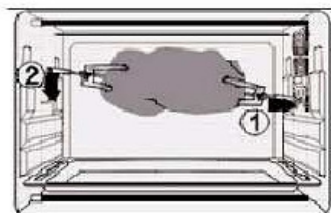
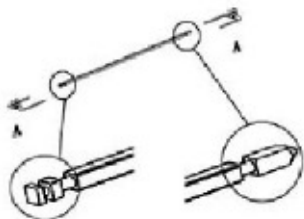
### Installation de la broche (no 6).

Placer la lèche-frites (no. 9) sur le rail le plus bas du four ; elle récupérera la graisse coulant de l'aliment à griller.

Insérer d'abord le côté droit de la broche dans le trou sur la paroi droite du four, voir étape 1 ci-dessous. Puis placer le côté gauche de la broche dans la paroi gauche du four, voir étape 2.

La broche peut supporter 3 kg..

Toujours utiliser la poignée de broche fournie (no. 7) pour retirer la broche du four.



## Utilisation

Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat (no.2), en fonction du plat préparé. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton de contrôle de position de cuisson (no.3). Les divers réglages sont expliqués à la page suivante. Réglez le bouton de minuterie (no.4) sur 10 minutes et préchauffez le four. Le voyant lumineux rouge (no.5) s'allume puis s'éteint lorsque l'appareil a atteint le temps défini. L'appareil est prêt à être utilisé.

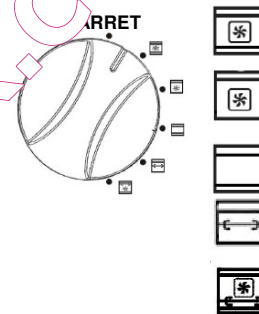


← Réglage de la température

← Contrôle de position de cuisson

← Minuterie

### Le bouton de commande de fonction (no. 3)



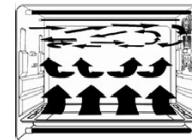
Chauffage en haut et en bas avec chaleur tournante.

Chauffage en haut uniquement avec chaleur tournante.

Chauffage en haut et en bas sans chaleur tournante.

Chauffage en haut avec rôtissoire.

Chauffage en haut et en bas avec chaleur tournante et rôtissoire.



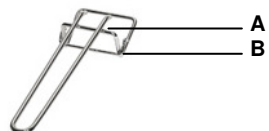
La chaleur tournante procure un courant fort pour une meilleure distribution de la chaleur afin de garder un goût authentique.

Placer la grille (no. 8) ou la lèche-frites (no. 9) ou les deux dans le four, qui peut être mis sur quatre positions différentes. Il y a quatre conducteurs dans le four.

A l'aide du thermostat (no.2), réglez la température souhaitée. Pour le réglage de la durée, utilisez le bouton de minuterie (no.4), en fonction du plat à préparer. Sélectionnez la position de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de position de cuisson (no.3). Le réglage maximal est de 60 minutes ; le réglage minimal est de 2 minutes.

Le réglage de température maximal est de 250 °C ; le réglage de température minimal est de 50 °C.

Le témoin rouge s'allume. Lorsque l'appareil a atteint la durée programmée, le témoin s'éteint et l'appareil émet un signal sonore. Toujours utiliser la poignée fournie pour la grille ou la lèche-frites (no. 10) ou la poignée de la broche (no. 7) pour retirer ces éléments du four.



**A pour une utilisation avec le plateau de cuisson (No. 9)**

Agripper la partie supérieure de la poignée sur le dessus du plateau de cuisson (No. 9).

**B pour une utilisation avec la grille (No. 8)**

Fixez l'extrémité inférieure de la poignée sur le haut de la grille (No.8).

**Nettoyer l'appareil**

Retirer le cordon d'alimentation de l'appareil et le laisser refroidir. Nettoyer toutes les pièces dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Ces pièces peuvent aussi aller au lave vaisselle. Nettoyer l'extérieur avec un linge humide. Nettoyer l'intérieur du four avec un produit doux ou spécial four.

Ne jamais utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs, de tampons à récuser ou d'éponges acier qui risqueraient d'endommager l'appareil.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou quelque liquide que ce soit. Ne pas mettre le four au lave vaisselle. Si l'intérieur du four est sale, son fonctionnement peut s'en trouver affecté et les temps de cuisson peuvent être allongés.

**Conseils de cuisson**

Votre four est parfaitement adapté à la préparation des plats les plus délicats. Ce tableau ci-dessous indique des conseils relatifs au temps de préparation, ainsi que les réglages de température du four pour divers plats.

Les températures et durées mentionnées sont à des fins indicatives uniquement. Les résultats de cuisson varient en fonction des recettes, plats et ingrédients utilisés. Pour le temps exact et la position de chauffage de la recette, voir l'emballage si le temps de préparation est mentionné.

**Position de cuisson**



Recette	Quantité	Temp. °C	Durée	Position de cuisson
Pizza fraîche	400 g	200 °C	25 min	3
Cake salé	600 g	200 °C	35 min	3
Pizza surgelée	450 g	220 °C	15 min	3
Lasagnes	1 500 g	200 °C	40 min	3
Poulet entier	1 500 g	220 °C	90 min	5
Bœuf à la viande	1 000 g	200 °C	60 min	3
Auergilés au fromage	1 700 g	200 °C	30 min	1
Viande grillée	1 000 g	220 °C	20 min	1
Pommes de terre émincées	1 500 g	200 °C	40 min	1
Pain	500 g	220 °C	8-10 min	3
Tarte aux pommes	1 000 g	190 °C	90 min	3
Truite emballée	800 g	190 °C	40 min	2

Ajoutez environ 10 minutes de préchauffage du four à la durée de cuisson.

## MISES EN GARDES IMPORTANTES



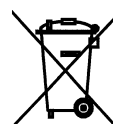
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ait subi un dysfonctionnement ou ait été endommagé d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Pour plus de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil sur une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA dans la salle de bains. Demandez conseil à votre électricien.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmeur externe ou de télécommande à distance indépendante.
- Avertissement : Cet appareil ne doit pas fonctionner par le biais d'un dispositif d'opération externe, tel un programmeur, ou branché sur un circuit normalement allumé ou éteint par l'appareil, afin d'éviter le risque de réinitialisation imprévue de la coupure thermique.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE**

## Garantie

- L'appareil fourni par notre société est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (reçu).
- Au cours de la période de garantie, tout défaut sur l'appareil ou ses accessoires et tout défaut de fabrication sera gratuitement réparé ou remplacé –à notre discrétion- Les interventions couvertes par la garantie ne prolongent pas la durée de la période de garantie et ne donnent droit à aucune nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans preuve d'achat aucun remplacement ou réparation gratuite ne sera effectué.
- Si vous désirez avoir recours à la garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine chez votre détaillant, en y joignant votre preuve d'achat.
- Les dommages subits par les accessoires n'impliquent pas un remplacement automatique de l'ensemble de l'appareil. Dans un tel cas, veuillez contacter notre service d'assistance en ligne. Les éléments en verre ou en plastique qui sont cassés doivent toujours lieu à un échange.
- Les produits concernant les consommables ou les éléments sujets à l'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie et sont donc à la charge du client !
- La garantie est annulée si des interventions non autorisées sont effectuées sur l'appareil.
- Après expiration de la période de garantie, les réparations peuvent être prises en charge contre facturation par un vendeur spécialisé ou un service d'entretien.

## Directives pour la préservation de l'environnement



Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers lorsqu'il arrive au terme de sa durée de vie. Il doit être mis au rebut dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements ménagers électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, les instructions d'utilisation et sur l'emballage sont là pour vous rappeler ce point important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les équipements ménagers usés vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir des informations concernant les points de collectes des environs.

## Emballage

L'emballage est recyclable à 100%, mettez-le au rebut en le séparant des autres déchets.

## Produit

Cette appareil est doté d'une marque en fonction de la Directive Européenne 2002.96/EC sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En faisant en sorte que le produit soit traité de façon adéquate lors de sa mise au rebut vous pouvez contribuer à prévenir des effets néfastes pour la santé humaine et l'environnement.

## Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et distribué en respectant les objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension no 2006/95/EC, les exigences de protection de la Directive EMC 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et les exigences de la Directive 93/68/EEC.

## Bedienung und Wartung

DE

Die gesamte Geräteverpackung entfernen.  
Überprüfen, ob die Gerätespannung mit der Stromspannung Ihres Hauses übereinstimmt.  
Nennspannung : AC 220-240 V 50 Hz

### Erstinbetriebnahme

Vor Erstinbetriebnahme des Geräts alle losen Teile in warmem Seifenwasser abwaschen. Danach gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest. Das Gerät immer auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen und einen Mindestabstand von 30 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist für Installation und Benutzung im Freien nicht geeignet. Das Gerät an einem sicheren Ort aufstellen. Nicht zu nahe an einer Wand, die Wand kann brennen oder sich verfärben. Bitte sicherstellen, dass Vorhänge oder ähnliche Gegenstände mit dem Gerät nicht in Kontakt kommen. Nichts zwischen die Unterseite des Geräts und die Oberfläche, auf der das Gerät steht, legen, um einen Brand zu vermeiden. Speisen wie Brot, Pizza und Fleisch, die zu lange im Ofen gegart werden, können brennen; dies kann verhindert werden, indem die Speisen regelmäßig kontrolliert werden und nicht zu lange im eingeschalteten Ofen bleiben. Speisen in Gläsern oder Dosen niemals direkt im Ofen erhitzen, sie könnten durch die Hitze explodieren und Verletzungen verursachen. Immer feuerfeste Schüsseln und Teller verwenden. Bei Erstinbetriebnahme können Gerüche und Rauch aus dem Ofen austreten; das ist normal, deshalb das Gerät in einem gut belüfteten Raum benutzen.



### Achtung!

Die Außenseite des Geräts wird ebenfalls erhitzt. Auf keinen Fall berühren, um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden. Zum Öffnen des Ofens immer den Griff an der Glastüre (Nr. 1) benutzen.

### Verwendung des Zubehörs

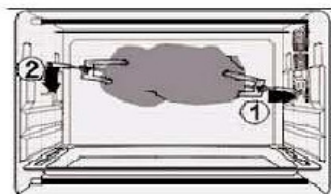
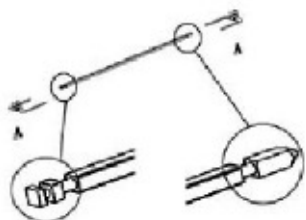
Auf dem Rost (Nr. 8) trockene Speisen, wie z.B. Brot und Pizza zubereiten.  
Das Backblech (Nr. 9) ist für das Garen von Speisen geeignet, aus denen Fett austritt, wie z.B. Fleisch- und Geflügelgerichte. Das Backblech (Nr. 9) kann auch unter dem Rost (Nr. 8) platziert werden, um austretendes Fett aufzufangen.

### Installieren des Grillspießes (Nr. 6).

Schieben Sie das Backblech (Nr. 9) in die unterste Führung des Ofens. Es fängt abtropfendes Fett der Grillgerichte auf.

Stecken Sie zuerst die rechte Seite des Grillspießes in die Öffnung an der rechten Seite des Ofens, siehe Schritt 1 unten. Setzen Sie anschließend die linke Seite in die linke Öffnung im Ofen ein, siehe Schritt 2. Die max. Belastung des Grillspießes beträgt 2 kg.

Verwenden Sie stets zum Herausnehmen des Grillspießes aus dem Ofen den mitgelieferten Handgriff (Nr. 7).



## Bedienung

Mit dem Temperaturregler (Nr. 2) die gewünschte Temperatur einstellen, je nach Zubereitungsart. Mit dem Hitzewahlschalter (Nr. 3) den gewünschten Hitzemodus einstellen, auf der nächsten Seite werden die verschiedenen Einstellungen erklärt. Den Zeitschalter (Nr. 4) auf 10 Minuten stellen und den Ofen vorheizen, die rote Kontrollleuchte (Nr. 5) und die Anzeige schalten wieder ab, wenn die am Gerät eingestellte Zeit erreicht ist. Das Gerät ist betriebsbereit.

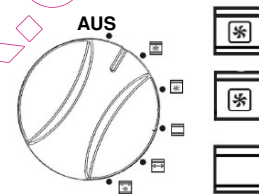


← **Temperaturregler**

← **Hitzewahlschalter**

← **Zeitschalter**

### Der Funktionswahlschalter (Nr. 3)



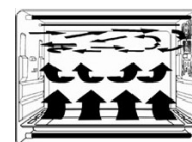
Ober- und Unterhitze inklusive Heißluft-Funktion.

Nur Oberhitze inklusive Heißluft-Funktion.

Ober- und Unterhitze ohne Heißluft-Funktion.

Oberhitze mit Rotisserie-Funktion.

Ober- und Unterhitze inklusive Heißluft- und Rotisserie-Funktion.

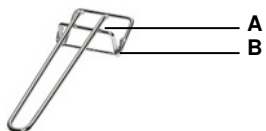


Die Heißluft-Funktion sorgt für einen starken Luftstrom, der für eine bessere Verteilung der erzeugten Hitze sorgt, so dass das ursprüngliche Aroma erhalten bleibt.

Schieben Sie den Grillrost (Nr. 8) oder das Backblech (Nr. 9) oder beide in eine der vier Positionen im Ofen. Im Ofen befinden sich vier Führungen.  
Mit dem Temperaturregler (Nr. 2) die gewünschte Temperatur einstellen, für die Zeiteinstellung den Zeitschalter (Nr. 4) benutzen, je nach Speisenzubereitung. Die gewünschte Hitzeeinstellung durch Drehen am Hitzewahlschalter (Nr. 3) wählen. Die maximale Zeiteinstellung beträgt 60 Minuten, die minimale Zeiteinstellung beträgt 2 Minuten. Die maximale Temperatureinstellung beträgt 250°C, die minimale Temperatureinstellung beträgt 50°C.

Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erlischt die Kontrollleuchte und das Gerät gibt ein akustisches Signal aus. Nehmen Sie stets den Grillrost

oder das Backblech mit dem mitgelieferten Handgriff (Nr. 10) aus dem Ofen. Den Grillspieß nehmen Sie mit dem Handgriff für den Spieß (Nr. 7) aus dem Ofen.



**A Verwenden mit dem Backblech (Nr. 9)**  
Den oberen Teil des Griffs an der Oberseite des Backblechs einhängen (Nr. 9).  
**B Verwenden mit dem Rost (Nr.8)**  
Clip unteres Ende des Griffs an der Oberseite des Rost (Nr. 8).

### Reinigung des Geräts

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Alle Teile in warmem Seifenwasser abwaschen. Gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen.

Das Innere des Geräts mit einem milden Reinigungsmittel oder bestimmten Ofenreiniger reinigen.

Niemals scharfe und aggressive Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Stahlwolle verwenden, weil sie das Gerät beschädigen.

Das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät zum Reinigen nicht in die Spülmaschine legen.

Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann der Gar- und Backvorgang länger als gewöhnlich dauern.

### Tipps für die Speisenzubereitung

Der Ofen ist besonders für die Zubereitung der köstlichsten Gerichte geeignet. In der unteren Tabelle finden Sie einige Tipps zur Zubereitungszeit und zur Temperatureinstellung für verschiedene Gerichte.

Die aufgeführten Temperaturen und Zeiten sind nur Hinweise. Die Garresultate sind je nach Rezept, Speisen und Zutaten unterschiedlich. Für die exakte Garzeit, Heizstufe und Backzeit Ihres Rezepts sehen Sie bitte auf der Verpackung nach, falls dort die Vorheizzeit erwähnt wird.

### Hitzewahl



Rezept	Menge	Temp. °C	Zeit	Hitzewahl
Frische Pizza	400 g	200 °C	25 Min.	3
Gesalzener Kuchen	600 g	200 °C	35 Min.	3
Tiefkühlpizza	450 g	220 °C	15 Min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 Min.	3
Ganzes Lammhähnchen	1500 g	220 °C	90 Min.	5
Filetlammhähnchen	1000 g	200 °C	60 Min.	3
Auberginen mit Käse	1700 g	200 °C	30 Min.	1
Grillfleisch	1000 g	220 °C	20 Min.	1
Überbackene Kartoffeln	1500 g	200 °C	40 Min.	1
Apfelkuchen	1000 g	190 °C	90 Min.	3
Forelle	800 g	190 °C	40 Min.	2

Zum Vorheizen des Ofens zur Garzeit ca. 10 Minuten hinzufügen.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



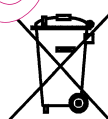
- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung in dem Stromkreis, der das Badezimmer versorgt, bietet zusätzlichen Schutz. Dieses Gerät muss über einen Nennauslösestrom von maximal 30 mA verfügen. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung gesteuert werden.
- Achtung: Um Gefahren aufgrund einer versehentlichen Rücksetzung des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht an ein externes Schaltgerät, wie z.B. einem Timer mit Strom versorgt werden, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Programm ein- und ausgeschaltet wird.

**BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.**

## Garantie

- Dieses Gerät ist für 24 Monate ab Kaufdatum garantiert (bitte Kaufbeleg aufbewahren).
- Während der Garantiezeit werden Defekte aufgrund von Material- und Fertigungsfehlern kostenfrei repariert oder das Gerät wird ersetzt. Im Garantiefall verlängert sich die Laufzeit der ursprünglichen Garantie nicht!
- Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf. Ohne Kaufbeleg nehmen wir keine Garantiearbeiten vor.
- Im Garantiefall geben Sie das Gerät bitte mit allen Zubehörteilen originalverpackt und mit Kaufbeleg bei Ihrem Fachhändler ab.
- Beschädigte Zubehörteile führen nicht automatisch zum Ersatz des gesamten Geräts. Bitte wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Hotline. Glas- und Kunststoffteile unterliegen nicht der Garantie.
- Verschleißteile, Reinigung und Wartung sind nicht durch die Garantie abgedeckt und werden berechnet!
- Im Falle eines Eingriffs Dritter verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nach Ablauf der Garantie vereinbaren Sie kostenpflichtige Reparaturen bitte mit Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.

## Hinweise zum Umweltschutz



Das Gerät darf am Ende seiner Gebrauchsfähigkeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Das Symbol auf Gerät, Bedienungsanleitung und Verpackung gibt Hinweise zur Entsorgung.

Die Materialien sind entsprechend recyclingfähig. Durch Recycling und andere Formen der Wiederverwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie die nächste Sammelstelle für Altgeräte bei Ihrer örtlichen Verwaltung.

## Verpackung

Die Verpackungsmaterialien sind 100% recyclingfähig.

## Produkt

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für elektrische und elektronische Altgeräte (EAG). Durch korrekte Wiederverwertung helfen Sie beim Schutz unserer Umwelt.

## EU Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde entsprechend der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC und der EMC-Richtlinie 2004/108/EC sowie der Richtlinie 93/68/EEC gefertigt und vermarktet.

**Funcionamiento y mantenimiento**

Quite todo el embalaje del dispositivo.  
 Compruebe si el voltaje del dispositivo se corresponde con el voltaje principal de su casa.  
 Tensión nominal: CA220-240V 50Hz.

**Primera utilización**

Lave todas las piezas sueltas en agua templada con jabón antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez.. Enjuáguelas y séquelas inmediatamente. Estas piezas pueden lavarse en el lavavajillas.  
 Coloque siempre la unidad sobre una superficie lisa y estable y deje un espacio mínimo de 30 cm alrededor de la unidad. Este dispositivo solamente es adecuado para su uso en exteriores.  
 Coloque el electrodoméstico en un lugar seguro. No lo coloque demasiado cerca de una pared, puesto que podría quemarse o perder el color. Asegúrese de que no toca cortinas ni nada parecido. No ponga nada entre la parte inferior del dispositivo y la superficie sobre la que está apoyado para evitar que se quemé.  
 Los alimentos como el pan, la pizza y la carne que estén demasiado tiempo en el horno pueden quemarse, para evitarlo, compruebe regularmente el estado de los alimentos y no los deje demasiado tiempo en el horno. Nunca caliente los alimentos directamente en latas o jarras en el horno, el calor puede hacer que estallen y causarle daños. Utilice siempre recipientes y platos válidos para el horno.  
 La primera vez que se use, el horno puede soltar algo de olor y humo, es normal, lo ideal es utilizar el dispositivo en una zona bien ventilada.

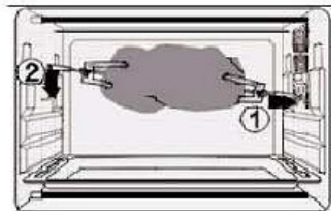
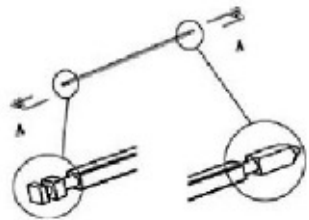
**¡Precaución!**  
 También se calienta el exterior del horno. Evite cualquier contacto físico, de lo contrario podría resultar seriamente herido. Utilice siempre la manilla en la puerta de cristal (nº 1) para abrir el horno.

**Utilización de accesorios**

Utilice la rejilla (nº 8) para preparar alimentos secos como pan y pizza.  
 La bandeja de horneado (nº 9) es válida para cocinar comida que suelte grasa como la carne y el pollo. La bandeja de horneado (nº 9) también se puede colocar bajo la rejilla (nº 8), para absorber la grasa que caiga.

**Instalación del asador (nº 6).**

Coloque la bandeja para hornear (nº 9) en el conductor inferior del horno; puede absorber la grasa que se desprende de la fuente de horno.  
 En primer lugar inserte la parte derecha del asador en el orificio del acceso derecho al horno, vea el paso 1 más abajo. En segundo lugar coloque la parte izquierda del asador en el acceso izquierdo al horno, vea el paso 2. La bearing capacity del asador es de 3kg.  
 Utilice siempre el mango del asador suministrado. (nº 7) para retirar el asador del horno.



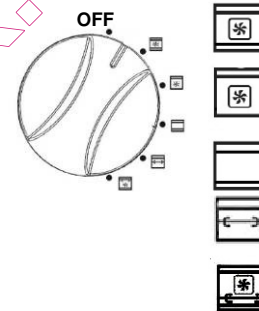
**Utilización**

Utilizando la perilla de control de temperatura (nº 2), seleccione la temperatura deseada dependiendo del plato a preparar. Utilizando la perilla de control de posición del calentador (nº3) seleccione el modo de calentamiento deseado, la siguiente página le explica las diferentes opciones. Coloque la perilla de control de configuración (nº 4) en 10 minutos y precaliente el horno, la luz indicadora roja (nº 5) se encenderá y se volverá a apagar cuando el dispositivo alcance la temperatura deseada. La unidad está ya preparada

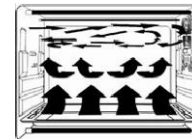


- ← Control de temperatura
- ← Control de posición del calentador
- ← Control del tiempo

**Selección de función de control (nº 3)**



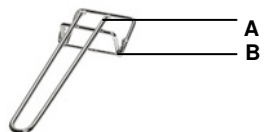
- Calentador superior e inferior, con función de aire caliente incluida.
- Sólo calentador superior con función de aire caliente incluida.
- Calentador superior e inferior sin función de aire caliente.
- Calentador superior con función de asador.
- Calentador superior e inferior con funciones de aire caliente y de asador incluidas.



