

guzzanti

**ELEKTRICKÁ MINI TROUBA
ELEKTRICKÁ MINI RÚRA
MINI PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS MINI SÜTŐ
ELEKTRIČNA MINI PEČICA
ELEKTRISCHER MINI-BACKOFEN
ELECTRIC MINI OVEN**

GZ-3601, GZ-3611

CZ

SK

PL

H

SI

DE

EN

**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za zájem, který jste projevil o naše produkty. Naším cílem je umožnit Vám efektivní využití tohoto produktu, který byl vyroben v našich moderních závodech za přísných podmínek s ohledem na celkovou kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí.

Před prvním použitím pečicí trouby Vám doporučujeme důkladně si přečíst tento návod k obsluze a uschovat ho na bezpečném místě pro případné použití v budoucnu.

POZNÁMKA:

Tento návod k obsluze byl připraven pro více modelů. Váš spotřebič nemusí být vybaven všemi funkcemi uvedenými v návodu.

Obrázky spotřebiče jsou pouze ilustrační.

Tento spotřebič byl vyroben v moderních závodech s ohledem na životní prostředí.

"Vyhovuje směrnicím OEEZ."

Tento spotřebič byl vyroben v souladu s bezpečnostními směrnicemi. Nevhodné použití může vést ke zranění osob a poškození spotřebiče.

Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, které by se mohly vznítit, rozpustit nebo poškodit teplem, a to ani tehdy, když je spotřebič vypnutý.

Spotřebič není určen k používání ve spojení s dálkovým ovladačem nebo systémem dálkového ovládání.

Pokud je spotřebič v provozu, může se zahřívat povrch dvířek.

Nelijte na pečicí plech ani na dno varného prostoru studenou vodu, dokud jsou plech i trouba horké. Náhlá změna teploty může vést k poškození povrchu spotřebiče nebo opaření osob.

Při delším intenzivním používání spotřebiče může být nutná dodatečná ventilace, např. otevření okna nebo efektivnější ventilace zvýšením výkonu odsavače par. Před použitím spotřebiče odstraňte z jeho blízkosti hořlavé materiály, jako jsou závěsy, záclony nebo papír (jsou hořlavé). Nepokládejte na pečicí troubu materiály, které se snadno vznítí nebo jsou hořlavé.

Dávejte pozor na děti pohybující se v blízkosti spotřebiče.

Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí) nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.

Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče bez dohledu odpovědné osoby.

Spotřebič je během provozu a krátce po vypnutí velmi horký; nedotýkejte se povrchu spotřebiče a dbejte na to, aby se horkého spotřebiče nedotýkaly děti.

Spotřebič a jeho napájecí kabel se musí nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti se z bezpečnostních důvodů nesmí pohybovat kolem spotřebiče bez dohledu odpovědné osoby.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobném prostředí.

Nepokládejte na spotřebič těžké předměty. Nepřenášejte spotřebič za otevřená dvířka.

Spotřebič slouží pouze k ohřívání a přípravě pokrmů.

Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům (k vytápění místnosti, průmyslovému použití apod.).

Před výměnou osvětlení se ujistěte, že je zástrčka napájecího kabelu vytažená ze zásuvky. V opačném případě by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI A BEZPEČNOST

Váš spotřebič vyžaduje napájení elektrickým proudem o síle 16 A. V případě pochybností kontaktujte kvalifikovaného technika, který provede správnou instalaci.

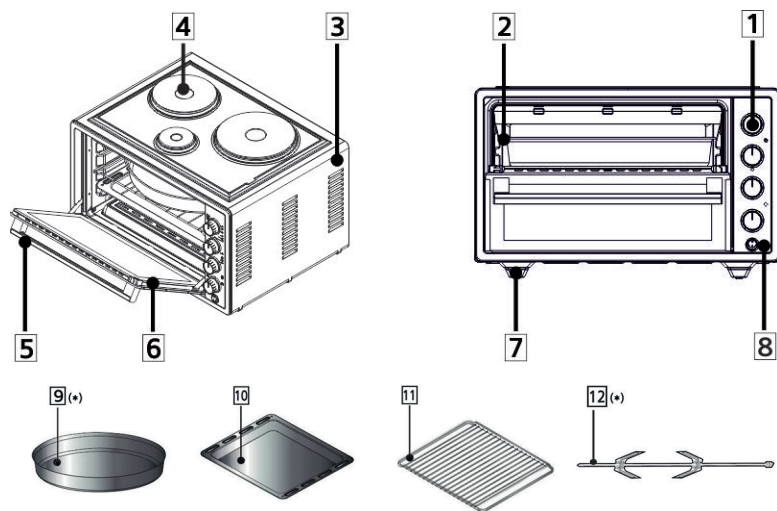
Spotřebič musí být připojen ke zdroji elektrické energie 220 - 240 V, 50/60 Hz. Pokud se hodnoty Vaší sítě liší