La función de aire caliente asegura una fuerte corriente de aire, realizando una mejor distribución del calor, por lo que se conserva el sabor original.

Coloque la parrilla (nº 8), la bandeja para hornear (nº 9) o ambas en el horno, que se puede colocar en cuatro posiciones. Hay cuatro conductores en el interior del horno.  
 Utilice la perilla de control de temperatura (nº 2) para seleccionar la temperatura deseada, para seleccionar el tiempo utilice la perilla de control de tiempo (nº 4), dependiendo del plato a preparar. Seleccione la posición de calentador deseada presionando el botón de posición del calentador (nº3). La configuración máxima de tiempo es 60 minutos, la configuración mínima es de 2 minutos.  
 La configuración máxima de temperatura es de 250°C, la mínima es de 50°C.  
 El indicador luminoso de color rojo se ilumina. Cuando el aparato ha alcanzado el tiempo elegido, el indicador luminoso se apaga, y el aparato emite una señal acústica. Utilice siempre

el mango que se proporciona (nº 10) para la parrilla, la bandeja para horno y el asador (nº 7) para sacarlos del horno.



**A para utilizar con la bandeja de horneado (nº 9)**  
Enganche la terminal superior de la manilla en la parte superior de la bandeja de horneado (nº 9)

**B para utilizar con la rejilla (nº 8)**  
Enganche la terminal inferior de la manilla en la parte superior de la rejilla (nº 8)

### Limpiar la unidad

Desenchufe la unidad de la fuente de alimentación y deje enfriar el horno. Lave todas las piezas en agua templada con jabón. Enjuáguelas y séquelas inmediatamente. Puede lavarlas en el lavavajillas. Limpie las asas con un trapo húmedo. Limpie el interior del dispositivo con un detergente suave o con un limpiador específico de hornos.

No utilice nunca detergentes abrasivos, esponjas duras o de acero, le podría causar daños al dispositivo.

No sumerja nunca el dispositivo en agua ni otros líquidos. No lo introduzca en el lavavajillas.

Si el interior del horno estuviese contaminado, los procesos de hervido y horneado puede llevar más tiempo del normal.

### Trucos de cocina

Su horno está excepcionalmente equipado para preparar los platos más deliciosos. En el siguiente cuadro, le mostramos algunos consejos sobre los tiempos de preparación y los ajustes del horno para diferentes platos.

Las temperaturas y los tiempos indicados son puramente indicativos. Los resultados del horneado dependerán de las recetas, los platos y los ingredientes utilizados. Para conocer el tiempo exacto de cocción, la posición de calentamiento y el tiempo de horneado, mire el embalaje para ver si se menciona el tiempo de preparación.

Posición del calentador



Receta	Cantidad	Temp. °C	Tiempo	Posición del calentador
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Bizcocho	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelada	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasaña	1.500 g	200 °C	40 min.	3
Pollo en trozo	1.500 g	220 °C	90 min.	5
Panaditas	1.000 g	200 °C	60 min.	3
Berenjenas con queso	1.700 g	200 °C	30 min.	1
Carne asada	1.000 g	220 °C	20 min.	1
Patatas gratinadas	1.500 g	200 °C	40 min.	1
Tarta de piña	1.000 g	190 °C	90 min.	3
Trucha	800 g	190 °C	40 min.	2

Añada al tiempo de cocinado diez minutos aproximadamente para precalentar el horno.



## NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.
- Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o quitar piezas. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, después de que funcionen mal o se hayan dañado de cualquier modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden provocar heridas y anular la garantía que pueda tener.
- No lo use en exterior, ni sobre o cerca de fuentes de calor directas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni toque las superficies calientes o entre en contacto con piezas calientes. No deje que el producto se coloque debajo o cerca de cortinas, persianas, etc.
- Este aparato es solamente para uso doméstico, y sólo para su finalidad.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, y por lo tanto nunca debe dejarse encendido o cuando esté caliente sin supervisión por un adulto.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Como protección adicional, aconsejamos que instale en el circuito que suministra electricidad al cuarto de baño un dispositivo de corriente residual (CDR) con una corriente residual de funcionamiento que no exceda los 30 mA. Consulte a su electricista.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser manejados por medio de un temporizador externo ni un mando a distancia independiente.
- Precaución: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, este electrodoméstico no debe ser alimentado mediante un dispositivo conmutador externo como un temporizador ni debe ser conectado a un circuito que encienda y apague regularmente la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA EN EL FUTURO

## Garantía

- El dispositivo proporcionado por nuestra empresa está cubierto por una garantía de 24 meses desde la fecha de compra (recibo).
  - Durante la duración de la garantía, cualquier avería del dispositivo o sus accesorios debida a defectos de material o fabricación será solucionado sin coste mediante su reparación o, según nuestro criterio, su cambio. El servicio de garantía no implica una ampliación de la duración de la garantía ni da derecho a una nueva garantía.
  - La prueba de garantía se proporciona mediante la prueba de compra. Sin la prueba de compra no se realizará ningún cambio ni reparación sin coste.
  - Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina entera en su embalaje original a su vendedor, junto con el recibo.
  - Los daños a accesorios no implican el cambio automático gratuito de toda la máquina. En tales casos, contacte con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrán cargo.
  - Los defectos de consumibles o piezas susceptibles de desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o cambio de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, deben pagarse.
  - La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del fin del periodo de garantía, las reparaciones pueden ser realizadas por vendedores capacitados o el servicio de reparación con el pago de los costes correspondientes.

## Normas de protección del medioambiente



Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino desecharse en un centro de reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le llama la atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, contribuye de forma importante a la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información sobre el punto de recogida.

## Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje de forma separada.

## Producto

Este dispositivo tiene una marca de cumplimiento con la Directriz Europea 2002/96/EC, sobre Equipo Eléctrico y Electrónico de Desecho (WEEE). Garantizando que el producto de desecho se procese correctamente, ayuda a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

## Declaración de cumplimiento CE

Este dispositivo ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directriz de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directriz EMC 2004/108/EC de "Compatibilidad Electromagnética" y los requisitos de la Directriz 93/68/EEC.

## Funzionamento e Manutenzione

IT

Rimuovere tutti gli imballaggi del dispositivo.

Controllare se il voltaggio dell'apparecchio corrisponde al voltaggio di rete della vostra casa.

Voltaggio massimo : AC220-240V 50Hz.

### Primo utilizzo

Lavare prima di usare il dispositivo per la prima volta tutte le parti staccate in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.

Posizionare sempre l'unità su una superficie piana e assicurare almeno 30 cm. di spazio libero intorno all'unità. Questo dispositivo non è adatto per un uso o installazione all'aperto.

Posizionare il dispositivo su un poso sicuro. Non troppo vicino al muro, il muro può bruciare o scolorire. Assicurarsi che le tende o qualcosa dello stesso tipo non entrino in contatto con il dispositivo. Non porre nulla tra la base del dispositivo e la superficie sulla quale posiziona il dispositivo per evitare che questo bruci.

Il cibo, come pane, pizza e carne che è cotta troppo a lungo nel forno può bruciare; questo può essere evitato controllando il cibo nel forno regolarmente e non strare troppo nel forno acceso.

Non riscaldare mai cibo in barattoli o scatole direttamente nel forno, il calore può esplodere e causare lesioni. Usare sempre ciotole e piatti resistenti al forno.

Il forno può diffondere un po' di cattivo odore e fumo al primo utilizzo, ciò è normale quindi usare il dispositivo in un luogo ben ventilato.



### Attenzione!

L'esterno del dispositivo è anche riscaldato. Evitare qualsiasi contatto fisico, potete farvi male seriamente. Usare sempre il manico sulla porta in vetro (n. 1) per aprire il forno.

### Uso degli accessori

Usare la griglia (n. 8) per preparare cibi secchi come pane e pizza.

La teglia (n. 9) è adatta per cucinare il cibo il cui grasso sia stato tolto, come piatti di carne e pollo. La teglia (n. 9) può anche essere posizionata sotto la griglia (n. 8) per assorbire qualsiasi rilascio di grasso.

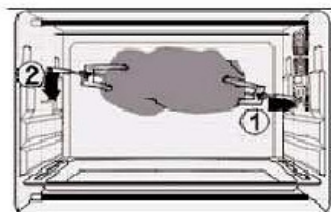
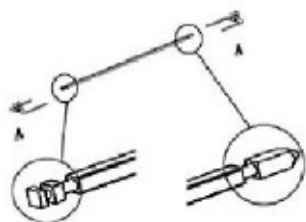
### Installazione dello spiedo (n. 6).

Posizionare la teglia (n. 9) nel conduttore più basso del forno; esso può assorbire il grasso che cade dalla pietanza arrosto.

In primo luogo, inserire il lato destro dello spiedo nel foro sull'apertura superiore del forno, vedere il passo 1 in basso.

In secondo luogo posizionare il lato sinistro dello spiedo nell'apertura sinistra del forno, vedere il passo 2. La capacità di sopportazione dello spiedo è 3 kg..

Usare sempre il manico dello spiedo fornito (n. 7) per rimuovere lo spiedo dal forno.



### Uso

Usare la manopola di controllo della temperatura (n. 2) per impostare la temperatura desiderata per preparare la pietanza. Usare la manopola di controllo della posizione del riscaldamento (n. 3) nella modalità di riscaldamento desiderata, nella pagina successiva vedrete la spiegazione delle varie impostazioni. Impostare la manopola di controllo di impostazione del tempo (n. 4) su 10 minuti e preriscaldare il forno, la luce di indicazione rossa (n. 5) e l'indicatore si spengono di nuovo quando il dispositivo ha raggiunto il tempo impostato. Il dispositivo è pronto per l'uso.

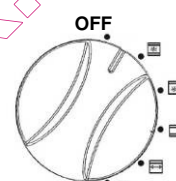


← Controllo della temperatura

← Controllo posizione del riscaldamento

← Controllo del tempo

### Manopola di controllo della funzione (n. 3)



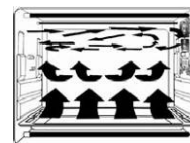
Riscaldamento superiore e inferiore incluso la funzione ventilazione.

Riscaldamento solo superiore incluso la funzione ventilazione.

Riscaldamento superiore e inferiore senza la funzione ventilazione.

Riscaldamento superiore con funzione grill.

Riscaldamento superiore e inferiore con funzione ventilazione e grill.



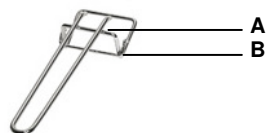
La funzione ventilazione assicura un vento forte, facendo una distribuzione del calore che si è creato, in modo che venga mantenuto il sapore originale

Posizionare la griglia (n. 8) o la teglia (n. 9) o entrambe nel forno, che può essere impostato in quattro posizioni. Ci sono quattro conduttori all'interno del forno.

Usare la manopola di controllo della temperatura (n. 2) per impostare la temperatura desiderata, per impostare il tempo usare la manopola di controllo del tempo (n. 4), a seconda del piatto da preparare. Selezionare la posizione di riscaldamento desiderata accendendo il pulsante di posizione del riscaldamento (n. 3). L'impostazione massima di tempo è 60 minuti, l'impostazione minima di tempo è 2 minuti.

L'impostazione massima di temperatura è 250 °C, l'impostazione minima di temperatura è 50 °C.

La luce di indicazione rossa si illumina. Quando il dispositivo ha raggiunto il tempo impostato, la luce di indicazione si spegne e il dispositivo emette un segnale audio. Usare sempre la maniglia fornita (n. 10) per la griglia o la teglia o il manico (n. 7) per lo spiedo per estrarla dal forno.



**A per l'uso con la teglia (n. 9)**  
Clip dell'estremità superiore del manico in cima alla teglia (n.9)  
**B per l'uso con la griglia (n. 8)**  
Clip dell'estremità inferiore del manico in cima alla griglia (n. 8).

#### Pulire l'unità

Rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare il dispositivo. Lavare tutte le parti in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie. Pulire l'esterno con un panno umido.

Pulire l'interno del dispositivo con un detersivo leggero o un detergente dedicato a pulire il forno.

Non usare mai detersivi aggressivi e abrasivi, una retina o una lanetta d'acciaio che danneggia il dispositivo.

Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altro liquido. Non mettere il dispositivo in lavastoviglie per pulirlo. Se l'interno del forno è contaminato, la bollitura e la cottura in acqua possono richiedere un tempo più lungo del normale.

#### Consigli sulla cottura

Il vostro forno è eccezionalmente adatto alla preparazione delle pietanze più spettacolari. Nello schema in basso troverete alcuni consigli del tempo di preparazione e delle impostazioni della temperatura del forno per i diversi piatti.

I tempi e le temperature indicate sono soltanto indicative. I risultati della cottura variano a seconda delle ricette, delle pietanze e degli ingredienti usati. Per l'esatto tempo di cottura, la posizione di riscaldamento e di il tempo di cottura, la posizione di riscaldamento e il tempo di cottura della vostra ricetta, fare riferimento all'imballaggio, se è menzionato il tempo di preparazione.

#### Posizione di riscaldamento



Ricetta	Quantità	Temp. °C	Tempo	Posizione di riscaldamento
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Torta salata	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelata	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Pomodori ripieni	1500 g	220 °C	90 min.	5
Polpette	1000 g	200 °C	60 min.	3
Manzane con formaggio	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne grigliata	1000 g	220 °C	20 min.	1
Patate gratinate	1500 g	200 °C	40 min.	1
Torta di mele	1000 g	190 °C	90 min.	3
Trota al cartoccio	800 g	190 °C	40 min.	2

Aggiungere al tempo di cottura approssimativamente 10 minuti per preriscaldare il forno.

## PRECAUZIONI IMPORTANTI



- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
- Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiata o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
- L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
- Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
- Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
- Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli maneggiare il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Per una maggiore protezione, vi consigliamo di installare sull'impianto elettrico del bagno un dispositivo di corrente residua (RCD) non superiore a 30 mA. Per ulteriori suggerimenti, rivolgetevi all'installatore di fiducia.
- L'apparecchio non è inteso per essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Attenzione: Per evitare un pericolo dovuto ad un resettaggio involontario del taglio termico, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer o collegato a un circuito che è acceso o spento regolarmente dal servizio.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

## Garanzia

- Il dispositivo fornito dalla nostra Compagnia ha una garanzia che copre 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (ricevuta).
- Durante il corso della garanzia qualsiasi difetto del dispositivo o dei suoi accessori o difetti di materiale o di produzione verranno eliminate gratuitamente tramite la riparazione o, a nostra discrezione, tramite la sua sostituzione. Il servizio di garanzia non comporta un'estensione della durata della garanzia, né da diritto ad una nuova garanzia!
- La prova della garanzia è fornita dallo scontrino d'acquisto. Senza lo scontrino d'acquisto non verrà effettuata alcuna sostituzione o riparazione.
- Se si desidera presentare un reclamo inerente la garanzia si prega di portare l'intero apparecchio nell'imballaggio originale al vostro rivenditore unitamente alla ricevuta.
- Danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita automatica dell'intero apparecchio. In tali casi si prega di contattare il nostro numero verde. Vetro rotto o rotture delle parti in plastica sono sempre soggetti ad una spesa.
- I ricambi consumabili o a parti soggette ad usura, come anche pulizia, manutenzione e sostituzione delle suddette parti non sono coperte dalla garanzia e pertanto devono essere pagati!
- La garanzia scade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore competente o da un servizio di riparazioni a fronte del pagamento dei costi conseguenti.

## Linee guida per la protezione dell'ambiente



Questo dispositivo non dovrebbe essere inserito nella spazzatura domestica alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito presso un punto centrale per il riciclo dei dispositivi domestici elettrici ed elettronici. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale d'istruzioni e sull'imballaggio centra la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali usati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici usati contribuite a dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle autorità locali per informazioni inerenti i punti di raccolta.

## Imballaggio

L'imballaggio è riciclabile al 100%, riportare l'imballaggio separatamente.

## Prodotto

Questo dispositivo è dotato di un marchio secondo la Normativa Europea 2002/96/EC, sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Garantendo che il prodotto viene correttamente smaltito come rifiuto, aiutate ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

## Dichiarazione di conformità EC

Questo dispositivo è progettato, prodotto e marchiato secondo gli obiettivi di sicurezza della Direttiva sul Basso Consumo N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/EC sulla "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/EEC.

**Funcionamento e manutenção**

Retire todas as embalagens do aparelho.  
 Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem principal de sua casa.  
 Voltagem nominal: CA220-240V 50Hz.

**Primeira utilização**

Antes de utilizar pela primeira vez, lave o aparelho e as peças fornecidas em água morna com sabão. Limpe e seque cuidadosamente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Coloque sempre a unidade sobre uma superfície plana e estável e deixe 30 cm de espaço livre no mínimo à volta da unidade. Este aparelho não está adaptado para ser utilizado ou instalado no exterior. Coloque o aparelho num local seguro, não demasiado perto de uma parede, pois a parede pode queimar ou descolorar. Certifique-se de que as cortinas ou algo semelhante não estão em contacto com o aparelho. Não coloque nada entre a parte inferior do aparelho e a superfície na qual vai colocar o aparelho para evitar que queime.

Alimentos como pão, piza e carnes que são cozinhados durante muito tempo no forno podem queimar. Isto pode evitar-se verificando os alimentos no forno regularmente e não deixando os alimentos muito tempo dentro do forno ligado. Nunca aqueça alimentos em frascos ou latas directamente no forno. O calor pode explodir e causar ferimentos. Utilize sempre tigelas e pratos que possam ir ao forno.

Na primeira utilização, o forno pode largar algum cheiro e fumo. Isto é normal, por isso utilize o aparelho numa zona bem ventilada.



**Cuidado!**

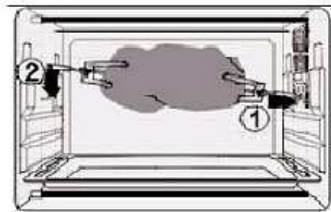
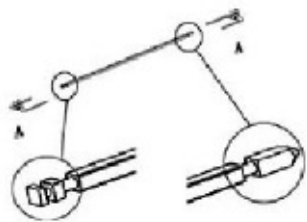
O exterior do aparelho também aquece. Evite qualquer contacto físico pois pode ferir-se gravemente. Utilize sempre uma pega na porta do forno (n.º 1) para abri-lo.

**Utilização dos acessórios**

Utilize a grelha (n.º 8) para preparar alimentos secos como pão e piza.  
 O tabuleiro para cozer (n.º 9) é adequado para cozinhar alimentos que libertem gordura, como pratos de carnes e frango. O tabuleiro para cozer (n.º 9) pode também ser colocado por baixo da grelha (n.º 8) para absorver qualquer gordura libertada.

**Instalação do espeto (n.º 6).**

Coloque o tabuleiro para cozer (n.º 9) no condutor inferior no forno. Pode absorver gordura que possa cair do prato em preparação.  
 Em primeiro lugar, insira o lado direito do espeto no orifício do lado direito do forno. Veja o passo 1 em baixo. De seguida, coloque o lado esquerdo do espeto (lado esquerdo do forno). Veja o passo 2. A capacidade do espeto é de 3kg.  
 Utilize sempre a pega para assar fornecida (n.º 7) para retirar o espeto do forno.



**Utilização**

Utilize o botão de controlo de temperatura (n.º 2) para seleccionar a temperatura desejada para preparar o prato. Coloque o botão de posição de aquecimento (n.º 3) no modo de aquecimento desejado. Na próxima página poderá ver a explicação das várias definições. Coloque o botão de controlo de tempo (n.º 4) nos 10 minutos e pré-aqueça o forno. A luz indicadora vermelha (n.º 5) acende-se e apaga-se novamente quando o aparelho atingir o tempo seleccionado. O aparelho está pronto a ser utilizado.

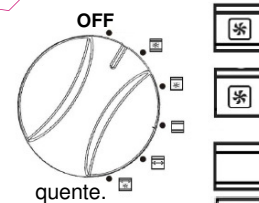


← **Controlo de temperatura**

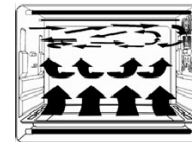
← **Controlo de posição de aquecimento**

← **Controlo de tempo**

**Botão de controlo de função (n.º 3)**



- Aquecimento na parte superior e inferior e função de ar quente.
- Apenas aquecimento na parte superior e função de ar quente.
- Aquecimento na parte superior e inferior sem função de ar
- Aquecimento na parte superior com função de churrasqueira.
- Aquecimento na parte superior e inferior e função de churrasqueira e de ar quente.



A função de ar quente garante um ar forte, fazendo uma melhor distribuição do calor, de forma a manter o sabor original.

Coloque a grelha (n.º 8), o tabuleiro para cozer (n.º 9) ou ambos no forno. Podem ser colocados em quatro posições. No interior do forno estão quatro condutores. Utilize o botão de controlo de temperatura (n.º 2) para definir a temperatura pretendida. Para a definição do tempo utilize o botão de controlo de tempo (n.º 4), dependendo do prato a preparar. Selecione a função desejada rodando o botão de controlo de função (n.º 3). A definição máxima de tempo é de 60 minutos e o mínimo de 2 minutos.

A definição máxima de temperatura é de 250 °C e a mínima de 50 °C.  
 A luz indicadora vermelha acende-se. Quando o aparelho atingir o tempo definido, a luz indicadora apaga-se e o aparelho emite um sinal sonoro. Utilize sempre a pega fornecida (n.º 10) para tirar do forno a grelha ou o tabuleiro para cozer. Utilize também a pega (n.º 7) para tirar o espeto do forno.



**A** Para utilizar com o tabuleiro para cozer (n.º 9)  
 Prenda a ponta superior da pega na parte superior do tabuleiro para cozer (n.º 9).  
**B** Para utilizar com a grelha (n.º 8)  
 Prenda a ponta inferior da pega na parte superior da grelha (n.º 8).

### Limpeza da unidade

Retire o cabo da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Lave todas as peças com água morna com sabão. Limpe e seque cuidadosamente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido. Limpe o exterior do aparelho com um detergente suave ou indicado para limpeza de fornos.

Nunca utilize produtos de limpeza fortes e corrosivos, esfregões ou palha-de-aço, que danificam o aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Não coloque o aparelho na máquina de lavar loiça para limpá-lo. Se o interior do forno ficar contaminado, o processo para cozer e assar pode demorar mais do que o normal.

### Dicas de cozinha

O seu forno está excepcionalmente adaptado para preparar os melhores pratos. Na tabela abaixo encontrará algumas dicas relativamente ao tempo de preparação e as definições de temperatura do forno para vários pratos.

As temperaturas e os tempos referidos são apenas indicativos. Os resultados de cozedura variam dependendo das receitas, dos pratos e dos ingredientes utilizados. Para o tempo de preparação, a posição de aquecimento e o tempo de cozedura exactos da sua receita, consulte a embalagem, se estiver referido o tempo de preparação.

Posição de aquecimento



Receita	Quantidade	Temp. °C	Tempo	Posição de aquecimento
Piza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Bolo salgado	600 g	200 °C	35 min.	3
Piza congelada	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasanha	1500 g	200 °C	40 min.	3
Frago, tabuleiro	1500 g	220 °C	90 min.	5
Almôndegas	1000 g	200 °C	60 min.	3
Beringela com queijo	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne grelhada	1000 g	220 °C	20 min.	1
Batatas escalopes	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarte de maçã	1000 g	190 °C	90 min.	3
Truta no forno	800 g	190 °C	40 min.	2

Adicione aproximadamente 10 minutos ao tempo de preparação para o pré-aquecimento do forno.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo pendurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Para maior segurança, aconselhamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) no circuito eléctrico que abastece a casa e o banho. Este disjuntor deve ter uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Aconselhe-se com o seu electricista.
- O electrodoméstico não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo individual.
- Cuidado: Para evitar o perigo devido a iniciar inadvertidamente um corte térmico, este electrodoméstico não deve ser alimentado por um aparelho de ligação externo como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo programa.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

## Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (recibo).
- Durante a duração da garantia qualquer avaria do aparelho ou dos seus acessórios até defeitos de fabrico ou de material serão eliminados sem encargo por reparação ou, se preferir, por substituição. Os serviços da garantia não implicam uma prorrogação da duração da garantia nem conferem nenhum direito a uma nova garantia!
- O comprovativo da garantia é fornecido com o comprovativo da compra. Sem o comprovativo da compra não serão realizadas sem encargo a reparação ou a substituição.
- Se desejar fazer uma reclamação prevista na garantia, devolva a máquina na totalidade e com a embalagem de origem do distribuidor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo da máquina na sua totalidade. Neste caso, entre em contacto com a nossa linha de assistência directa. As peças de vidro ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitas a encargo.
- Os defeitos nos consumíveis ou nas peças sujeitas a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição das referidas peças não estão cobertos pela garantia e por isso devem ser pagos!
- A garantia termina no caso de adulteração não autorizada.
- Depois do prazo de validade da garantia a reparação pode ser realizada por um fabricante qualificado ou por um serviço de reparação contra o pagamento dos custos decorrentes.

## Instruções gerais sobre a protecção do ambiente



Este aparelho não deve ser colocado juntamente com o lixo doméstico depois da sua vida útil ter terminado, mas deve ser eliminado num ponto central de reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o manual de instruções e as embalagens chamam a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos está a contribuir para promover a protecção do nosso ambiente. Peça às suas autoridades locais informações sobre os pontos de reciclagem.

## Embalagens

As embalagens são 100% recicláveis. Devolva as embalagens em separado.

## Produto

Este aparelho vem equipado com uma marca que está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que o produto é tratado correctamente como um resíduo, está a ajudar nas possíveis consequências adversas para o ambiente e para a saúde humana.

## Declaração de conformidade CE

Este aparelho foi construído, fabricado e é comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" N° 2006/95/EC, com as exigências da Directiva CEE N° 2004/108/CE "Compatibilidade Electromagnética" e as exigências da Directiva N° 93/68/CEE.

## Användning och underhåll

Avlägsna allt förpackningsmaterial från enheten.

Kontrollera att apparatens spänning stämmer överens med nätspänningen i ditt hem.

Märkspänning: AC220-240V 50Hz.

### Första användning

Rengör alla lösa delar i varmt tvålatten innan du använder enheten för första gången. Skölj och torka ordentligt. Dessa delar är även diskmaskinsäkra.

Placera alltid enheten på en plan stabil yta och försäkra dig om ett minimum på 30 cm fritt utrymme runt enheten. Denna enhet är inte lämplig för installation eller användning utomhus. Placera enheten på ett säkert ställe. Dock ej för nära en vägg då den kan börja brinna eller missfärgas. Kontrollera så att inte gardiner och liknande föremål vidrör enheten. Lägga ingenting mellan enhetens underdel och den yta som enheten placeras på, för att förhindra brandrisk.

Mat som bröd, pizza och kött som gräddas för länge i ugnen kan brännas, detta kan förhindras genom att regelbundet kontrollera maten och inte lämna den för länge i en påslagen ugn.

Värm aldrig upp skålar eller burkar med mat i ugnen, värmen kan få dem att explodera och orsaka skador. Använd alltid ungssäkra skålar och plåtar.

Ugnen kan sprida viss lukt och rök vid första användning, detta är fullt normalt, så använd enheten i ett välventilerat område.



### Varning!

Enhetens ytterhölje värms också upp. Undvik fysisk kontakt, du kan få allvarliga skador. Använd alltid glasdörrens (nr.1) handtag för att öppna ugnen.

### Användning av tillbehör

Använd gallret (nr.8) för att förbereda torr mat, såsom bröd och pizza.

Bakplåten (nr.9) är lämplig för tillagning av mat som frigör fett, såsom kött och kycklingrätter.

Bakplåten (nr. 9) kan även placeras under gallret (nr.8) för att absorbera droppande fett.

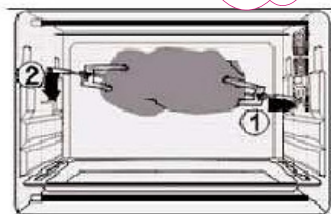
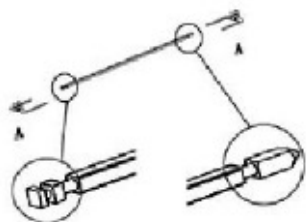
### Installation av spett (nr.6).

Placera bakbrickan (nr.9) i den lägsta ledaren i ugnen, den kan absorbera läckande fett från rätten som rostas.

Sätt först in den högra sidan i spethållaren på den högra åtkomsten på ugnen, se steg 1 nedan. Därefter placerar du den vänstra sidan på den vänstra åtkomsten på ugnen, se steg 2.

Spettets bärcapacitet är 3 kg.

Använd alltid det medföljande spethandtaget (nr.7) för att avlägsna spettet från ugnen.



## Användning

Använd knappen för temperaturreglering (nr. 2) för att ställa in maträttens önskade temperatur. Använd knappen för uppvärmning (nr. 3) till önskat uppvärmningsläge, på nästa sida förklaras de olika inställningarna. Ställ in knappen för tidsstyrning (nr. 4) på 10 minuter och förvärm ugnen, den röda indikatorlampan tänds (nr. 5) och släcks när enheten har uppnått den inställda tiden. Enheten är nu klar för användning.

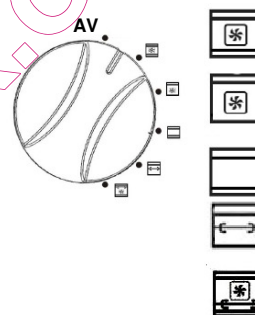


← **Temperaturreglering**

← **Kontroll för uppvärmning**

← **Tidsstyrning**

### Uppvärmningskontrollknappen (nr.3)



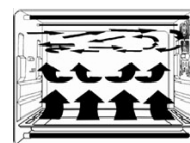
Topp och botten värming inklusive varmluft funktion.

Endast toppvärme inklusive varmluft funktion.

Topp och botten värme utan varmluft funktion.

Toppvärme med rotisseri funktion.

Topp och botten värme, inklusive varmluft och rotisseri funktion.



Varmluft funktionen försäkras om stark vind, vilket förbättrar värmefördelningen så att original smaken behålls

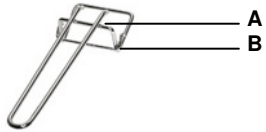
Placera gallret (nr.8) eller bakbrickan (nr.9) eller båda två i ugnen, dessa kan placeras på fyra positioner. Det finns fyra ledare inuti ugnen.

Använd knappen för temperaturreglering (nr.2) för att ställa in önskad temperatur, och knappen för tidsstyrning (nr.4) för att ställa in tiden, beroende på vilken rätt som tillagas. Välj önskad uppvärmning genom att ställa in knappen för uppvärmning (nr.3). Den högsta tidsinställningen är 60 minuter, den lägsta inställningen är 2 minuter.

Den högsta temperaturinställningen är 250 °C, den lägsta temperaturinställningen är 50 °C.

Den röda indikatorlampan tänds. När apparaten har nått inställningstiden, släcks indikatorlampan och apparaten avger en ljudsignal. Använd alltid medföljande handtag (nr.10) med gallret eller bakbrickan eller handtaget (nr.7) för spettet för att ta det ut från ugnen.





**A För användning med bakplåten (nr. 9)**

Fäst handtagets övre del på den övre delen av bakplåten (nr. 9).

**B För användning med gallret (nr. 8)**

Fäst handtagets nedre del på den övre delen av gallret (nr. 8).

**Rengöring av enheten**

Avlägsna stickproppen från eluttaget och låt enheten svalna. Tvätta alla delar i varmt tvålsvatten. Skölj och torka ordentligt. Dessa delar är även diskmaskinsäkra. Rengör enhetens ytterhölje med en fuktig trasa. Rengör enhetens insida med ett mildt rengörings- eller ugnrensmedel.

Använd aldrig hårda och slipande rengöringsmedel, skrubbsvamp eller stålull, vilket skadar enheten.

Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska. Placera inte enheten i diskmaskin för rengöring. Om ugnens insida blir förorenad kan kok- och bakningsprocessen ta längre tid än normalt!

**Matråd**

Din ugn är utomordentligt lämpad för att förbereda de mest underbara rätterna. I tabellen nedan har du några tips om förbedelser, och den ugnstemperatur som krävs för vissa maträtter.

De angivna temperaturerna och tiderna är endast vägledande. Bakresultat varierar beroende på recept, maträtter och ingredienser som serveras. För exakt tillagningstid, värmepositionen och tillagningstiden enligt receptet, se förpackningen om tillagningstiden nämns.

Uppvärmningsposition



Recept	Mängd	Temp. °C	Tid	Uppvärmningsposition
Färs pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Saltkaka	600 g	200 °C	35 min.	3
Frost pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hel kyckling	1500 g	220 °C	90 min.	5
Köttullar	1000 g	200 °C	60 min.	3
Auberginer med ost	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillkött	1000 g	220 °C	20 min.	1
Gratinerad potatis	1500 g	200 °C	40 min.	1
Äppelpaj	1000 g	190 °C	90 min.	3
Laxlåda	800 g	190 °C	40 min.	2

Lägg på ytterligare 10 minuter för uppvärmning av ugnen.

## VIKTIGA SÄKERHETSROUTINER



- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och göra all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänge över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placeras under eller nära gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområde den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.
- Apparaten får inte lämnas utan övervakning av vuxen person när den är PÅ eller varm. Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig oövervakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi även att du installerar en jordfelsbrytare för den krets som strömförsörjer badrummet. Jordfelsbrytaren måste ha en brytström som inte överstiger 30 mA. Kontakta en behörig elektriker för mer information.
- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separat kontrollsystem.
- Varning: För att undvika faror p.g.a. oavsiktlig återställning av värmeelementen, får inte denna apparat användas med en extern brytarapparat, som t.ex. en timer, eller anslutas till en säkring som regelbundet stängs av och på.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

## Garanti

- Apparaten som vårt företag tillhandahåller täcks av en 24 månader lång garanti som startar på inköpsdatumet (kvitto).
- Under garantins giltighetstid kommer alla tillverknings och materialfel på apparaten, dess tillbehör att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller när vi bedömer det nödvändigt, genom utbyte. Garanti servicen förlänger inte garantins giltighetstid inte heller ger den rätt till ny garanti!
- Bevis på garantin tillhandahålls genom bevis på köpet. Utan bevis på köpet, kommer inga kostnadsfria reparationer eller utbyten att utföras.
- Om du vill utnyttja din garanti vänligen returnera hela maskinen inkl original förpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatisk gratis utbyte av hela maskinen. I sådana fall vänligen kontakta vår service linje. Trasigt glas eller spruckna plastdelar är alltid köparen betalningsskyldig för.
- Deletter på förbrukningsmaterial eller delar som är utsatta för slitage, så väl som utslitna bänkar, underhåll eller utbyte av sagda delar täcks inte av garantin och därför ska dessa betalas!
- Garantin förbrukas vid fall av ej auktoriserad manipulation. Efter utgången av garantin kan reparationer utföras av den kompetenta återförsäljaren eller reparationservice mot betalning för att täcka kostnaderna.

## Riktlinjer för skydd av miljön



Denna apparat bör inte kastas i hushållssoporna när den slutat fungera, utan måste kasseras vid en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbol på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen är till för att uppmärksamma dig på detta viktiga ärende. Materialet som används i apparaten kan återvinnas. Genom att återvinna använda hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg till att skydda vår miljö. Fråga din lokala myndighet för information rörande samlingspunkter för återvinning.

## Förpackning

Förpackningen är 100 % återvinningsbar, returnera förpackningen separat.

## Produkt

Denna apparat är utrustad med en märkning enligt EU direktiv 2002/96/EC. För kasserad elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE). Genom att försäkra att produkten kasseras korrekt, hjälper du till att minska konsekvenserna på för miljön och hälsan.

## Tillkännagivande för överensstämmelse med EC

Denna apparat är designad, tillverkad och marknadsförd enligt de säkerhets direktiv som gäller för låg spänningsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven för EMC direktiv 2004/108/EC" elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven för direktiv 93/68/EEC.

## Rad i održavanje

HR

Uklonite svu ambalažu s uređaja.

Provjerite odgovara li napon koji je naveden na uređaju naponu mreže u vašem domu.

Nazivni napon: AC220-240V 50Hz.

### Prvo korištenje

Prije prvog korištenja uređaja operite sve dijelove koje možete izvaditi u toploj sapunici. Dobro isperite i osušite. Ovi dijelovi mogu se prati i u perilici posuđa.

Uređaj uvijek postavite na ravnu i stabilnu površinu i osigurajte najmanje 30 cm slobodnog prostora oko uređaja. Ovaj uređaj nije prikladan za korištenje izvan kuće. Postavite uređaj na sigurno mjesto. Nemojte ga postavljati preblizu zida, kako zid ne bi izgorio ili promijenio boju. Pazite da uređaj ne dođe u kontakt sa zavjesama i sličnim materijalom. Između uređaja i površine na koju ga postavljate nemojte stavljati nikakve druge materijale kako ne bi izgorjeli. Hrana kao što je kruh, pizza i meso koja se peče predugo u pećnici može izgorjeti. Stoga redovito provjeravajte stanje hrane u pećnici i nemojte je predugo u njoj ostavljati. Hranu u staklenkama i konzervama nikad nemojte grijati izravno u pećnici jer takve posude mogu eksplodirati i uzrokovati ozljede. Uvijek koristite vatrostalne posude i tanjure predviđene za pećnice.

Normalno je da prilikom prvog korištenja aparat ispušta dim ili miris. Stoga koristite uređaj na dobro prozračenom mjestu.



### Oprez!

Vanjski dio uređaja također se zagrijava. Izbjegavajte svaki fizički kontakt kako se ne biste ozlijedili. Pećnicu uvijek otvarajte koristeći ručku na staklenim vratima (br. 1)

### Korištenje pribora

Za pripremu suhe hrane kao što su kruh i pizza koristite rešetku (br. 8).

Posuda za pečenje (br. 9) prikladna je za hranu koja otpušta masnoću, primjerice piletina ili drugo meso. Posuda za pečenje (br. 9) može se postaviti i ispod rešetke (br. 8) radi prikupljanja masnoće.

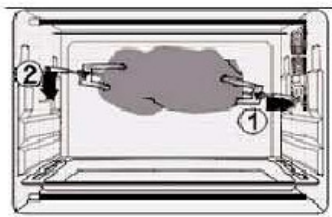
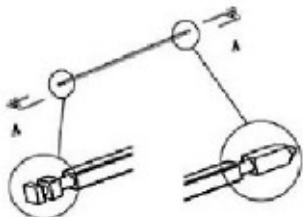
### Postavljanje ražnja (br. 6).

Postavite posudu za pečenje (br. 9) na krajnji donji grijač pećnice. Tako je moguće prikupiti masnoću iz jela koje se peče.

Najprije umetnite desnu stranu ražnja u rupu s desne strane pećnice. Pogledajte korak 1 u nastavku. Zatim postavite lijevi dio ražnja s lijeve strane pećnice (pogledajte korak 2).

Kapacitet ražnja je 3 kg.

Za vađenje ražnja iz pećnice uvijek koristite ručku za ražanj (br. 7).



## Korištenje

Za postavljanje odgovarajuće temperature koristite gumb za određivanje temperature (br. 2). Na sljedećoj stranici vidjet ćete različite postavke gumba za određivanje položaja grijanja (br. 3). Postavite gumb za određivanje vremena (br. 4) na 10 minuta i zagrijte pećnicu. Pali se crvena lampica (br. 5). Nakon isteka vremena, lampica se gasi. Uređaj je spreman za korištenje.

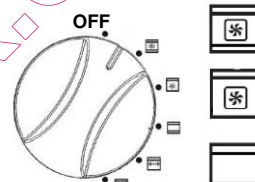


← Gumb za određivanje temperature

← Kontrola položaja grijanja

← Kontrola vremena

### Gumb za biranje funkcije (br. 3)



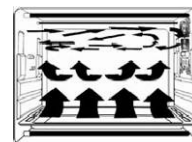
Gornje i donje grijanje, uključujući funkciju vrućeg zraka.

Samo gornje grijanje, uključujući funkciju vrućeg zraka.

Gornje i donje grijanje bez funkcije vrućeg zraka.

Samo gornje grijanje s funkcijom okretanja.

Gornje i donje grijanje; uključujući vrući zrak i funkciju okretanja.

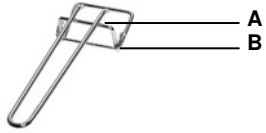


Funkcija vrućeg zraka osigurava dobar protok zraka, što omogućava bolju raspodjelu topline i zadržavanja izvornog okusa.

Stavite rešetku (br. 8) ili posudu za pečenje (br. 9) ili oboje u pećnicu. Možete ih postaviti u četiri položaja. U unutrašnjosti pećnice nalaze se četiri grijača.

Za postavljanje željene temperature koristite gumb za određivanje temperature (br. 2). Za određivanje vremena pečenja koristite gumb (br. 4). Temperatura i vrijeme ovise o hrani koju pripremate. Odaberite željeni položaj grijanja pomicanjem gumba za određivanje položaja grijanja (br. 3). Najdulje vrijeme je 60 minuta, a najkraće 2 minute. Najviša temperatura je 250 °C, a najniža 50 °C.

Pali se crveni indikator. Nakon isteka postavljenog vremena, lampica se gasi, a uređaj se oglašava zvučnim signalom. Ražanj uvijek vadite iz pećnice koristeći priloženu ručku, koju zakačite za rešetku ili posudu za pečenje (br. 7).



**A Za korištenje s posudom za pečenje (br. 9)**  
Zakačite gornji kraj ručke na vrh posude za pečenje (br. 9)

**B Za korištenje s rešetkom (br. 8)**  
Zakačite donji kraj ručke na vrh rešetke (br. 8)..

#### Čišćenje uređaja

Iskopčajte utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi. Isperite sve dijelove u toploj sapunici. Dobro isperite i osušite. Ovi dijelovi mogu se prati i u perilici posuđa. Vanjski dio uređaja očistite suhom krpom.

Unutrašnjost uređaja čistite blagim deterdžentom ili posebnim sredstvom za čišćenje pećnica. Radi zaštite metalnih i plastičnih površina nemojte koristiti gruba i abrazivna sredstva te oštre spužve ili čeličnu vunu.

Uređaj nikad nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Uređaj nemojte pokušavati prati u perilici posuđa. Ako unutrašnjost pećnice zaprljana, postupak kuhanja i pečenja može potrajati dulje nego inače.

#### Savjeti za kuhanje

Pećnica je prikladna za pripremu najrazličitijih jela. U donjoj tablici pronaći ćete savjete za vrijeme pripreme i postavke temperature pećnice za različita jela.

Navedene temperature i vremena samo su okvirni. Rezultati pečenja ovise o jelu, receptu i sastojcima koji se koriste. Točno vrijeme kuhanja jela koje pripremate i položaj grijanja potražite na pakiranju, ako je navedeno.

#### Položaj grijanja



Recept	Količina	Temperatura °C	Vrijeme	Položaj grijanja
Svježa pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Slana pita	600 g	200 °C	35 min.	3
Smrznuta pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lazanje	1.500 g	200 °C	40 min.	3
Cijelo piletina	1.500 g	220 °C	90 min.	5
Mesne kuglice	1.000 g	200 °C	60 min.	3
Patlidžani sa sirom	1700 g	200 °C	30 min.	1
Pečeno meso	1000 g	220 °C	20 min.	1
Krumpir na ploške	1500 g	200 °C	40 min.	1
Pita od jabuke	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pastrva u pakiranju	800 g	190 °C	40 min.	2

Na vrijeme kuhanja dodajte približno 10 minuta radi zagrijavanja pećnice.

## VAŽNE MJERE SIGURNOSTI



- Prije korištenja pročitajte sve upute.
- Nemojte dodirivati vruće površine. Koristite se samo drškama ili ručicama.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite ili prije čišćenja. Uređaja ostavite da se ohladi prije nego u njega budete stavljali ili vadili dijelove. Nemojte uređajem rukovati ako je oštećen kabel, utikač, nakon kvara ili se na bilo koji način oštetio.
- Upotreba pribora kojeg ne preporučuje proizvođač uređaja može dovesti do ozljeda i eventualno jamstvo za njegov rad učiniti nevažećim.
- Nemojte ga koristiti na otvorenom prostoru ili u blizini neposrednih izvora topline
- Ne ostavljajte kabel da visi preko ruba stola ili police, da dodiruje vruće površine ili dolazi u kontakt s vrućim dijelovima i nemojte ga postavljati ispod ili blizu zavjesa, prozorskih obloga, isl..
- Ovaj aparat je predviđen samo za kućnu upotrebu i tako ga treba i koristiti.
- Aparat se uvijek mora postaviti na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat se smije koristiti samo uz prisutnost osoba i kao takav se nikad ne smije ostaviti bez nadzora odrasle osobe dok je uključen (ON) ili dok je vruć.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia.
- Za dodatnu zaštitu preporučamo da instalirate zaštitnu strujnu sklopku (RCD) u strujni krug koji napaja kupaonicu. ZSS ne smije imati nazivnu struju prorade sklopke veću od 30 mA. Pitajte vašeg instalatera za savjet.
- Ovaj uređaj nije namijenjen da se njime upravlja preko vanjskog kontrolnog sata ili odvojenim kontrolnim sustavom na daljinsko upravljanje.
- Oprez: Da bi izbjegli opasnosti zbog nepažljivog resetiranja termalnog isključivanja, ovaj uređaj se ne smije paliti preko vanjskog uređaja, kao što je kontrolni sat, niti smije biti spojen na strujni krug koji pali i gasi komunalna služba.

## SPREMITE OVE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE

### Jamstvo

- Uređaj koji isporučuje naša tvrtka obuhvaćen je 24-mjesečnim jamstvom počevši od dana kupnje (prijeme).
- U jamstvenom će periodu sve greške i oštećenja u materijalu ili izradi uređaja ili njegovih nastavaka biti besplatno otklonjene popravkom ili zamjenom, prema našoj odluci. Jamstveni popravci neće produživati jamstveni period niti se na temelju njih ne mogu polagati prava ni na kakva nova jamstva!
- Dokaz o jamstvu je dokaz o kupnji. Bez dokaza o kupnji neće se moći ostvariti pravo na besplatni jamstveni popravak.
- Ako želite ostvariti popravak u jamstvenom periodu, vratite cijeli stroj u originalnoj ambalaži zajedno s računom vašem predstavniku.
- Oštećenja na nastavcima ne podrazumijevaju automatsku zamjenu cijelog stroja. U takvom slučaju nazovite našu službu za pomoć korisnicima. Razbijeno staklo i slomljeni plastični dijelovi uvijek će se popraviti uz naplatu.
- Oštećenja potrošnih dijelova ili dijelova koji su podložni trošenju, kao i čišćenje, održavanje ili zamjena takvih dijelova neće biti obuhvaćeni jamstvom i stoga će se naplaćivati!

- Jamstvo će prestati vrijediti u slučaju neovlaštenog otvaranja.
- Nakon istijeka jamstvenog perioda, popravci se mogu obavljati u stručnom servisu ili servisnoj radionici uz naplatu nastalih troškova.

## Smjernice o zaštiti okoliša



Ovaj aparat se ne smije pri kraju svojega životnog vijeka odložiti u kućni otpad već se mora odložiti u središtu za recikliranje električnih i elektroničkih kućanskih aparata. Ovaj znak na aparatu, upute za rukovanje i ambalaža vas upozoravaju na ovu važnu činjenicu. Materijali od kojih je ovaj aparat izrađen se mogu reciklirati. Recikliranjem rabljenih kućanskih aparata učinit ćete značajni doprinos zaštiti okoliša. Od lokalnih vlasti zatražite informacije o mjestima za prikupljanje otpada radi recikliranja

### Ambalaža

Ambalaža se 100% može reciklirati, ambalažu vraćajte odvojeno.

### Proizvod

Ovaj uređaj opremljen je oznakom koja potvrđuje njegovu sukladnost s europskom direktivom 2002/96/EZ

o odlaganju električnog i elektroničkog otpada (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja u otpad, pomoći ćete smanjenju štetnih utjecaja na okoliš i zdravlje čovjeka.

### EZ Izjava o sukladnosti

Ovaj uređaj je izveden, proizveden i plasiran na tržište u skladu sa sigurnosnim ciljevima Niskonaponske direktive br. 2006/95/EZ, zahtjevima glede zaštite iz EMC direktive 2004/108/EZ "Elektromagnetska kompatibilnost" i zahtjevima direktive 93/68/EEZ.

## Betjening og vedlikehold

Fjern all emballasje fra apparatet.

Sjekk at apparatets driftsspenning stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.

Nominell nettspenning : AC220-240V 50Hz.

## Før første gangs bruk

Før apparatet brukes for første gang vaskes alle løse deler i varmt såpevann. Skyll deretter av og tørk grundig. Disse delene kan vaskes i vaskemaskin.

Plasser alltid apparatet på en flat og stabil overflate og pass på at det i det minste er 30 cm fritt rom rundt. Dette apparatet er ikke egnet for utendørs installasjon eller bruk. Plasser apparatet på et sikker sted. Ikke for nær til en vegg, da veggene kan bli brent eller misfarget. Vennligst pass også på at gardiner e.l. ikke kommer i kontakt med apparatet. Ikke putt noe mellom bunden på apparatet og overflaten det er plassert på, for å sikre at det ikke oppstår brann. Mat, så som brød, pizza og kjøtt, som blir stekt for lenge i ovnen kan bli brent. Dette kan forhindres ved å sjekke maten i ovnen regelmessig og ved at maten ikke blir for lenge i en aktivert ovn. Ikke varm mat i glass eller bokser direkte i ovnen, da varmen kan forårsake at gjenstandene eksploderer og dette kan forårsake skade. Bruk alltid ovnssikre boller og tallerker.

Ved første gangs bruk vil ovnen gi fra seg litt lukt og røk, dette er normalt, så bruk ovnen i et godt ventilert rom.



### Advarsel

Apparatet blir også utvendig varmt. Unngå enhver fysisk kontakt, da du kan bli alvorlig skadet. Bruk alltid håndtaket på døra (nr. 1) for å åpne ovnen.

## Bruk av tilbehør

Bruk risten (nr. 8) for tilberedning av tørrmat, så som brød og pizza.

Bakebrettet (nr. 9) er egnet for koking av mat som gir fra seg fett, så som kjøtt og kyllingretter.

Bakebrettet (nr. 9) kan også brukes under risten (nr. 8), for å samle opp fett som frigis.

## Installering av stekespidd (nr. 6).

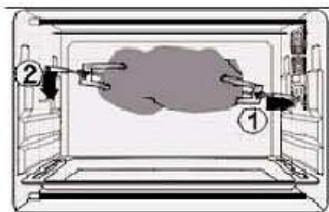
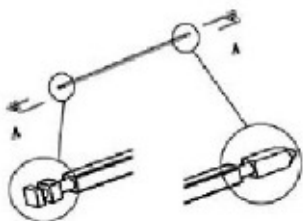
Plasser stekespiddet (nr. 6) på laveste hylleplassering, slik at det kan ta i mot fett som renner fra den roterende retten.

Sett først høyre side av stekespiddet inn i hullet på høyre side i ovnen, se trinn 1 nedenfor.

Deretter plasseres venstre side av stekespiddet i venstre side av ovnen, se trinn 2.

Stekespiddets bæreevne er 3 kg.

Bruk alltid det medfølgende stekespidd håndtaket (nr. 7) for å fjerne stekespiddet fra ovnen.



## NO

## Bruk

Bruk temperaturkontroll rattet (nr. 2) for å stille inn ønsket temperatur for retten som skal lages.

Bruk kontrollrattet (nr. 3) for å sette ønsket varmeinnstilling. På neste side vil du se en forklaring av de forskjellige innstillingene. Sett tidskontroll rattet (nr.4) på 10 minutter og forhåndsopvarm ovnen. Det røde indikasjonsslyset tennes (nr. 5) og slukker igjen når apparatet har nådd den innstilte tiden. Apparatet er klar for bruk.

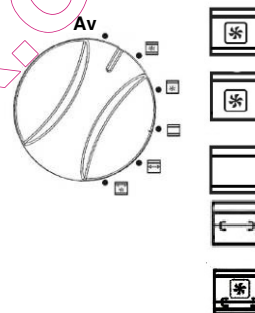


← Temperaturkontroll

← Varmeinnstillings ratt

← Tidskontroll

## Funksjonskontroll ratter (nr. 3)



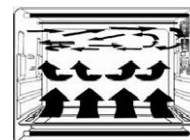
Øvre og nedre varmeelement, inklusive varmluftfunksjon.

Bare øvre varmeelement, inklusive varmluftfunksjon.

Øvre og nedre varmeelement men uten varmluftfunksjon.

Øvre varmeelement med roterende stekespidd.

Øvre og nedre varmeelement, inklusive varmluft og roterende stekespidd.



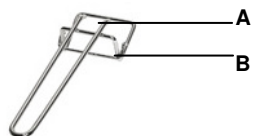
Varmluftfunksjonen sørger for en sterk vind, som gir en bedre fordeling av varmen, slik at den opprinnelige smaken blir opprettholdt.

Plasser risten (nr. 8) eller bakebrettet (nr. 9) eller begge i ovnen. Disse kan plasseres i fire forskjellige stillinger. På innsiden av ovnen er det fire utspring for hylleplassering.

Bruk temperaturkontroll rattet (nr. 2) for å sette ønsket temperatur. For tidsinnstilling brukes tidskontroll rattet (nr. 4), og innstillingen er avhengig av retten som skal tilberedes. Velg den ønskede varmeinnstilling ved å skru på varmeinnstillings rattet (nr. 3). Maksimum tidsinnstilling er 60 minutter. Minimum tidsinnstilling er 2 minutter.

Maksimum temperaturinnstilling er 250°C. Minimum temperaturinnstilling er 50°C.

Det røde indikasjonsslyset tennes. Når apparatet har nådd innstilt tid vil indikatorlyset slukke og enheten gi fra seg et lydsignal. Bruk alltid det medfølgende håndtaket (nr. 10) til risten eller bakebrettet eller håndtaket (nr. 7) for å ta grillspydet ut av ovnen.



#### A for bruk med bakebrett (nr.9)

Fest øvre ende på toppen av  
bakebrettet (nr. 9).

#### B For bruk med risten (nr. 8)

Fest nedre ende av håndtaket på toppen av risten (nr. 8).

#### Rengjøring av apparatet

Fjern strømpluggen fra veggkontakten, og la apparatet kjøle seg helt ned. Vask alle deler i varmt såpevann. Skyll og tørk ordentlig. Alle løse deler kan også vaskes i vaskemaskin. Gjør rent den utvendige overflaten av apparatet med en fuktig klut.

Rengjør innsiden av apparatet med et mildt vaskemiddel eller en dedikert ovnsrengjørør. Bruk aldri grove og skrapende vaskemiddel, skureputer eller stålull som ødelegger apparatet. Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske. Ikke plasser apparatet for vask i oppvaskmaskinen. Hvis innsiden av ovnen er tilsmusset kan koke- eller stekeprosessen ta lengre tid enn normalt.

#### Koke/Steke tips

Din ovn er spesielt egnet for å tilberede de mest fantastiske retter. I tabellen nedenfor finner du noen tilberednings tidstips og temperaturinnstillinger for ovnen for forskjellige retter.

De indikerte temperaturer og tider er bare veiledende. Koke eller steke resultatene vil variere avhengig av oppskriften, rettene og ingrediensene som brukes. For eksakt tilberedningstid se etter om varmeinnstilling og steketid for din oppskrift er nevnt på innpakningen av råvaren.

Varmerisposisjon



Oppskrift	Mengde	Temp. °C	Tid	Varmerisposisjon
Frisk pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Salt kake	600 g	200 °C	35 min.	3
Frossen pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hel kylling	1500 g	220 °C	90 min.	5
Kjøttballer	1000 g	200 °C	60 min.	3
Tomatburginer med ost	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillet kjøtt	1000 g	220 °C	20 min.	1
Potetgrateng	1500 g	200 °C	40 min.	1
Eplekake	1000 g	190 °C	90 min.	3
Innpakket øret	800 g	190 °C	40 min.	2

Legg ca. 10 minutter til tilberedningstiden for forvarming av ovnen.

## VIKTIGE SIKKERHETSREGLER



- Les alle instruksjoner før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knapper.
- Ikke bløtlegg ledning, kontakt eller apparat i vann eller annen væske for å beskytte mot elektrisk støt.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rensing. La apparatet avkjøles før du setter på eller tar av deler. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller kontakt, eller etter at apparatet feiler eller har blitt skadet på noe måte.
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av apparatets fabrikant kan føre til skade og ugyldiggjøre en garantiordning.
- Må ikke brukes utendørs, eller på eller i direkte nærhet av varmekilder.
- La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler, eller la apparatet bli plassert ved eller i nærheten av gardiner, persienner osv.
- Dette apparatet er for husholdsbruk, og bare for det formålet det er laget for.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og rett underlag.
- Apparatet er et tilsluttet apparat, og som sådan skal det aldri forlates SLÅTT PÅ eller mens det er varmt, uten en voksens tilsyn.
- Sprekker på keramikkomponenter er utelatt fra garantien.
- For ytterligere beskyttelse, råder vi deg til å installere en ( jordfeilbryter) i den elektriske kretsen som går til badet . Jordfeilbryter en må ikke ha en nominell driftsstrøm høyere enn 30mA. Spør din forhandler til råds.
- Apparatet er ikke beregnet til å brukes med ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Advarsel: Dette apparatet må ikke brukes via et eksternt vekslingsystem, slik som timer, eller være koblet til en krets som ofte skrues av og på, for å unngå fare på grunn av utilsikket tilbakestilling av termostatbryteren.

## TA VARE PÅ DENNE INSTRUKSJONEN FOR FREMTIDIG BRUK

### Garanti

- Apparatet som er stilt til rådighet av vårt Selskap er dekt av produsentens garanti fra datoen det ble kjøpt (kvittering).
- I garantitiden vil enhver feil på apparatet eller dets tilbehør, som følge av fabrikkfeil bli korrigert gratis ved å reparere det eller, etter vår vurdering, ved å erstatte det. Garantireparasjoner vil ikke innebære en forlengelse av garantitiden, og heller ikke medføre rettighet til en ny garanti!
- Kvittering er gyldig garantibevis. Uten kvittering vil ingen gratis erstatning eller reparasjon bli utført.
- Hvis du ønsker å klage i garantiperioden, vennligst returner hele maskinen i originalforpakning til forhandleren sammen med kvitteringen.
- Skade på tilbehør betyr ikke nødvendigvis gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller vennligst kontakt vår kundestøtte. Knust glass eller brudd i plastdeler blir alltid kostnadsberegnet.
- Skader på forbruksartikler eller klær, så vel som rensing, vedlikehold eller erstatning av overnevnte deler er ikke dekt av garantien og må følgelig betales.
- Garantien opphører ved uautorisert reparasjon..

- Etter garantiens utløp kan reparasjoner bli utført av en kyndig forhandler eller servicereparatør mot betaling av de påløpte kostnader.

## Retningslinjer for beskyttelse av miljøet



Dette apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet når det ikke lenger er i bruk, men må leveres på et gjenvinningssted for elektriske apparater. Dette symbolet på apparatet, instruksjonsmanualen og forpakningen opplyser deg om dette viktige temaet. Materialene brukt i dette apparatet kan gjenvinnes. Ved gjenvinning av brukte husholdsapparater bidrar du til en viktig beskyttelse av vårt miljø. Spør dine lokale myndigheter om informasjon angående innsamling.

### Forpakning

Forpakningen er 100 % gjenvinnbar, lever forpakningen separert.

### Produkt

Apparatet er utstyrt med et merke i samsvar med European Directive 2002/96/EC. Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å forsikre at produktet blir korrekt håndtert som søppel vil det forhindre uheldige konsekvenser for miljø og helse.

### EC Samsvarserklæring

Apparatet er laget, fabrikkert og videresolgt i henhold til sikkerhetsreglene i Lavspenningsdirektivet "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" og kravene i direktiv 93/68/EEC



**Употреба и поддръжка**

Отстранете всички части от опаковката на уреда.  
 Проверете дали работното напрежение обозначено на уреда съответства на това в дома ви.  
 Номинално работно напрежение: променлив ток (AC) 220-240V 50Hz.

**Първа употреба**

Преди първа употреба на уреда измийте всички свободни части към него в сапунена вода. Изплакнете и старателно подсушете. Тези части могат да бъдат мити и в съдомиялна машина.  
 Винаги поставяйте уреда върху плоска стабилна повърхност на минимум 30 см. от всякакви други уреди и принадлежности. Този уред не е подходящ за монтаж и използване на открито. Поставете уреда на безопасно място и не много близко до стена, тъй като тя може да прегори или да се обезцвети вследствие работата на уреда. Внимавайте пердетата, или подобно обзавеждане на кухнята да не се докосва до уреда. Не поставяйте нищо между дъното на уреда и плота, на който сте го поставили, защото такава подложка може да бъде прогорена..

Хранителни продукти като хляб, пица или меса, които се пекат в уреда твърде много могат да изгорят; това може да се предотврати с честа проверка състоянието на готвената храна и като храната не се оставя твърде дълго във включения уред. Никога не стопляйте храна в буркани или консерви направо във фурната. От топлината така пакетиранията храна може да избухне и да причини наранявания. За целта винаги поставяйте храната в купи и чинии, които могат да бъдат използвани във фурна. При първото включване фурната може да запуши леко и да изпусне специфичен мирис, но това е нормално. За целта обаче трябва да включите уреда и да го използвате в добре вентилирано помещение или такава част от него.



**Внимание!**

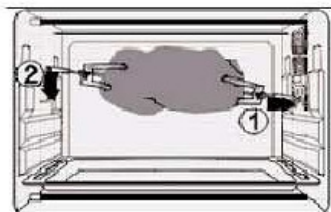
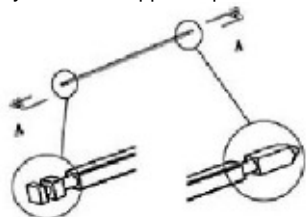
Външната повърхност на уреда също се нагорещява. Не го докосвайте, защото може сериозно да се нараните. Винаги използвайте дръжката на стъклената вратичка (№ 1) за отваряне и затваряне на уреда.

**Използване на принадлежностите**

Решетката (№ 8) се използва за приготвяне на сухи хранителни продукти като хляб и пица.  
 Таблата за печене (№ 9) е подходяща за готвене на храна, при която се отделя мазнина като ястия с месо или с пилешко. Таблата за печене (№ 9) може да бъде поставена под решетката (№ 8) за да поеме изтичащата от продуктите мазнина.

**Инсталиране на шиша (№ 6).**

Поставете тавичката за печене (№ 9) на най-долния водач на вътрешната стена на фурната; в нея ще се събира мазнината капеща от печеното.  
 Първо поставете десния край на шиша в отвора вдясно във фурната, виж стъпка 1 по-долу. След това поставете левия му край в отвора на лявата стена на фурната, виж стъпка 2 по-долу. Шишът може да издържи тегло от 3 кг.  
 Always use the supplied spit handle (no. 7) to remove the spit out of the oven.



**Употреба**

Използвайте ключа за контрол на температурата (№ 2) за да зададете желаната от вас температура на печене в зависимост от вида на готвеното ястие. С помощта на ключа за избор на позицията на нагревателя (№ 3) задайте желаното от вас положение (на следващата страница ще намерите обяснение на различните положения на този ключ). Поставете ключа за настройка на времетраенето (№ 4) на делението 10 минути и подгрейте фурната. При това светва червената индикаторна лампа (№ 5) и отново изгасва след изтичане на така зададеното време за подгриване на фурната. Уредът е вече готов за работа.

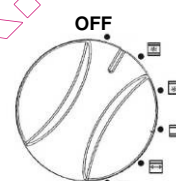


← **Контрол на температурата**

← **Контрол на позицията на нагревателя**

← **Контрол на времетраенето**

**Ключ за контрол на функциите (№ 3)**



Включени са горен и долен нагревател плюс функцията горещ въздух.



Включен е само горният нагревател плюс функцията горещ въздух.



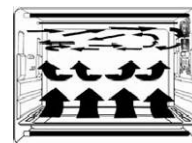
Включени са горен и долен нагревател без функцията горещ въздух.



Включен горен нагревател с функцията печене на грил.



Включени са горен и долен нагревател плюс функциите горещ въздух и печене на грил.

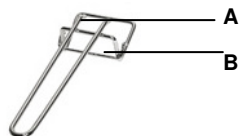


Функцията „Горещ въздух“ създава силна циркулация, с което подобрява разпределението на топлината, което пък запазва оригиналния аромат на храната.

Поставете решетката (№ 8), или тавичката за печене (№ 9), или и двете във фурната. Всяка от тях може да бъде поставена на четири нива. От вътрешната страна на фурната има водачи за тази цел.

С помощта на ключа за контрол на температурата (№ 2) задайте желаната от вас температура в зависимост от ястието, което приготвяте. Направете същото и за времетраенето за работа на фурната с помощта на ключа за контрол на времетраенето (№ 4). Изберете позицията на нагревателния елемент с помощта на превключвателя за позициите на нагревателя (№ 3). Максимално възможния период от време за настройка е 60 минути, а минималният период е 2 минути.

Максималната настройка за температурата е 250 °С, а минималната ѝ стойност е 50 °С. При това светва червената индикаторна лампа. При достигане на предварително зададената стойност за времетраене на печенето, индикаторната светлина изгасва и уредът подава звуков сигнал. Винаги използвайте предоставената ръкохватка за решетката и тавичката (№ 10), или тази за шиша (№ 7) за изваждането на принадлежностите от фурната.



**A. За да я използвате за поемане на таблата за готвене (№ 9)**

С горния край на ръкохватката захванете торния ръб на таблата за готвене (№ 9)

**B. За да я използвате за поемане на решетката за готвене (№ 8)**

Захванете с долния край на ръкохватката горната част на решетката за печене (№ 8).

#### Почистване на уреда

Изключете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине. Измийте всички части в топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете добре. Всички тези части / принадлежности могат да бъдат мити и в съдомиялна машина. Външната повърхност на уреда почиствайте с влажна кърпа. Вътрешните повърхности на уреда почиствайте с мек почистващ препарат или с препарат специално за почистване на фурни. Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати, кърпи-стъргалки или метална вълна, които повреждат уреда. Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност. Не поставяйте уреда в съдомиялна машина за го почиствате. Ако вътрешността на уреда е замърсена процесът на печене и варене може да отнеме повече време от обикновеното.

#### Съвети за готвене

Вашата фурна е изключително подходяща за приготвяне на повечето प्रकारни ястия. В таблицата по-долу ще намерите някои съвети относно времето за готвене и настройките за температурата на фурната при приготвянето на различни ястия. Посочените температури и времетраене са само ориентировъчни. Резултатът от процеса на печене са различни в зависимост от рецептите, вида на ястията и използваните хранителни съставки. За точното времетраене на готвенето, позицията на нагревателния елемент и времето за печене по вашата рецепта, моря вижте опаковката, където може да е посочено времето за печене.

Позиция на нагревателния елемент



Рецепта	Количество	Температура °С	Времетраене	Позиция на нагревателя
Прягсено приготвена пица	400 гр.	200 °С	25 мин.	3
Соленки и сладкиши	600 гр.	200 °С	35 мин .	3
Замръзнал пай	450 гр.	220 °С	15 мин .	3
Лазаня	1500 гр.	200 °С	40 мин .	3
Цяло пиле	1500 гр.	220 °С	90 мин .	5
Кюфтета	1000 гр.	200 °С	60 мин .	3
Патладжан със сирене	1700 гр.	200 °С	30 мин .	1
Месо на скара	1000 гр.	220 °С	20 мин	1
Пълнени картофи	1500 гр.	200 °С	40 мин .	1
Ябълков пай	1000 гр.	190 °С	90 мин .	3
Пъстърва във фолио	800 гр.	190 °С	40 мин .	2

Към посочените времена за готвене прибавете около 10 минути за подгряването на фурната.

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ



- Прочете инструкциите преди употреба.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или бутоните.
- За да се предпазите от електрически удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или в други течности.
- Изключвайте от контакта, когато не работите с уреда и преди почистване. Оставете уреда да изстине преди да поставяте или сваляте части. Не работете с уреда ако кабелът или щепселът са повредени или уредът не работи добре, или е повреден по един или друг начин.
- Употребата на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на уреда и да направи невалидна гаранцията му.
- Не използвайте уреда на открито, върху или близо до източници на топлина.
- Не оставяйте кабела да виси от масата или шкафа, или да се допира до горещи повърхности и не поставяйте уреда под или близо до пердетата, завеси, покрития за прозорци и др.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба и само за целите, за които е произведен.
- Уредът трябва да бъде поставен на стабилна и равна повърхност.
- Този уред не бива да се оставя включен без контрол от страна на възрастни хора.
- Счупването на керамичните части не се покрива от гаранцията.
- Apparatet er ikke beregnet til å brukes med ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Advarsel: Dette apparatet må ikke brukes via et eksternt vekslingsystem, slik som timer, eller være koblet til en krets som ofte skrues av og på, for å unngå fare på grunn av utilsikket tilbakestilling av termostatbryteren.
- За допълнителна защита ние ви съветваме да инсталирате устройство за диференциална защита (RCD) в електрическата мрежа в банята. Това устройство RCD трябва да има номинален остатъчен ток  $I_{\Delta n}$  не по-малък от 30mA. Посъветвайте се със специалист по инсталациите.

## ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

### Гаранция

- Уредът, доставен от нашата фирма, има 24 месеца гаранция, считано от датата на покупката (касова бележка).
- В периода на гаранцията ако уредът или частите му покажат фабрични дефекти, същите ще се ремонтират или по наше усмотрение ще се заменят с нови безплатно. Ремонтите по време на гаранционния срок не дават основание за удължаване срока на гаранцията или искане на нова гаранция!
- Доказателство за право на гаранция е документът за покупка на уреда. Без документ за покупка няма да се извършва безплатен ремонт или смяна на уреда.
- Ако искате да рекламирате уреда в рамките на гаранционния му срок, върнете целия уред в оригиналната му опаковка и представете документ за покупката.

- Повреда на аксесоарите не означава автоматична безплатна смяна на целия уред. В такива случаи, моля обадете се на нашата гореща линия. Смяната на счупени стъклени или пластмасови части се заплаща.
- Дефекти, причинени от консумативи или в резултат на износени части, или поради неправилно почистване, поддръжка или смяна на споменатите части, не се покриват от тази гаранция и подлежат на заплащане!
- Гаранцията се прекратява в случаи на извършени ремонтни дейности от неоторизирани сервиси.
- След изтичане на гаранцията ремонти могат да се правят от компетентни сервиси срещу съответното заплащане.

### Указания за опазване на околната среда

След изхвърляне от употреба този уред не трябва да се поставя при томите отпадъци, а трябва да се предаде за рециклиране в пункт за рециклиране на електрически и електронни битови уреди. Този символ върху уреда, в ръководството за употреба и върху опаковката насочва вниманието към този важен въпрос. Материалите, използвани при направата на уреда, подлежат на рециклиране. Чрез рециклирането на домашни уреди вие имате огромен принос в опазването на околната среда. Проверете при местните власти относно пунктовете за рециклиране.

### Опаковка

Опаковката подлежи на 100% рециклиране, върнете я отделно.

### Продукт

Този продукт има знак според Европейска директива 2002/96/EC, относно Електрически и електронни отпадъци (WEEE). Чрез правилното рециклиране на този продукт вие помагате за предпазване от вредни последици за околната среда и човешкото здраве.

### ЕС декларация за съгласуваност

Този уред е конструиран, произведен и продаван в съответствие с целите за безопасност на Директивата за нисък волтаж "No 2006/95/EC, изискванията за защита според EMC Directive 2004/108/EC "Електромагнитна съвместимост" и изискванията според Директива 93/68/EEC.

**Használat és karbantartás**

Távolítsa el a készülék csomagolását.

Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megegyezik-e az otthonában lévő hálózati feszültséggel. Előírt feszültség : AC220-240V 50Hz.

**Első használat**

Az első használat előtt mossa meg a mozgó alkatrészeket meleg, szappanos vízben. Lecsepegtetés után alaposan törölje meg őket. Ezek az alkatrészek moshatók mosogatógépben.

Mindig stabil, sík felületre helyezze a készüléket és hagyjon legalább 30 cm szabad helyet körülötte. A készülék nem alkalmas kültéri elhelyezésre vagy használatra. Helyezze a készüléket biztonságos helyre. Falhoz ne legyen túl közel, mert megégetheti vagy elszínezheti. Bizonyosodjon meg róla, hogy függöny vagy hasonló, ne érjen a készülékhez. Ne tegyen semmit a készülék és a felület közé, amire helyezi, hogy elkerülje a gyulladásveszélyt. Az ételek, mint például a kenyér, pizza vagy a hús, ha túl sokáig sül, megéghet; ezt elkerülheti, ha időnként ellenőrzi az ételt és nem hagyja túl sokáig sülni. Soha ne melegítsen konzervételeket közvetlenül a készülékben, mert a hőtágulás és a nyomás miatt felrobbanhatnak és sérüléseket okozhatnak. Mindig sütőbiztos edényeket és tálat használjon.

Az első használat alatt a készülékből szag vagy füst jöhet, ez teljesen normális, helyezze a készüléket jól szellőző helyre.



**Figyelem!**

A készülék külső felülete is felmelegszik. Ne érjen hozzá, mert súlyos sérüléseket szerezhet. Mindig az üvegajtó (no. 1) fogóját használja a sütő kinyitásához.

**A kiegészítők használata**

A rácsot (no. 8) száraz ételek elkészítéséhez használja, mint például a kenyér és a pizza. A sütőtálca (no. 9) olyan ételek elkészítésére alkalmas, melyekből zsír sül ki, mint például húspörkölt és csirke-ételek. A sütőtálcát (no. 7) a rács (no. 8) alá is helyezheti, hogy felfogja a lecsepegő zsírt.

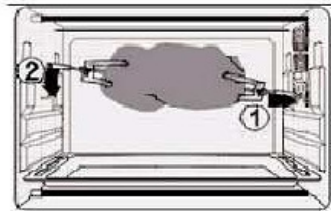
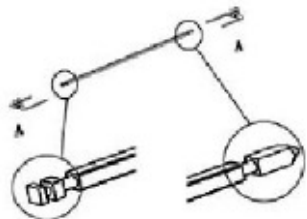
**A nyárs (no. 6) felszerelése.**

Helyezze a sütőtálcát (no. 9) a sütő legalsó sínjére, hogy felfogja a sülő húsból lecsepegő zsírt.

Először a nyárs job oldalát helyezze a sütő job oldalán található lyukba, lásd az 1. lépést.

Ezután tegye a helyére a bal oldalát is, lásd a 2. lépést. A nyárs terhelhetősége 3 kg.

Mindig a tartozékként kapott nyárs-fogót (no. 7) használja a nyárs elmozdításához.



**Használat**

Használja a hőmérséklet szabályzót (no. 2), hogy beállítsa az étel elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletet. A sütőpozíció gombbal (no. 3) állítsa be a kívánt sütési módot, a következő oldalon látni fogja a különböző beállítások magyarázatát. Állítsa be az időzítővel (no. 4) a 10 perces előmelegítést, a vörös jelzőfény (no. 5) felizzik, majd elalszik, amikor a készülék elérte a beállított értékeket. A készülék használatra kész.

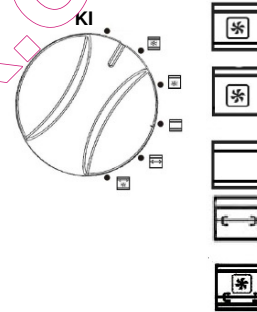


← Hőmérséklet szabályzó

← Sütőpozíció gomb

← Időzítő

**A fűtőpozíciók kapcsoló (no. 3)**



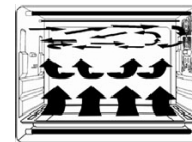
Felső és alsó légkeveréses sütés.

Felső légkeveréses sütés.

Felső és alsó sütés légkeverés nélkül.

Felső sütés nyárson-sütés funkcióval.

Felső és alsó sütés nyárson-sütés funkcióval és légkeveréssel.



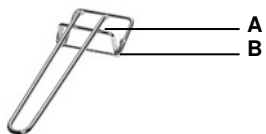
A légkeverés erős áramlatokkal jobban elosztja a hőt, így megőrizve az ételek frissebb ízeit.

Helyezze a rácsot (no. 8), a sütőtálcát (no. 9), vagy mindkettőt a sütőbe. Négy helyre teheti őket. A sütő belsejében négy sín van.

Használja a hőmérséklet szabályzót (no. 2) hogy beállítsa az étel elkészítéséhez megfelelő hőmérsékletet, majd az időzítővel (no. 4) állítsa be az időt, a készítenő ételnek megfelelően. Válassza ki a kívánt sütőpozíciót a sütőpozíció gombbal (no. 3). A maximális idő 60 perc, a minimum 2 perc.

A maximális hőmérséklet 250°C, a minimum 50°C.

A vörös jelzőfény felizzik, majd amikor a készülék elérte a beállított értékeket, elalszik, és a készülék hangjelzést ad. Mindig a tartozékként kapott fogót (no. 10) használja a rács vagy a sütőtálca kivételéhez, vagy a nyárs-fogót (no. 7) a nyárs kivételéhez.



#### A sütőtálca (No. 9) használatához

Csíptesse rá a fogó felső részét a sütőtálcára (No. 9).

#### B rács (No 8) használatához

Csíptesse rá a fogó alsó részét a rács (No. 8) felső részére.

#### A készülék tisztítása

Húzza ki a konnektorból és hagyja lehűlni. A mozgó alkatrészeket meleg, szappanos vízben mossa. Lecsepegtetés után alaposan törölje meg. Ezek az alkatrészek moshatók mosogatógépben. A külső felületet nedves ruhával tisztítsa. A készülék belsejét enyhe oldószernel vagy kifejezetten sütőtisztításra alkalmas tisztítószerrel mossa.

Soha ne használjon durva súrolószereket, csiszolótextilt vagy dörzsiszivacsot, mert megsérülhet a készülék.

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben. Ha a készülék belső részét felsérti, a sütés és melegítés tovább tarthat az átlagosnál.

#### Sütési javaslatok

A sütője kiválóan alkalmas fantasztikus ételek elkészítésére. Az alsó táblázaton előkészítési időkről, és a sütő beállítandó hőmérsékleteiről lát tanácsokat.

A leírt hőmérsékletek és idők csak jelzésértékűek. A sütés eredménye a recepttől, az ételtől és a felhasznált összetevőktől függ.

A receptjéhez illő sütési idő kiderítéséhez, kérjük olvassa el annak csomagolását, ha azon fel van tüntetve a sütési idő..

#### Sütéspozíció



Recept	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő	Sütéspozíció
Friss pizza	400 g	200 °C	25 perc	3
Sós sütemény	600 g	200 °C	35 perc	3
Fagyasztott pizza	450 g	220 °C	15 perc	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 perc	3
Egész csirke	1500 g	220 °C	90 perc	5
Húsomlóc	1000 g	200 °C	60 perc	3
Sárga padlizsán	1700 g	200 °C	30 perc	1
Grillezett hús	1000 g	220 °C	20 perc	1
Csipkézett burgonya	1500 g	200 °C	40 perc	1
Melegszendvics	500 g	220 °C	8-10 perc	3
Almás pite	1000 g	190 °C	90 perc	3
Bundázott pizstráng	800 g	190 °C	40 perc	2

A sütési időkhöz adjon körülbelül 10 percet a sütő előmelegítésére.

## FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



- Használat előtt olvassa el az összes előírást.
- Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Használja a készülék fogantyúját és kezelőszerveit.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozót és a készüléket vízbe és más folyadékba.
- Használaton kívül, illetve tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz. A készüléket hagyja lehűlni, mielőtt tartozékokat tesz rá vagy vesz le róla. Ne használja a készüléket, ha megsérült a hálózati kábele vagy a csatlakozója, ha rendellenes működést mutat, illetve ha bármilyen módon megsérült.
- A nem a készülék gyártója által javasolt tartozékok használata sérülést okozhat és érvényteleníti a garanciát.
- Ne használja a készüléket szabadtéren, illetve hőforrásokon vagy azok közvetlen közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le az asztal vagy a pult széléről és ne érjen hozzá semmilyen forró felülethez. Ne tegye a készüléket függöny vagy más hasonló textília alá vagy annak közvetlen közelébe.
- A készüléket csak háztartási célra és csak rendeltetésének megfelelő módon használja.
- A készüléket stabil, vízszintes felületre helyezze.
- A készüléket soha ne hagyja felhőt felügyelete nélkül BEKAPCSOLVA vagy forró állapotban.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia
- További védelmi elemként javasoljuk visszamaradó áramú áramkör-megszakító (RCD) használatát a fürdőszobát kiszolgáló elektromos áramkörben. Az RCD eszköz névleges működési visszamaradó árama nem lehet magasabb 30mA-nél. Forduljon a telepítést végző személyhez további tanácsért.
- A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel való használatra.
- Figyelem! A hővédelem szakszerűtlen kiiktatása miatti veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsoló berendezésről, például időzítőről működtetni, sem pedig olyan áramkörbe kötni, amelyet egy hővédelemes rendszeresen ki-be kapcsolgat.

## ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## Garancia

- Erre a cégünk által gyártott készülékre 24 hónapos garanciát biztosítunk a vásárlás (számla) dátumától számítva.
- A garancia időtartama alatt a készüléknek és tartozékainak bármilyen anyag- vagy gyártási hibából eredő meghibásodása esetén a készüléket ingyenesen kijavítjuk vagy – cégünk mérlegelésétől függően – kicseréljük. A garanciális szervizelés nem jelenti a garancia meghosszabbítását vagy egy új garanciaidőszak elkezdését!
- A garanciát a vásárlást igazoló dokumentum igazolja. Vásárlást igazoló dokumentum hiányában nincs mód az ingyenes cserére, illetve javításra.
- Ha érvényesíteni kívánja a garanciát, akkor kérjük, juttassa vissza az egész készüléket eredeti csomagolásában az értékesítőhöz a vásárlást igazoló számla kíséretében.
- A tartozékok hibája nem jelenti az egész készülék automatikus kicserélését. Ilyen esetekben hívja ügyfélszolgálatunkat. A törött üveg- vagy műanyag tartozékok pótlása minden esetben díjköteles.
- A tartozékok, illetve a kopásnak kitett alkatrészek meghibásodására, valamint az említett alkatrészek tisztítására, karbantartására és cseréjére a garancia nem vonatkozik, így ezek külön fizetendők!
- A készülék illetéktelen felnyitása esetén a garancia érvényét veszti.
- A garancia lejártát követően a készülék javítása szakszervizben, díjfizetés ellenében lehetséges.

## Környezetvédelmi előírások



A készüléket élettartamának végétével ne a háztartási szemétkosárba dobja, hanem vigye az elektromos és elektronikus háztartási hulladékok számára kijelölt központi gyűjtőhelyre. Ez, a készüléken, a használati útmutatóban és a csomagolóanyagokon látható szimbólum erre a fontos tudnivalóra hívja fel a figyelmet. A készülékben felhasznált anyagok újrahasznosíthatóak. A használt háztartási eszközök újrahasznosításával Ön is hozzájárulhat környezetünk védelméhez. A gyűjtőhelyről az illetékes önkormányzat ad felvilágosítást.

## Csomagolás

A csomagolás 100%-ban újrafelhasználható; a csomagolást válassza külön a készüléktől.

## Termék

Ez a készülék megfelel az Elektromos és elektronikus készülékek hulladékairól szóló 2002/96/EC sz. EU-irányelvnek (WEEE). A terméknek a hulladékfeldolgozás során történő megfelelő kezelésével elkerülhetők a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros hatások.

## EC megfelelési nyilatkozat

A készülék tervezése, gyártása és értékesítése során figyelembe vették a 2006/95/EC sz. kisfeszültségű irányelv, a 2004/108/EC sz. elektromágneses megfelelési irányelv, valamint a 93/68/EEC sz. irányelv biztonsági előírásait.

## Betjening og vedligeholdelse

Fjern al emballagen fra enheden.

Kontrollér, at apparatets spænding svarer til strømforsyningen i din bolig.

Mærkespænding : AC220-240V 50 Hz.

### Første brug

Før enheden bruges første gang, skal du vaske alle løsdele i varmt sæbevand. Skyl, og aftør dem grundigt. Delene kan også vaskes i en opvaskemaskine.

Placér altid enheden på en jævn, stabil overflade, og sørg for, at der mindst er 30 cm ledig plads rundt om enheden. Enheden er ikke velegnet til udendørs installation eller brug. Placér enheden et sikkert sted. Ikke for tæt på en væg, da den kan antændes eller misfarves. Sørg for, at gardiner eller lignende ikke kommer i kontakt med enheden. Anbring ikke noget mellem bunden af enheden og overfladen, som du placerer den på, for at undgå at dette antændes. Fødevarer som brød, pizza og kød, der bages for længe i ovnen, kan antændes, men dette kan undgås ved at kontrollere maden i ovnen jævnligt og ikke lade den forblive for længe i en tændt ovn. Opvarm aldrig fødevarer i skåle eller dåser direkte i ovnen, da de kan eksplodere og forårsage kvæstelser. Brug altid ovnsikre skåle og plader.

Ovnen kan ved første brug afgive lugt og røg, men dette er normalt, så brug enheden et godt ventileret sted.



### Forsigtig!

Den udvendige del af enheden opvarmes også. Undgå enhver fysisk kontakt, da du kan blive alvorligt kvæstet. Brug altid håndtaget på glaslågen (nr. 1) til at åbne ovnen med

### Brug af tilbehør

Brug risten (nr. 8) til at tilberede tørre fødevarer som brød og pizza.

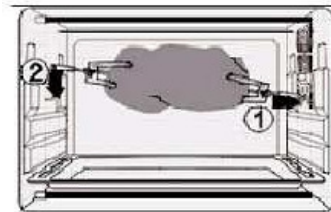
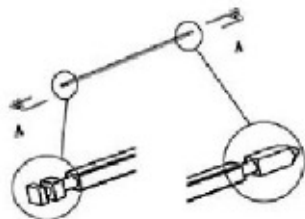
Stegefadet (nr. 9) er velegnet til tilberedning af fødevarer, hvor fedt frigives som f.eks. kød- og kyllingeretter. Stegefadet (nr. 9) kan også placeres under risten (nr. 8) for at opsamle frigivet fedt

### Installation af spyd (nr. 6).

Placér stegefadet (nr. 9) i den laveste konduktor i ovnen, da den kan absorbere olie og fedt fra stegeretter.

Indsæt først højre side af spyddet i hullet i højre side af ovnen (se trin 1 nedenfor). Indsæt derefter den venstre side af spyddet i venstre åbning i ovnen (se trin 2). Spyddet bæreevne er 3 kg.

Brug altid det medfølgende spydhåndtag (nr. 7) til at tage spyddet ud af ovnen.



## Brug

Brug temperaturkontrolknappen (nr. 2) til indstilling af den ønskede temperatur i forhold til retten, der skal tilberedes. Indstil opvarmningspositionsknappen (nr. 3) til den ønskede opvarmningstilstand, hvor du på næste side kan se en forklaring på de forskellige indstillinger. Indstil tidsindstillingsknappen (nr. 4) til 10 minutter, og forvarm ovnen, hvor den røde indikatorlampe (nr. 5) og indikatoren slukkes igen, når enheden har nået den indstillede tid. Enheden er klar til brug.

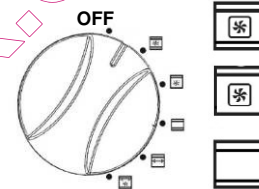


← Temperaturkontrol

← Opvarmningspositionsknop

← Tidskontrolknop

### Funktionskontrolknop (nr. 3)



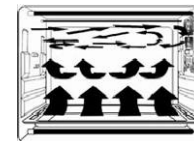
Øverste og nederste varmeelement inkl. varmluftfunktion.

Kun øverste varmeelement inkl. varmluftfunktion.

Øverste og nederste varmeelement uden varmluftfunktion.

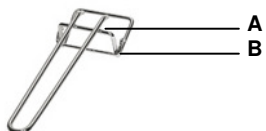
Øverste varmeelement med rotationsfunktion.

Øverste og nederste varmeelement inkl. varmluft og rotationsfunktion.



Varmluftfunktionen sikrer en kraftig luftcirkulation, hvor en bedre varmefordeling opnås, så den oprindelige smag bevares.

Brug temperaturkontrolknappen (nr. 2) til at indstille den ønskede temperatur, og brug tidskontrolknappen (nr. 4) til tidsindstillingen afhængigt af retten, der skal tilberedes. Vælg den ønskede opvarmningsposition ved at dreje på opvarmningspositionsknappen (nr. 3). Den maksimale tidsindstilling er 60 minutter og minimumstidsindstillingen er 2 minutter. Den maksimale temperaturindstilling er 250 °C, og minimumstemperaturindstillingen er 50 °C. Den røde indikatorlampe tændes. Når enheden har nået indstillingstiden, slukkes den røde indikatorlampe, og enheden afgiver et akustisk signal. Brug altid det medfølgende håndtag (nr. 10) til risten eller stegefadet eller håndtaget (nr. 7) til at tage spyddet ud af ovnen.



**A Til brug til stegefadet (nr. 9)**

Klem den øvre ende af håndtaget på toppen af stegefadet (nr 9).

**B Til brug til risten (nr. 8)**

Clip nedre ende af håndtaget øverst på risten (nr. 8).

**Rengøring af enheden**

Fjern stikket fra stikkontakten, og lad enheden afkøle. Vask alle dele i varmt sæbevand. Skyl, og aftør grundigt. Delene kan også vaskes i en opvaskemaskine. Rengør ydersiden med en fugtig klud.

Rengør det indvendige af enheden med et mildt rengøringsmiddel eller ovnrensningmiddel. Brug aldrig skræppe og slibende rengøringsmidler, skureklude eller ståluld, da det ødelægger enheden.

Nedsæk aldrig enheden i vand eller anden væske. Placér ikke enheden i en opvaskemaskine for at rengøre den. Hvis det indvendige af ovnen forurenes, kan bage- og stegeprocessen tage længere tid end normalt.

**Tilberedningstips**

Ovnen er ekseptionelt velegnet til at tilberede pragtfulde retter i. I nedenstående skema vil du finde nogle tips til tilberedningstid og temperaturindstillinger for forskellige retter.

De angivne temperaturer og tidsrum er kun vejledende. Resultaterne varierer afhængigt af de anvendte opskrifter, retter og ingredienser. Der henvises til emballagen for nøjagtig tilberedningstid og opvarmningsposition for opskriften, hvis tilberedningstiden omtales her.

**Opvarmningsposition**



Opskrift	Mængde	Temp. °C	Tid	Opvarmningsposition
Frisk pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Saltet kage	600 g	200 °C	35 min.	3
Frossen pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hel kylling	1500 g	220 °C	90 min.	5
Små køller	1000 g	200 °C	60 min.	3
Grønt borsnit med ost	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillet kød	1000 g	220 °C	20 min.	1
Gratinerede kartofler	1500 g	200 °C	40 min.	1
Æblekage	1000 g	190 °C	90 min.	3
Indbagt ørred	800 g	190 °C	40 min.	2

Føj ca. 10 minutter til tilberedningstiden for forvarmning af ovnen.



## VIGTIGE SIKKERHEDSINFORMATIONER



- Læs alle instruktioner inden ibrugtagning.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knobber.
- Nedsæk ikke ledningen, stikket eller apparatet i vand eller nogen anden form for væske for at undgå elektrisk stød.
- Træk stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug og inden rengøring. Lad apparatet nedkøle, inden påsætning eller afmontering af dele. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget, eller apparatet er defekt eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Tilslutning af tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, kan beskadige apparatet og medføre, at en eventuel garanti bliver ugyldig.
- Brug ikke apparatet udendørs eller på eller i nærheden af varme overflader. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflader eller apparatets varme dele. Placer ikke apparatet under eller i nærheden af gardiner, vinduesbeklædning etc.
- Dette apparat er udelukkende til husholdningsbrug og bør kun anvendes til det for mål, som det er beregnet til.
- Dette apparat skal placeres på et stabilt, fladt underlag. Dette apparat bør kun anvendes under opsyn og bør aldrig efterlades tændt eller varmt uden voksent opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Advarsel: For at undgå farlige situationer, på grund af en utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke strømforsynes gennem et eksternt omskiftersystem, så som en timer, eller være tilsluttet et kredsløb der med mellemrum afbrydes og tilkobles af el-leverandøren.

## GEM DISSE INSTRUKTIONER TIL FREMTIDIG REFERENCE

### Garanti

- Dette af vores Firma leverede apparat er dækket af en 24 måneders garantiperiode som starter på købsdatoen (se kvitteringen).
- Indenfor garantiperioden vil enhver fejl ved apparatet eller dets tilbehør eller fabriksfejl udbedres uden beregning enten ved reparation eller, efter vores skønsmæssige vurdering, ved ombytning. Udbedring under garantien medfører ikke forlængelse af garantiperioden og giver ikke ret til en ny garanti.
- Købsbeviset fungerer som garantibevis. Uden købsbevis er det ikke muligt at udføre reparation eller ombytning.
- Hvis De ønsker at gøre krav under garantien, bedes De returnere hele apparatet i original emballage til Deres forhandler og vedlægge kvitteringen.
- Beskadiget tilbehør medfører ikke automatisk ombytning af hele apparatet. I så fald kan De kontakte vores kundelinje. Knust glas eller beskadigelse af plasticdele vil altid medføre egenbetaling.

- Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slid, såvel som rengøring, vedligehold eller udskiftning af forømtalte dele er ikke dækket af garantien, og der vil derfor blive opkrævet betaling for disse ydelser.
- Garantien bortfalder, hvis uautoriserede personer har forsøgt at reparere eller har ændret ved apparatet.
- Efter garantiperiodens udløb kan reparationer udføres af en kompetent forhandler eller af en reparatørservice imod betaling af omkostningerne



### Retningspunkter for beskyttelse af miljøet

Dette apparat bør ikke blot smides ud sammen med husholdningsaffaldet ved udløbet af dets levetid. Apparatet bør bortskaffes på et genbrugscenter som tager sig af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Formålet med at placere dette symbol på apparatet, i manualen og på emballagen er at minde Dem om dette vigtige anliggende. Alle materialer som er brugt i dette apparat kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater kan De bidrage med et vigtigt skub i retning af at beskytte vores miljø. Spørg Deres lokale myndigheder efter information angående indsamlingspunkter eller genbrugscentre.

### Emballage

Emballagen er 100 % genbrugelig. Bortskaf emballagen separat.

### Produkt

Dette produkt er forsynet med et mærke i henhold til Europa-direktiv 2002/96/EC. Direktiv om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at produktet bortskaffes på korrekt vis, kan vi undgå dårlige konsekvenser for miljøet og vores helbred.

### EC konformitetsdeklaration

Dette apparat er designet, produceret og markedsført i henhold til sikkerhedsmålene for "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EC, beskyttelseskravene for EMC direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" og kravene i direktiv 93/68/EEC.

## Provoz a údržba

Vyjměte zařízení z obalu.

Zkontrolujte, zda napětí přístroje odpovídá síťovému napětí u Vás doma.

Jmenovité napětí: AC 220-240 V 50 Hz.

### První použití

Před prvním použitím důkladně vyčistěte všechny vyjímatelné části zařízení teplou mýdlovou vodou. Opláchněte je a důkladně osušte. Tyto části lze také mýt v myčce nádobí.

Zařízení umístěte výhradně na rovný stabilní povrch a kolem něj ponechte nejméně 30 cm volného prostoru. Toto zařízení není vhodné pro instalaci ani použití venku. Umístěte je na bezpečné místo. Avšak ne příliš blízko zdi, mohla by začít hořet nebo změnit barvu. Přesvědčte se, prosím, zda záclony či závěsy nejsou v kontaktu se zařízením. Mezi spodní část zařízení a povrch, na který je stavíte, nic nevkládejte, aby nedošlo k požáru.

Potraviny jako chléb, pizza a maso, které se pečou v troubě příliš dlouho, se mohou spálit; tomu lze zabránit, budete-li potraviny v troubě pravidelně kontrolovat, zda tam nejsou příliš dlouho. Jídlo nikdy neohřívejte ve sklenicích či plechovkách přímo v troubě, ty by mohly teplem explodovat a způsobit zranění. Vždy používejte žáruvzdorné misky a talíře.

Při prvním použití může z trouby vycházet trochu zápachu a kouře, to je normální, proto zařízení používejte v dobře větraném prostoru.



### Upozornění!

Vnější povrch zařízení se také zahřívá. Vyhněte se jakémukoli fyzickému kontaktu, můžete se vážně zranit. Pro otevření trouby vždy používejte držadlo na skleněných dveřích (č.1).

### Použití příslušenství

Pro přípravu suchých potravin jako je chléb a pizza používejte rošt (č. 8).

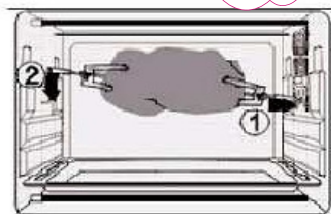
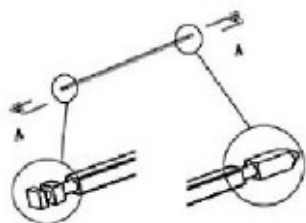
Plech na pečení (č. 9) je vhodný pro přípravu potravin, ze kterých se uvolňuje tuk, jako například pokrmy z masa a kuřete. Plech na pečení (č. 9) lze také umístit pod rošt (č. 8), aby zachytil veškerý uvolněný tuk.

### Instalace rozně (č. 6)

Na nejnižší vodicí drážku umístěte plech na pečení (č. 9); může zachytit tuk vytvářený z opékaného pokrmu.

Nejprve zasuňte pravou stranu rozně do otvoru v pravé části trouby, viz krok 1. Potom zasuňte levou stranu rozně do otvoru v levé části trouby, viz krok 2. Únosnost rozně je 3 kg.

Pro vyjmutí rozně z trouby vždy používejte přiložené držadlo rozně (č. 10).



## Použití

Pro nastavení požadované teploty použijte regulátor teploty (č. 2) v závislosti na druhu připravovaného pokrmu. Pro nastavení požadovaného druhu ohřevu použijte regulátor místa ohřevu (č. 3). Na následující straně najdete vysvětlení různých nastavení. Ovladač nastavení času (č. 4) nastavte na 10 minut a troubu předehřejte. Červený světelný indikátor (č. 5) svítí. Opět zhasne, až zařízení dosáhne nastaveného času. Zařízení je připraveno k použití.

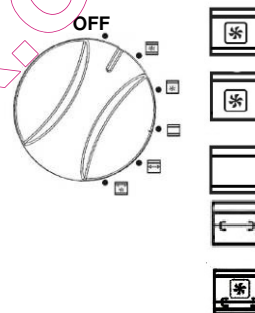


← Regulátor teploty

← Regulátor místa ohřevu

← Ovladač nastavení času

### Ovladač nastavení funkce (č. 3)



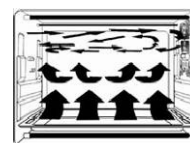
Horní a dolní ohřev včetně funkce horkého vzduchu.

Pouze horní ohřev včetně funkce horkého vzduchu.

Horní a dolní ohřev bez funkce horkého vzduchu.

Horní ohřev s funkcí grilu.

Horní a dolní ohřev včetně funkce horkého vzduchu a grilu.



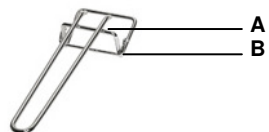
Funkce horkého vzduchu zajišťuje silný proud vzduchu, který umožňuje lepší distribuci tepla, a tím je zachována autentická chuť.

Do trouby vložte rošt (č. 8) nebo plech na pečení (č. 9) nebo obojí. Lze je umístit do čtyř pozic. Na vnitřní stěně trouby jsou čtyři vodicí drážky.

Pro nastavení požadované teploty použijte regulátor teploty (č. 2), pro nastavení času použijte ovladač nastavení času (č. 4), v závislosti na druhu připravovaného pokrmu. Požadované místo ohřevu zvolte pomocí regulátoru místa ohřevu (č. 3). Maximální doba, kterou lze nastavit, je 60 minut, minimální doba nastavení je 2 minuty.

Maximální teplota, kterou lze nastavit, je 250 °C, minimální teplota je 50 °C.

Červený světelný indikátor svítí. Jakmile zařízení dosáhne nastavené doby, světelný indikátor zhasne a zařízení vydá zvukový signál. Pro vyndávání roštu nebo plechu na pečení vždy používejte držadlo (č. 10) nebo držadlo roštu (č. 7), které jsou součástí zařízení.



**A použití s plechem na pečení (č. 9)**  
 Horní konec držadla připevněte k  
 plechu na pečení(č. 9).  
**B Použití s roštem (č. 8)**  
 Dolní konec držadla připevněte k roštu (č.8).

### Čištění zařízení

Vyndejte zástrčku ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout. Všechny jeho součásti umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte je a důkladně osušte. Tyto části lze také mýt v myčce nádobí. Vnější povrch očistěte vlhkým hadříkem.

Vnitřek zařízení čistěte slabým čisticím prostředkem nebo prostředkem určeným k čištění trub. Nikdy nepoužívejte drsné či abrazivní čisticí prostředky, drsné hubky na nádobí ani drátěnky, které zařízení poškozuji.

Zařízení nikdy neponořujte do vody ani jiné tekutiny. Nevkládejte je k vyčištění do myčky na nádobí. Je-li vnitřek trouby znečištěný, může proces vaření a pečení trvat déle než obvykle.

### Tipy na vaření

Vaše trouba je velmi vhodná pro přípravu nejskvělejších jídel. V níže uvedené tabulce najdete některé tipy na nastavení doby přípravy a teploty trouby u různých jídel.

Uvedené teploty a doby jsou pouze orientační. Výsledky pečení se liší v závislosti na receptu, jídle a použitých ingrediencích. Pro přesnou dobu přípravy vašeho receptu se prosím podívejte na obal, pokud je tam doba přípravy uvedena.

### Místo ohřevu



Recept	Množství	Teplota °C	Doba	Místo ohřevu
Čerstvá pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Slaný koláč	600 g	200 °C	35 min.	3
Mražená pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Čokoládový koláč	1500 g	220 °C	90 min.	5
Masové kuličky	1000 g	200 °C	60 min.	3
Grilované maso s sýrem	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grilované maso	1000 g	220 °C	20 min.	1
Zapečené brambory	1500 g	200 °C	40 min.	1
Jablečný koláč	1000 g	190 °C	90 min.	3
Obalovaný pstruh	800 g	190 °C	40 min.	2

K době přípravy připočítejte přibližně 10 minut na předehřátí trouby.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



- Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla či knoflíky.
- K zajištění ochrany proti elektrickému výboji neponožujte kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiných tekutin.
- Před čištěním a pokud není přístroj používán odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vložením či vyjmutím jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout. Nemanipulujte s žádným přístrojem, jehož napájecí kabel či zástrčka je poškozena, nebo pokud je přístroj v poruše nebo jakkoliv poškozen.
- Používání jiného příslušenství než toho, který je doporučen výrobcem může způsobit zranění a zrušit platnou záruku.
- Nepoužívejte venku nebo na či poblíž zdroje tepla.
- Nenechávejte kabel viset přes roh stolu či pultu, dotýkat se horkých povrchů či horkých částí, nepokládejte výrobek pod či do blízkosti záclon, jiných clon oken atd.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti a to pouze k účelům, pro které byl vyroben.
- Tento spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič je nutno stále hlídat, proto by nikdy neměl být zapnut bez dozoru dospělé osoby, nebo ponechán bez dozoru horký.
- Záruka se nevztahuje na poškození (prasknutí) keramických částí.
- Pro dodatečnou ochranu Vám doporučujeme nainstalovat zařízení pro ochranu před zbytkovým proudem (RCD) do elektrického obvodu, který napájí koupelnu. Toto zařízení RCD musí mít jmenovitý pracovní zbytkový proud ne vyšší než 30 mA. Pro pomoc se obraťte na dodavatele.
- Toto zařízení není určeno k provozování prostřednictvím vnějšího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Pozor: Aby se zabránilo riziku mimovolného vynulování termálního přerušovače, toto zařízení nesmí být napájeno skrze externí vypínací zařízení jako je například časovač nebo být připojeno k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán v rámci zařízení.

## TENTO NÁVOD UCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

### Záruka

- Na zařízení, dodávané naší Společností poskytujeme 24 měsíční záruku, počínaje datem nákupu (účtem).
- Během této záruční doby bezplatně odstraníme jakoukoliv nefunkčnost přístroje či jeho příslušenství ať již vadou materiálu či výrobního postupu a to opravou přístroje, nebo jeho výměnou. Záruční servis nerozšiřuje záruční dobu, ani neuděluje právo na novou záruku!
- Doklad o záruce je zároveň dokladem o nákupu. Bez dokladu o nákupu nebude poskytnuta výměna přístroje zdarma ani nebude zdarma provedena žádná oprava.
- Pokud si přejete uplatnit záruku, vraťte prosím celé zařízení v originálním balení spolu s dokladem o nákupu svému prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V takových případech prosím kontaktujte naši zákaznickou linku. Prasklé sklo či zlomené umělohmotné díly jsou vždy zpoplatněny.

- Závady spotřebního materiálu či dílů opotřebením, stejně tak jejich čištění, údržba či výměna těchto uvedených dílů není zahrnuta do záruky a proto se jedná o placenou opravu!
- Záruka se nevztahuje na neoprávněnou manipulaci.
- Po skončení platnosti záruky může všechny opravy za odpovídající poplatek provádět odpovědný prodejce či servisní středisko.

## Pokyny k ochraně životního prostředí



Tento spotřebič nevhazujte na konci jeho životnosti do domovního odpadu, musí být zlikvidován či recyklován v příslušném sběrném dvoře jako elektrický spotřebič či spotřebič domácí elektroniky. Tento symbol na spotřebiči, návod i obal na tento důležitý fakt upozorňují. Materiály, použité v tomto spotřebiči lze recyklovat. Recyklací domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Ohledně informací o místním sběrném dvoře požádejte svou místní samosprávu.

### Obalový materiál

Obalový materiál je 100% recyklovatelný, obal od spotřebiče oddělte.

### Produkt

Tento přístroj je zařízení, označené dle Evropské směrnice 2002/96/EC. Jako Odpad - Elektrické a elektronické zařízení (WEEE). Pokud zajistíte, že bude výrobek správně zlikvidován, pomůžete životnímu prostředí a zabráníte dopadu na lidské zdraví.

### ES prohlášení o shodě

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními předpisy Nařízení ohledně nízkonapěťových spotřebičů "Č. 2006/95/EC, s požadavky ochrany Směrnicí EMC 2004/108/EC "Elektromagnetická kompatibilita" a s požadavky Směrnice 93/68/EEC.

## Obsługa i konserwacja

PL

Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.

Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem zasilania w domu.

Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem wszystkie ruchome części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.

Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i stabilnej powierzchni, zostawiając co najmniej 30 cm wolnego miejsca wokół. Urządzenie to nie może być instalowane ani używane na wolnym powietrzu. Urządzenie należy postawić w bezpiecznym miejscu. Nie należy go umieszczać zbyt blisko ściany, ponieważ może ona ulec spaleni lub odbarwieniu. Należy uważać, aby firanki i im podobne przedmioty nie stykały się z urządzeniem. Nie należy niczego umieszczać między spodem urządzenia a powierzchnią, na której stoi, aby uniknąć spalenia tego przedmiotu.

Zbyt długo pieczona żywność, taka jak chleb, pizza czy mięso, może ulec spaleni; można tego uniknąć, sprawdzając regularnie żywność i nie zostawiając jej na długo we włączonym piecyku. Nigdy nie należy podgrzewać żywności w słoikach lub puszkach; ciepło może być przyczyną wybuchu i obrażeń. Należy zawsze używać żaroodpornych misek i talerzy.

Przy pierwszym użyciu z piecyka może się wydobywać dym i nieprzyjemny zapach — jest to normalne zjawisko; z tego powodu z urządzenia należy korzystać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.



### Przeobra!

Obudowa urządzenia także się nagrzewa. Nie należy jej dotykać, ponieważ grozi to poważnymi obrażeniami. Piecyk należy zawsze otwierać za pomocą uchwytu na szklanych drzwiczkach (nr 1).

### Korzystanie z akcesoriów

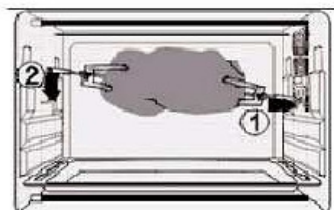
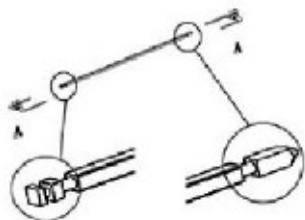
Kratka (nr 8) służy do przygotowywania suchych produktów, takich jak chleb czy pizza. Blacha do pieczenia (nr 9) nadaje się do przygotowywania produktów, z których wyciekają tłuszcze, takich jak potrawy mięsne czy z kurczaka. Blachę do pieczenia (nr 8) można także umieścić pod kratką (nr 6) w celu gromadzenia wyciekającego tłuszczu.

### Montaż rożna (nr 6)

Włóż blachę do pieczenia (nr 9) na najniższą prowadnicę piecyka; możesz ją gromadzić tłuszcz wyciekający z pieczonych potraw.

Najpierw wsuń prawą stronę rożna do otworu z prawej strony piecyka, patrz krok 1 poniżej. Następnie umieść lewą stronę rożna z lewej strony piecyka, patrz krok 2. Rożen może utrzymać potrawę o wadze 3 kg.

Podczas wyjmowania rożna z piecyka należy zawsze korzystać z dołączonego do niego uchwytu (nr 7).



89

## Użytkowanie

Za pomocą pokrętki regulacji temperatury (nr 2) ustaw żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Za pomocą pokrętki regulacji pozycji grzania (nr 3) ustaw żądany tryb grzania; objaśnienie różnych ustawień można znaleźć na następnej stronie. Ustaw pokrętkę regulacji czasu (nr 4) w pozycji 10 minut i nagrzej wstępnie piecyk; zaświeci się czerwony wskaźnik świetlny (nr 5) i ponownie zgaśnie po upływie ustawionego czasu. Urządzenie będzie gotowe do używania.

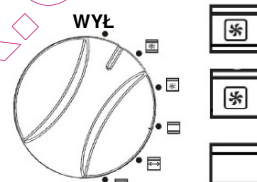


← Reguluacja temperatury

← Reguluacja pozycji grzania

← Reguluacja czasu

### Pokrętko regulacji funkcji (nr 3)



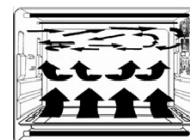
Górna i dolna grzałka z funkcją gorącego powietrza.

Górna grzałka z funkcją gorącego powietrza.

Górna i dolna grzałka bez funkcji gorącego powietrza.

Górna grzałka z funkcją rożna.

Górna i dolna grzałka z funkcją gorącego powietrza i rożna.



Funkcja gorącego powietrza zapewnia silny podmuch, co przyczynia się do lepszego rozprzestrzeniania się ciepła i zachowania oryginalnego smaku.

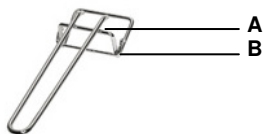
Włóż do piecyka kratkę (nr 8), blachę do pieczenia (nr 9) lub oba te elementy. Można je umieścić na cztery sposoby. W środku piecyka znajdują się cztery prowadnice.

Za pomocą pokrętki regulacji temperatury (nr 2) ustaw żądaną temperaturę; czas ustaw przy użyciu pokrętki regulacji czasu (nr 4) w zależności od przygotowywanej potrawy. Wybierz żądaną pozycję grzania, przelączając pokrętkę pozycji grzania (nr 3). Maksymalne ustawienie czasu wynosi 60 minut, a minimalne — 2 minuty.

Maksymalne ustawienie temperatury wynosi 250 °C, a minimalne — 50 °C.

Zaświeci się czerwony wskaźnik świetlny. Po upływie ustawionego czasu wskaźnik świetlny zgaśnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kratkę lub blachę do pieczenia należy zawsze wyjmować z piecyka przy użyciu dołączonego uchwytu (nr 10), a rożen przy użyciu uchwytu do rożna (nr 7).

90



- A) Używanie z blachą do pieczenia (Nr 9)**  
Zaczep górną końcówkę uchwyty na górze blachy do pieczenia (Nr 9).
- B) Używanie z kratką (Nr 8)**  
Zaczep dolną końcówkę uchwyty na górze kratki (Nr 8).

#### Czyszczenie urządzenia

Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Wszystkie części należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń. Obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Wnętrze urządzenia należy czyścić łagodnym detergentem lub specjalnym środkiem do czyszczenia piecyków.

Nigdy nie należy używać silnych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie wolno czyścić urządzenia w zmywarce do naczyń. Jeśli wnętrze urządzenia ulegnie zabrudzeniu, proces gotowania i pieczenia będzie trwał dłużej niż zwykle.

#### Wskazówki kulinarne

Piecyk ten jest doskonałym urządzeniem do przygotowywania wspaniałych potraw. W poniższej tabeli zawarto wskazówki dotyczące czasu przygotowywania oraz ustawień temperatury piecyka dla różnych potraw.

Wskazane wartości temperatury i czasu są tylko zalecane. Wyniki pieczenia różnią się w zależności od przepisów, potraw i użytych składników. Dokładny czas przygotowywania, informacje o pozycji grzania i czas pieczenia według danego przepisu można znaleźć na opakowaniu konkretnej żywności, o ile zostało to podane.

#### Pozycja grzania



Przepis	Ilość	Temp. °C	Czas	Pozycja grzania
Świeża pizza	400 g	200 °C	25 min	3
Solone ciasto	600 g	200 °C	35 min	3
Mrożona pizza	450 g	220 °C	15 min	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min	3
Cały kurczak	1500 g	220 °C	90 min	5
Klopsiki	1000 g	200 °C	60 min	3
Baklżany z serem	1700 g	200 °C	30 min	1
Grillowane mięso	1000 g	220 °C	20 min	1
Ziemniaki zapiekane w sosie	1500 g	200 °C	40 min	1
Podłużne bułeczki	500 g	220 °C	8–10 min	3
Jabłecznik	1000 g	190 °C	90 min	3
Pstrąg w paczce	800 g	190 °C	40 min	2

Do czasu pieczenia należy dodać około 10 minut wstępnego nagrzewania piecyka.

## WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu niepoprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
- Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
- Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
- W celu zapewnienia dodatkowej ochrony zaleca się montaż wyłącznika różnicowoprądowego w instalacji elektrycznej, doprowadzającej prąd do łazienki. Prąd działania tego urządzenia powinien być nie wyższy od 30mA. Informacje na ten temat uzyskać można u monterów instalacji elektrycznej.
- Urządzenie to nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przestroga: w celu uniknięcia ryzyka związanego z nieumyślnym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak regulator czasowy, także nie może zostać podłączone do obwodu regularnie włączanego i wyłączanego przez takie urządzenie.

## NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

### Gwarancja

- Urządzenie, wyprodukowane przez naszą Firmę, jest objęte 24-miesięcznym okresem gwarancji, począwszy od dnia zakupu (na rachunku).
- W okresie obowiązywania gwarancji, wszelkie usterki urządzenia lub jego akcesoriów, wynikające z wad materiału lub produkcyjnych, będą usuwane nieodpłatnie, drogą naprawy lub wymiany. Usługi gwarancyjne nie pociągają za sobą rozszerzenia czasu obowiązywania gwarancji, ani praw do nowej gwarancji!
- Dowodem gwarancji jest dowód zakupu. Bez posiadania dowodu zakupu, nieodpłatna wymiana bądź naprawa, są niemożliwe.
- Aby złożyć reklamację w ramach gwarancji, należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem.

- Uszkodzenie części nie oznacza automatycznej nieodpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku można zadzwonić na naszą infolinię. Stłuczone szkło czy złamane części plastikowe, zawsze podlegają opłatom.
- Gwarancja nie obejmuje części konsumpcyjnych, podlegających zużyciu, a także czyszczenia, konserwacji czy wymiany takich części – te usługi podlegają opłatom!
- Manipulacje osób nieupoważnionych powodują utratę gwarancji.
- Po wygaśnięciu gwarancji, odpłatnych napraw dokonuje sprzedawca lub warsztat naprawczy.

### Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Wtórny, należy poprosić władze lokalne.

### Opakowanie

Opakowanie nadaje się w 100% do ponownego przetworzenia, należy składować je oddzielnie.

### Produkt

Urządzenie posiada oznakowanie zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego przetworzenia zużytego produktu zapobiega niepomyślnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### Deklaracja Zgodności UE

Urządzenie zaprojektowano, wyprodukowano i wprowadzono na rynek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, podanymi w Dyrektywie Niskiego Napięcia - nr 2006/95/EC, Dyrektywie Kompatybilności Elektromagnetycznej (EMC) – nr 2004/108/EC oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

## Funcționare și întreținere

Îndepărtați ambalajul aparatului.

Verificați dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea rețelei din casa dumneavoastră. Tensiune nominală: AC220-240V 50Hz.

### Prima utilizare

Spălați toate piesele detașabile ale aparatului cu apă caldă și săpun înainte de prima utilizare. Clătiți și uscați temeinic. Aceste piese se pot spăla și în mașina de spălat.

Amplasați aparatul pe o suprafață stabilă și plană și păstrați un spațiu de cel puțin 30 cm în jurul aparatului. Aparatul nu este adecvat instalării sau utilizării în aer liber. Amplasați aparatul într-un loc sigur. Nu îl amplasați foarte aproape de perete, acesta se poate arde sau decolora. Perdelele sau altele asemenea nu trebuie să intre în contact cu aparatul. Nu puneți nimic între partea inferioară a aparatului și suprafața pe care amplasați aparatul pentru a evita declanșarea unui incendiu.

Alimentele, cum ar fi pâinea, pizza și carnea care se coc o perioadă lungă de timp se pot arde; acest lucru se poate evita prin verificarea periodică a alimentelor din cuptor; acestea nu se țin foarte mult în cuptor. Nu încălziți alimentele în borcane sau câni, căldura poate produce explozii și poate provoca accidente. Folosiți numai vase și farfurii speciale.

La prima utilizare, cuptorul poate emana miros și fum, acest lucru este normal; folosiți aparatul într-o încăpere bine ventilată.



### Atenție!

Partea exterioară a aparatului este și ea încinsă. Evitați orice contact fizic, vă puteți accidenta grav. Folosiți întotdeauna mânerul de la ușa din sticlă (nr. 1) pentru a deschide cuptorul.

### Utilizarea accesoriilor

Folosiți grătarul (nr. 8) pentru a pregăti alimente uscate, cum ar fi pâinea sau pizza.

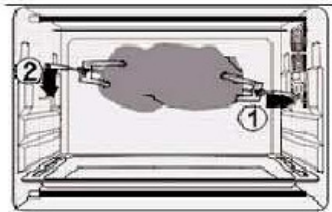
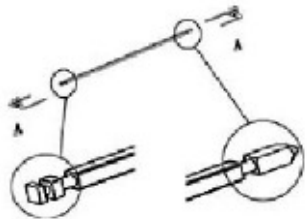
Tava de coacere (nr. 9) este adecvată pentru pregătirea alimentelor care își lasă grăsime, cum ar fi preparatele din carne și pui. Tava de coacere (nr. 9) poate fi amplasată și sub grătar (nr. 8) pentru a absorbi grăsimea.

### Montarea suportului pentru frigărui (nr. 6)

Așezați tava de coacere (nr. 9) pe conductorul cel mai de jos al cuptorului; poate absorbi grăsimea care se scurge din vasul de prăjire.

Introduceți mai întâi partea dreaptă a suportului în gaura din dreapta a cuptorului (vezi pasul 1 de mai jos). Apoi amplasați partea stângă a suportului în gaura din stânga a cuptorului, vezi pasul 2. Capacitatea suportului este de 3 kg.

Folosiți întotdeauna mânerul suportului de frigărui (nr. 7) pentru a scoate suportul din cuptor.



## Utilizarea

Folosiți butonul de reglare a temperaturii (nr. 2) pentru a seta temperatura dorită, în funcție de felul preparat. Folosiți poziția de încălzire a butonului de reglare (nr. 3) la modul de încălzire dorit; pagina următoare vă explică diferite setări. Setati butonul de reglare a timpului (nr. 4) la 10 minute și preîncălziți cuptorul; indicatorul roșu se aprinde (nr. 5) și indicatorul se stinge din nou când aparatul a ajuns la timpul setat. Aparatul este gata de utilizare.

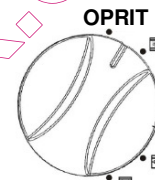


← Reglare temperatură

← Reglarea poziției de încălzire

← Reglare durată

### Butonul de comandă funcții (nr. 3)



ncălzire în partea superioară și inferioară, inclusiv funcție aer fierbinte.



Nu mai încălzire în partea superioară, inclusiv funcție aer fierbinte.



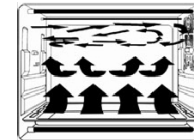
Încălzire în partea superioară și inferioară, fără funcție aer ierbinte.



Încălzire în partea superioară, cu funcție de rotiserie.



Încălzire în partea superioară și inferioară, inclusiv funcție aer fierbinte și rotiserie.

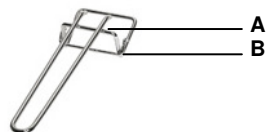


Funcția de aer fierbinte asigură un curent de aer puternic, realizând o mai bună distribuție a căldurii, astfel încât se reține aroma originală.

Amplasați grătarul (nr. 8) pe tava de coacere (nr. 9) sau ambele în cuptor, care poate fi amplasat în patru poziții. Sunt patru conductori în cuptor.

Utilizați butonul de reglare a temperaturii (nr. 2) pentru a seta temperatura dorită; pentru reglarea timpului, folosiți butonul de reglare a timpului (nr. 4) în funcție de felul pregătit. Selectați funcția dorită, prin comutarea butonului de comandă a funcțiilor (nr. 3). Durata maximă de timp care poate fi setată este de 60 de minute, durata minimă fiind de 2 minute. Setarea maximă a temperaturii este 250 °C, setarea minimă a temperaturii este 50 °C. Indicatorul roșu se aprinde. Când aparatul atinge timpul setat, lumina indicatoare se stinge și aparatul emite un semnal audio. Folosiți întotdeauna mânerul (nr. 10) la grătar sau la tava de coacere sau mânerul (nr. 7) la suportul pentru frigărui pentru scoaterea din cuptor.





**A**  
**B**

**A** Pentru utilizarea la tava de coacere (nr. 9)  
Clema finală superioară a mânerului din partea de sus a  
tăvii de coacere (nr. 9).

**B** Pentru utilizarea la grătar (nr.8)  
Clema finală inferioară a mânerului din partea de sus a  
grătarului (nr. 8)

### Curățarea aparatului

Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Spălați toate piesele cu apă caldă și săpun. Clătiți și uscați temeinic. Aceste piese se pot spăla și în mașina de spălat. Ștergeți suprafața exterioară cu o cârpă umedă. Curățați partea interioară cu un detergent ușor sau o soluție specială pentru curățarea cuptorului.

Nu folosiți substanțe de curățare dure sau abrazive, lavete sau bureți de sârmă care pot avaria aparatul.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide. Nu amplasați aparatul în mașina de spălat vase în scopul curățării. Dacă partea interioară se murdărește, procesul de fierbere și de coacere poate dura mai mult decât în mod normal.

### Sfaturi pentru preparare

Cuptorul dumneavoastră este foarte bine dotat pentru pregătirea celor mai bune preparate. Diagrama de mai jos vă prezintă câteva sfaturi cu privire la durata de preparare și setări ale temperaturii cuptorului pentru diferite preparate.

Temperaturile și duratele indicate sunt orientative. Rezultatele preparării diferă în funcție de rețetă, de felurile pregătite și de ingredientele utilizate. Pentru a afla durata exactă de pregătire, poziția de încălzire și durata de pregătire a unei rețete, citiți informațiile de pe ambalaj, dacă se menționează durata de preparare.

### Poziția de încălzire



Rețeta	Cantitate	Temp. °C	Durata	Poziția de încălzire
Pizza proaspătă	400 g	200 °C	25 min.	3
Prăjitură să	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza corjela	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagna	1500 g	200 °C	40 min.	3
Pui întreg	1500 g	220 °C	90 min.	5
Chiftele	1000 g	200 °C	60 min.	3
Vinete cu brânză	1700 g	200 °C	30 min.	1
Friptură la grătar	1000 g	220 °C	20 min	1
Cartofi gratinați	1500 g	200 °C	40 min.	1
Plăcintă cu mere	1000 g	190 °C	90 min.	3
Păstrăv	800 g	190 °C	40 min.	2

Adăugați 10 minute la durata de gătire pentru pre-încălzirea grătarului.

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



- Înainte de utilizare, citiți toate instrucțiunile.
- Nu atingeți suprafețele aparatului. Folosiți mânerele sau butoanele.
- În vederea protejării împotriva electrocutărilor, vă rugăm să nu introduceți cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Decuplați de la priză când nu folosiți aparatul, și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau scoate componentele. Nu utilizați niciun aparat cu cablul sau ștecherul defect, dacă aparatul nu funcționează corect, sau a fost deteriorat într-un fel.
- Utilizarea unor accesorii nerecomandate de producătorul aparatului poate determina accidente și anula orice garanție pe care o aveți.
- Nu folosiți aparatul în exteriorul locuinței, sau lângă surse directe de căldură.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau dulapului, să atingă suprafețe încinse, să intre în contact cu anumite componente fierbinți, sau să se afle sub sau lângă perdele, transperante etc.
- Acest aparat este destinat doar utilizării casnice și doar în scopul pentru care a fost proiectat.
- Aparatul trebuie așezat pe o suprafață stabilă și plană.
- Acest aparat trebuie supravegheat, astfel că nu trebuie lăsat niciodată singur în prezența copiilor atunci când este pornit sau când este încă fierbinte.
- Componentele ceramice sparte sunt excluse din garanție.
- Pentru protecție suplimentară, vă recomandăm să instalați un dispozitiv de curent rezidual (DCR) în circuitul electric din sala de baie. Curentul rezidual nominal din acest DCR nu trebuie să depășească 30mA. Pentru indicații, apălați la instalatorul dvs.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

### Garanție

- Aparatul oferit de Compania noastră este prevăzut cu o garanție de 24 de luni, începând de la data achiziționării lui (data de pe factură).
- În timpul perioadei de garanție, orice defect de material sau de fabricație al aparatului sau accesoriilor lui vor fi soluționate gratuit prin repararea sa, la cerere, prin înlocuire. Serviciile de garanție nu presupun o prelungire a perioadei de garanție și nici nu dau dreptul de obținere a unei noi garanții!
- Dovada garanției este oferită prin documentele de achiziționare ale produsului. Dacă nu dețineți aceste documente, reparațiile și înlocuirea componentelor nu pot fi realizate gratuit.
- Dacă doriți să faceți o plângere în timpul perioadei de garanție, vă rugăm să returnați furnizorului dvs. întregul aparat, în pachetul original, împreună cu factura.
- Deteriorarea accesoriilor nu presupune automat înlocuirea gratuită a întregului aparat. În aceste cazuri, vă rugăm să contactați linia noastră directă de service. Remedierea sticlei sparte sau a componentelor din plastic presupune întotdeauna costuri suplimentare.
- Defectele componentelor consumabile sau a celor care se uzează, ca și curățarea, mentenanța sau înlocuirea acestora nu sunt acoperite de garanție și deci trebuie plătite!
- Garanția este anulată în cazul intervențiilor neautorizate.

- După expirarea garanției, reparațiile pot fi realizate de un furnizor competent sau un service de reparații, în schimbul unei sume de bani.
- Aparatul nu se utilizează cu un cronometru exterior sau cu un sistem de telecomandă separat.
- Atenție: Pentru a se evita riscurile datorate resetării greșite a decuplării termice, acest aparat nu trebuie conectat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi cronometrele, și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit periodic de către dispozitiv.

## Măsuri de protecție a mediului înconjurător



Acest aparat nu trebuie aruncat în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de viață, ci trebuie transportat la un centru de reciclare a aparatelor electrice și electronice. Acest simbol marcat pe aparat, manualul cu instrucțiuni și ambalajul atrag atenția asupra acestui element important. Materialele folosite la construcția acestui aparat pot fi reciclate. Reciclând aparatele de uz casnic, contribuiți la un pas important în vederea protejării mediului înconjurător. Pentru mai multe informații legate de punctele de colectare, vă rugăm să contactați autoritățile locale competente.

### Ambalaj

Ambalajul este 100% reciclabil, și îl puteți returna separat.

### Produs

Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2002/96/EC, din documentația referitoare la Deșeurile din Echipamente Electrice și Electronice (WEEE). Asigurându-vă că ați aruncat deșeurile corect, susțineți campania de prevenire a consecințelor nefaste asupra mediului și sănătății umane.

### Declarație de conformitate UE

Acest aparat este proiectat, realizat și marcat conform obiectivelor de siguranță ale Directivei de Curent Scăzut "Nr 2006/95/EC, cerințelor de protecție ale Directivei EMC 2004/108/EC "Compatibilitate Electromagnetică" și cerințelor Directivei 93/68/EEC.

## Λειτουργία και συντήρηση

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία του προϊόντος.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην κεντρική τάση της οικίας σας.  
Όνομαστική τάση: AC220-240V 50Hz.

### Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά πλύντε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεβγάλετε και στεγνώστε σχολαστικά. Αυτά τα εξαρτήματα είναι επίσης κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα πάνω σε επίπεδη σταθερή επιφάνεια και να εξασφαλίζετε τουλάχιστον 30 cm. ελεύθερου χώρου γύρω από τη μονάδα. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εξωτερική εγκατάσταση ή χρήση. Τοποθετήστε τη συσκευή σε ασφαλές μέρος. Όχι πολύ κοντά σε τοίχο διότι μπορεί να καεί ή να αποχρωματιστεί ο τοίχος. Παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπούν στη συσκευή κουρτίνες ή κάτι παρόμοιο. Μην τοποθετείτε τίποτα ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στην επιφάνεια όπου τοποθετείτε τη συσκευή διότι μπορεί να υπάρξει κίνδυνος να καεί.

Φαγητά όπως το ψωμί, η πίτσα και το κρέας που ψήνονται πολλή ώρα στο φούρνο μπορεί να καούν. Κάτι τέτοιο μπορεί να αποτραπεί εάν ελέγχετε τακτικά το φαγητό που βρίσκεται στο φούρνο και δεν το αφήνετε πολλή ώρα στο φούρνο όταν αυτός βρίσκεται σε λειτουργία. Ποτέ μη ζεσταίνετε στο φούρνο φαγητό που βρίσκεται μέσα σε βάζα ή κονσέρβες διότι η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει έκρηξη και τραυματισμό. Πάντα να χρησιμοποιείτε πυρίμαχα σκεύη και πιάτα.

Κατά την πρώτη χρήση του φούρνου μπορεί να υπάρξει μυρωδιά και καπνός, κάτι που είναι φυσιολογικό, γι'αυτό χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο χώρο.



### Προσοχή!

Το εξωτερικό της συσκευής επίσης θερμαίνεται. Αποφύγετε οποιαδήποτε σωματική επαφή διότι υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού. Πάντα να χρησιμοποιείτε το χερούλι για να ανοίξετε τη γυάλινη πόρτα (no. 1) του φούρνου.

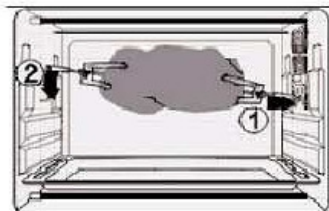
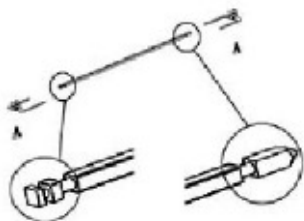
### Χρήση των εξαρτημάτων

Χρησιμοποιήστε τη σχάρα (no. 8) για να προετοιμάσετε στεγνά φαγητά όπως ψωμί, κατσίκα. Το ταψί (no. 9) είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν λίπος όπως κρέας και κοτόπουλο. Το ταψί (no. 9) μπορεί επίσης να τοποθετηθεί κάτω από τη σχάρα (no. 8) για να απορροφήσει τυχόν λίπος.

### Τοποθέτηση της σούβλας (no. 6).

Τοποθετήστε το ταψί (no. 9) στο χαμηλότερο αγωγό στο φούρνο. Έτσι θα μπορεί να απορροφά τυχόν λίπη.

Πρώτα εισάγετε τη δεξιά πλευρά της σούβλας στην οπή που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του φούρνου, βλέπε βήμα 1 παρακάτω. Στη συνέχεια τοποθετήστε την αριστερή πλευρά της σούβλας στην αριστερή πλευρά του φούρνου, βλέπε βήμα 2. Η αντοχή της σούβλας είναι 3 kg.. Να χρησιμοποιείτε πάντα το χερούλι της σούβλας που παρέχεται (no. 7) για να βγάξετε τη σούβλα από το φούρνο.



## Χρήση

Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας (no. 2) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε σύμφωνα με το εκάστοτε πιάτο. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο θέσης θέρμανσης (no. 3) για να επιλέξετε τη λειτουργία θέρμανσης που επιθυμείτε. Στην επόμενη σελίδα θα βρείτε επεξήγηση των διαφόρων ρυθμίσεων. Γυρίστε το πλήκτρο ρύθμισης χρόνου (no. 4) στα 10 λεπτά και προθερμάνετε το φούρνο. Η κόκκινη ένδειξη ανάβει (no. 5) και σβήνει ξανά όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

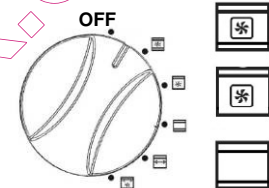


← Ρύθμιση θερμοκρασίας

← Πλήκτρο θέσης θέρμανσης

← Χρονοδιακόπτης

### Πλήκτρο ελέγχου λειτουργίας (no. 3)



Θέρμανση άνω και κάτω συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας θερμού αέρα.



Μόνο άνω θέρμανση συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας θερμού αέρα.



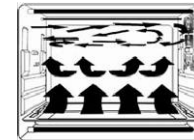
Άνω και κάτω θέρμανση χωρίς λειτουργία θερμού αέρα.



Άνω θέρμανση με λειτουργία γκριλ.



Άνω και κάτω θέρμανση συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας θερμού αέρα και γκριλ.



Κατά τη λειτουργία θερμού αέρα υπάρχει κυκλοφορία δυνατού αέρα χάρη στην οποία εξασφαλίζεται καλύτερη διανομή της θερμότητας, και έτσι διατηρείται η αρχική γεύση του φαγητού.

Τοποθετήστε τη σχάρα (no. 8) ή το ταψί (no. 9) ή και τα δύο μέσα στο φούρνο. Μπορούν να τοποθετηθούν σε τέσσερις θέσεις. Στο εσωτερικό του φούρνου υπάρχουν τέσσερις αγωγοί θερμότητας.

Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας (no. 2) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, και για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ρύθμισης χρόνου (no. 4), ανάλογα με το πιάτο που ετοιμάζετε. Επιλέξτε τη θέση θέρμανσης που επιθυμείτε χρησιμοποιώντας το πλήκτρο θέσης θέρμανσης (no. 3). Η μέγιστη ρύθμιση χρόνου είναι 60 λεπτά και η ελάχιστη είναι 2 λεπτά.

Η μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας είναι 250 °C, και η ελάχιστη είναι 50 °C.

Η κόκκινη ένδειξη ανάβει. Όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, η φωτεινή ένδειξη

απενεργοποιείται και ακούγεται μία ηχητική ένδειξη. Να χρησιμοποιείτε πάντα το παρεχόμενο χερούλι (no. 10) για να βγάλετε από το φούρνο τη σχάρα ή το ταψί ή το χερούλι (no. 7) για τη σούβλα.



**A Για χρήση με το ταψί (no. 9)**

Προσαρτήστε το άνω άκρο του χερουλιού στο πάνω μέρος του ταψιού (no. 9).

**B Για χρήση με τη σχάρα (No 8)**

Προσαρτήστε το κάτω άκρο του χερουλιού στο πάνω μέρος της σχάρας (no. 8).

**Καθαρισμός της μονάδας**

Αφαιρέστε το φιν από το ρευματοδότη και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Πλύντε όλα τα εξαρτήματα σε νερό με σαπούνι. Ξεβγάλτε και στεγνώστε σχολαστικά. Αυτά τα εξαρτήματα είναι επίσης κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το εξωτερικό με υγρό πανί. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ήπιο απορρυπαντικό ή ειδικό καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σκληρά και διαβρωτικά καθαριστικά, ή σύρμα τριψίματος διότι μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

Ποτέ μη βυθίσετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό. Μη τοποθετείτε τη συσκευή σε πλυντήριο πιάτων για να την καθαρίσετε. Εάν το εσωτερικό του φούρνου είναι βρώμικο, η διαδικασία βρασμού και ψησίματος μπορεί να απαιτεί περισσότερο χρόνο από το κανονικό.

**Συμβουλές μαγειρέματος**

Ο φούρνος σας είναι απολύτως κατάλληλος για την προετοιμασία των πιο υπέροχων πιάτων. Στον παρακάτω πίνακα θα βρείτε μερικές συμβουλές σχετικά με το χρόνο προετοιμασίας, και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας του φούρνου για διάφορα πιάτα.

Οι παρακάτω θερμοκρασίες και χρόνοι μαγειρέματος είναι μόνο ενδεικτικοί. Τα αποτελέσματα ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή, το πιάτο και τα υλικά που χρησιμοποιούνται. Για τον ακριβή χρόνο προετοιμασίας, τη θέση ψησίματος, και το χρόνο ψησίματος της συνταγής σας, παρακαλείστε να ανατρέχετε στη συσκευασία του προϊόντος όπου ίσως αναφέρεται ο χρόνος προετοιμασίας.

**Θέση θέρμανσης**



Συνταγή	Ποσότητα	Θερμ. °C	Χρόνος	Θέση θέρμανσης
Φρέσκια πίτσα	400 g	200 °C	25 λεπτά	3
Αλμυρό κέικ	600 g	200 °C	35 λεπτά	3
Καταψυγμένη πίτσα	450 g	220 °C	15 λεπτά	3
Λαζάνια	1500 g	200 °C	40 λεπτά	3
Ολκλή	1500 g	220 °C	90 λεπτά	5
Κεφτεδες	1000 g	200 °C	60 λεπτά	3
Μελιζάνες με τυρί	1700 g	200 °C	30 λεπτά	1
Κρέας στο γκριλ	1000 g	220 °C	20 λεπτά	1
Πατατοκεφτέδες	1500 g	200 °C	40 λεπτά	1
Μηλόπιτα	1000 g	190 °C	90 λεπτά	3
Πέστροφα σε πακέτο	800 g	190 °C	40 λεπτά	2

Προσθέστε στο χρόνο μαγειρέματος περίπου 10 λεπτά για την προθέρμανση του φούρνου.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα πόμολα.
- Για να προστατευτείτε από πιθανή ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή τη συσκευή μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τοποθετήσετε επάνω της εξαρτήματα ή πριν τα αφαιρέσετε από αυτή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή εάν είναι κατεστραμμένη με οποιοδήποτε τρόπο.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και να ακυρώσει την εγγύηση που μπορεί να έχει αυτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο, ούτε πάνω ούτε κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας ούτε να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες ή με ζεστά μέρη ούτε να αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί κάτω από ή κοντά σε κουρτίνες, στόρια ή άλλα καλύμματα παραθύρων.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο και μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση υπό επίβλεψη και ποτέ δεν πρέπει να την αφήνετε να λειτουργεί μόνη της ή ενώ είναι ζεστή χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ράγισμα των κεραμικών εξαρτημάτων.
- Για επιπλέον προστασία, σας συνιστούμε να εγκαταστήσετε ένα μηχανισμό προστασίας από διαρροή ρεύματος (RCD) στο ηλεκτρικό κύκλωμα που τροφοδοτεί το μπάνιο σας. Αυτός ο μηχανισμός θα πρέπει να έχει ονομαστική τιμή παραμένοντος ρεύματος λειτουργίας όχι υψηλότερη από 30mA. Για περισσότερες πληροφορίες, συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Προσοχή: Για να αποτραπεί πιθανός κίνδυνος λόγω ακούσιας ενεργοποίησης της θερμικής διακοπής, η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής ενεργοποίησης όπως χρονοδιακόπτη ούτε να συνδέεται με κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

### Εγγύηση

- Η συσκευή που παρέχεται από την Εταιρία μας καλύπτεται από εγγύηση 24 μηνών αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς (που αναγράφεται στην απόδειξη αγοράς).
- Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης οποιαδήποτε βλάβη της συσκευής ή των εξαρτημάτων της που οφείλεται σε ελαττώματα υλικών ή κατασκευής θα αποκαθίσταται δωρεά με επισκευή ή, κατά τη διακριτική μας ευχέρεια, με

αντικατάστασή της. Οι υπηρεσίες που προκύπτουν από την εγγύηση δεν συνεπάγονται την επιμήκυνση της χρονικής ισχύος της εγγύησης ούτε παρέχουν οποιοδήποτε δικαίωμα για νέα εγγύηση!

- Η εγγύηση πιστοποιείται από την απόδειξη αγοράς. Χωρίς την απόδειξη αγοράς δεν ισχύει η δωρεάν αντικατάσταση ή επιδιόρθωση της συσκευής σας.
- Εάν επιθυμείτε να εγείρετε οποιαδήποτε αξίωση χρησιμοποιώντας την εγγύηση, παρακαλούμε επιστρέψτε στον προμηθευτή σας ολόκληρη τη συσκευή στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς.
- Τυχόν ζημιές στα εξαρτήματα δεν εννοούν την αυτόματη αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε αυτές τις περιπτώσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε με την γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας. Σπασμένα τζάμια ή σπασμένα πλαστικά μέρη υπόκεινται πάντα σε χρέωση.
- Για ελαττώματα σε αναλώσιμα ή μέρη της συσκευής που υπόκεινται σε φθορά, καθαώς και σε καθαρισμό, η συντήρηση ή αντικατάσταση αυτών των μερών δεν καλύπτεται από την εγγύηση και επομένως η αντικατάστασή τους χρεώνεται!
- Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση που η συσκευή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Μετά τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να γίνουν από τον αρμόδιο προμηθευτή ή από την υπηρεσία επισκευών κατόπιν χρέωσης με το ανάλογο τίμημα.

### Οδηγίες για την προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα μετά τη λήξη του χρόνου ζωής της, αλλά πρέπει να απορρίπτεται στα ειδικά σημεία ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο που αναγράφεται πάνω στη συσκευή, στο εγχειρίδιο λειτουργίας και τη συσκευασία εφιστά την προσοχή σας σε αυτό το σημαντικό ζήτημα. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μπορούν να ανακυκλωθούν. Ανακυκλώνοντας τις οικιακές συσκευές συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος. Ζητήστε από τις τοπικές αρχές πληροφορίες σχετικά με τα σημεία

ανακύκλωσης.

### Συσκευασία

Η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμη 100%, απορρίψτε τη στους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης υλικών.

### Προϊόν

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC για την Απόρριψη Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν έχει υποστεί επεξεργασία ως απόρριμμα, βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.

### Δήλωση πιστότητας EC

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και τοποθετηθεί στην αγορά σύμφωνα με τις πρόνοιες ασφαλείας της Οδηγίας Χαμηλής Τάσης "Αρ2006/95/EC, τις προδιαγραφές προστασίας της Οδηγίας EMC 2004/108/EC "Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα" και τις προδιαγραφές της Οδηγίας 93/68/EEC.

## Çalıştırma ve bakım

Cihazın tüm parçalarını kutusundan çıkarınız.  
Cihazın çalışma voltajının evinizdeki ceryan miktarıyla aynı olduğunu kontrol ediniz.  
Çalışma voltajı: AC220-240V 50Hz.

### İlk Kullanma

Cihazı kullanmadan evvel tüm parçaları sabunlu suda teizleyiniz. İyice ovunuz ve kurulayınız. Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.  
Cihazı daima düz bir zemine koyunuz ve cihazın etafında 30 cm. Boşluk bırakınız. Bu cihaz dışarıya konmamalı ve dışarıda kullanılmamalıdır. Cihazı emniyetli bir yere koyunuz. Duvara fazla yanaştırmayınız, zira duvar yanabilir veya rengi değişebilir. Lütfen cihaza perde gibi, nesnelere temas etmemesine dikkat ediniz. Cihazın altına veya üzerine koruyucu herhangi bir nesne koymayınız yoksa bu nesnelere de yanabilir.  
Ekmek, pizza ve et gibi yiyecekler fırında uzun süre pişirilirse yanabilirler; bunun önüne geçebilmek için pişen yemeği arada kontrol ediniz veya fırında uzun süre bırakmayınız. Asla yiyecekleri kavanoz veya teneke kutularda ısıtmayınız, ısı bu nesnelere patlamasına ve yaralanmalara sebebiyet verebilir. Daima fırına dayanıklı kaplar kullanınız.  
Fırın ilk kullanımda duman ve koku yapabilir, bu durum normaldir, dolayısıyla fırını havalandırılmış yerde kullanınız.



### Uyarı!

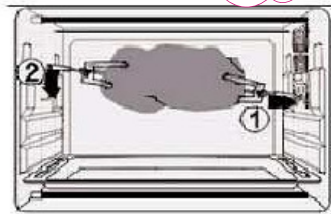
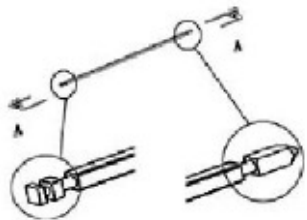
Fırının dış yüzeyi de ısınmaktadır. dokunmayınız, aksi halde ciddi derecede yaralanabilirsiniz. Cam kapıyı daima kulpundan tutarak açınız veya kapatınız (no. 1)

### Aksesuarların kullanımı

Ekmek ve pizza gibi kuru yiyecekler için ızgarayı (no. 8) kullanmanız yerinde olur. Pişirme tepsisi (no. 9) yağlı alınmış, mesela et veya tavuk gibi yiyecekleri pişirme için idealdir. Pişirme tepsisi (no. 9) aynı zamanda ızgaranın altına da konulabilir (no. 8) bu sayede akan yağlar burda birikecektir.

### Kancaların akılması (no. 6).

Pişirme tepsisini (no. 9) fırının alt ısıtma elemanının üzerine koyunuz; böylece pişen yiyecekten dökülen yağlar altta toplanır.  
İlk olarak kancanın sağ tarafını fırının sağ tarafına takınız, bunu için aşağıdaki şekilde 1 kısmına bakınız. Sonra da kancanın sol tarafını fırının sol tarafına takınız, bu için Adım 2. Kancanın taşıma kapasitesi 3 kg'dır.  
Kancaları fırından çıkararak için daima beraberinde verilen utma kulpunu kullanınız (no. 7).



## Çalıştırma

Sıcaklık kontrol düğmesi (no. 2) yardımıyla hazırlanan yiyeceğe bağlı olarak istediğiniz sıcaklık değerini ayarlayınız. Isıtma kontrol düğmesini (no. 3) de kullanmak suretiyle ısıtma konumunu seçebilirsiniz, sonraki sayfada farklı ayarları görebilirsiniz. Zamanlama kontrol düğmesini (no. 4) 10 dakikaya getiriniz ve fırının ısınmasını bekleyiniz, kırmızı gösterge ışığı yanacak (no. 5) ve fırını ayarladığınız sıcaklığa eriştiğinde bu ışık söner. Fırın böylece kullanmaya hazırdır.

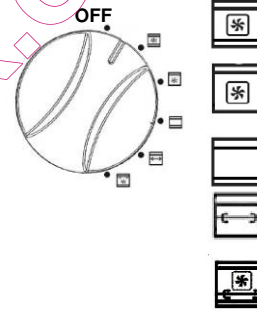


← Isı kontrol düğmesi

← Isıtma konum Ayarı

← Zamanlama kontrol düğmesi

### Isıtma kontrol düğmesi (no. 3)



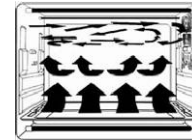
Üst ve alt ısıtma elemanları çalışır ve sıcak hava verir.

Sadece alt ısıtma elemanı çalışır ve sıcak hava verir.

Üst ve alt ısıtma elemanları çalışır ancak sıcak hava verilmez.

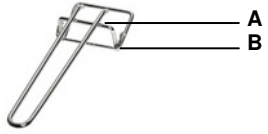
Üst ısıtma elemanı dönme işlevine de sahiptir.

Üst ve alt ısıtma elemanları çalışır hem sıcak hava verir hem dönme işlevlidir.



Sıcak hava işlevi güçlü hava akımı sağlar, bu sayede Her tarafa eşit ısı dağıtılarak, yemeğin lezzeti korunmuş olur.

İzgarayı (no. 8) veya pişirme tepsisini (no. 9) veya her ikisini birden fırına koyunuz, bunu dört şekilde yapabilirsiniz. Fırının içinde dört iletken bulunmaktadır. Isıtma kontrol düğmesi (no. 2) ile arzu ettiğiniz ısı ayarını seçiniz, zaman ayarı için de zamanlama kontrol düğmesini kullanınız (no. 4), bu ayar hazırlanan yiyeceğe göre değişir. Isıtma kontrol düğmesini (no. 3) kullanarak istediğiniz ısı ayarını seçiniz. Azami ısı yar değeri 60 dakika olup, en az ayar da 2 dakikadır.  
En üst ısı ayarı 250°C, en düşük ısı ayarı 50°C.  
Kırmızı gösterge lambası yanar. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde, bu lamba söner ve cihaz sesli bir uyarı verir. Beraberinde verilen kulpu kullanarak (no. 10) ızgara veya pişirme tepisini (no. 7) kancalardan sonra da fırından çıkarınız.



**A pişirme tepsi ile kullanmak için (no. 9)**  
Pişirme tepsinin üst kısmındaki kulpun  
üst terminalini tutturunuz (no. 9).  
**B Izgara ile kullanmak için (no. 8)**  
Tutunuz ızgaranın tutacağıının alt terminali (no. 8).

#### Cihazın temizlenmesi

Fişi prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Tüm parçaları ılık sabunlu suda yıkayınız. İyice ovunuz ve kurulayınız. Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Cihazın dış yüzeyini nemli bir bezle siliniz. Fırının içini hafif bir fırın temizleyici deterjanla temizleyiniz. Asla çözücü ve aşındırıcı maddeler, kazıcı bez, veya bulaşık teli kullanmayınız zira cihaza zarar verebilirsiniz. Cihazı asla su veya benzeri bir sıvıya batırmayınız. Cihazı yıkamak için bulaşık makinesine koymayınız. Fırının içine kir bulaştıysa, kaynatma ve pişirme süresi normalden daha uzun olacaktır.

#### Pişirme tüyoları

Fırının en leziz yiyecekleri hazırlamanız için ideal bir cihazdır. Aşağıdaki tablo hazırlama süresi, ve farklı yiyeceklere göre farklı ısı ayarlarını görebilirsiniz. Gösterilen sıcaklık ve zamanlama değerleri gösterme amaçlıdır. Pişirme kalitesi yemek tarifine, yemeğe ve kullanılan malzemeye göre değişir. Tam pişirme süresi için, ısıtma konumu ve malzemenin pişme süresi ile ilgili, lütfen ambalaja bakınız, pişirme süresi yazılı mı bakınız.

#### Isıtma konumu



Tarif	Miktar	Isı. °C	Süre	Isıtma konumu
Taze pizza	400 g	200 °C	25 dk.	3
Tuzlu kek	600 g	200 °C	35 dk .	3
Donmuş pizza	450 g	220 °C	15 dk .	3
Lazanya	1500 g	200 °C	40 dk .	3
Tür tava	1500 g	220 °C	90 dk .	5
Köfte	1000 g	200 °C	60 dk .	3
Patlıcan	1700 g	200 °C	30 dk .	1
Izgara et	1000 g	220 °C	20 dk .	1
Soyulmuş patates	1500 g	200 °C	40 dk .	1
Elma turtası	1000 g	190 °C	90 dk .	3
Paketlenmiş balık	800 g	190 °C	40 dk .	2

Önceden ısıtılmış fırın için pişirme süresine yaklaşık 10 dakika ilave ediniz.

## ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI



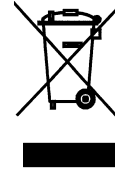
- Kullanım öncesinde talimatları okuyunuz.
- Sıcak kısımlara dokunmayınız. Kulp veya askı kullanınız.
- Elektrik çarpmasından korunmak için, kablo, fiş veya cihazı su vb başka sıvılara batırmayınız.
- Kullanmadığınız zamanlarda veya temizleme öncesinde cihazı prizden çekiniz. Parçaları yerine takarken veya parçaları sökerken önce soğumasını bekleyiniz. Cihazı bozuk kablo veya fişle ya da cihaz arızalandığında veya herhangi bir şekilde bozulduğunda kullanmayınız.
- Cihaza ilave aksesuarların takılması cihazın üreticisi tarafından tavsiye edilmemektedir zira yaralanmalara sebep olabileceği gibi bu durum garanti dışıdır.
- Dışarıda kullanmayınız, sıcak ortamlardan uzak tutunuz
- Ceryan kablosunun masa veya tezgahın sarkmamasını, sıcak yerlere temas etmemesini veya sıcak kısımlara değmemesini veya cihazın perde altında, pencere kapaklarında bulunmamasını sağlayınız.
- Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazın sabit ve düz bir yerde kullanılması gerekir.
- Bu cihaz kendi başına çalışmaz, dolayısıyla cihazı AÇIK konumda bırakmayınız veya yanından ayrılmayınız.
- Seramik parçaların kırılması garanti kapsamının dışındadır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığı ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Dikkat: Termal devreden çıkarmanın yanlışlıkla yeniden ayarlanmasından kaynaklanabilecek bir tehlikeyi önlemek için cihaz zaman ayarlı saat gibi harici bir açma/kapama aletine veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.

## BU TALİMATLARI DAHA SONRA TEKRAR BAKMAK İÇİN SAKLAYINIZ

### Garanti

- Firmamızca üretilen bu cihazın satın alınan (fatura) günden başlayarak 24 ay garanti süresi vardır.
- Garanti süresi içinde cihazın defolu kısımlar ve aksesuarların değiştirilmesi ve üretim hataları ücretsiz olarak giderilir veya tamir edilir, ya da uygun görürsek, değiştirilir. Garantü süresi uzatılmayacağı gibi bu süre tekrardan da başlatılmamaktadır!
- Garantinin varlığı satın alındığında fatura ile belgelenir. Faturasız cihaz ücretsiz ne tamir edilir ne de değiştirilir.
- Garantü kapsamında hizmetlerimizden faydalanmak isterseniz lütfen cihazı orijinal ambalajı içinde faturayla birlikte satın aldığınız yere götürünüz.
- Aksesuarların zarar görmesi cihazın tümünü değiştirmek anlamına gelmez. Bu durumlarda lütfen danışma hattımızı arayınız. Kırık cam veya plastik kısımlar daima ücretli olarak değiştirilir.
- Aşınan veya eskiyen kısımlar, temizlik de dahil, onarım ve adı geçen parçaların tamiri garanti kapsamına alınmaz ve ücrete tabiidirler!
- Uzaman olmayanlarca cihazın açılması garanti kapsamının dışındadır.
- Garanti süresinin sonunda cihazın tamiri ve onarımı satıcı veya servisi tarafından belli bir ücret karşılığında yapılabilmektedir

## Çevre korumasına ilişkin esaslar



kullanım ömrü bittiğinde bu cihazın normal atıklar gibi atılmaması gerekmektedir, geri dönüştürme için elektrik ve elektronik aletler gibi toplanması gerekmektedir. Cihazın üzerinde, kullanma kılavuzunda ve ambalajda bulunan bu simge, bu önemli noktayı belirtmektedir. Bu cihazda kullanılan maddeler geri dönüştürülebilmektedir. Ev aletlerinin geri dönüştürülmesini sağlamakla çevre korumasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz. Toplama noktaları ile ilgili bilgili yerele yönetiminize sorarak elde edebilirsiniz.

### Ambalaj

Ambalaj 100% geri dönüştürülebilir, ambalajı ayrı olarak veriniz.

### Ürün

Bu cihaz Avrupa Yönergesi 2002/96/EC'ne göre.

Elektrik ve elektronik aletler(WEEE) sınıfına göre belgelenmiştir. Cihazın uygun olarak atılmasıyla çevre korumasına katkıda bulunmuş olursunuz.

### Uygunluk bildirisi

Bu cihaz Düşük Voltaj Yönergesi "No 2006/95/EC'nde yer alan emniyet kaidelerine sadık kalınarak, EMC Yönergesi 2004/108/EC "Elektromanyetik uyumluluk" kısmında yer alan koruma esaslarına uygun olarak ve 93/68/EEC yönergesinin gerektirdiği esaslara göre tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.





QUEL FOUR.COM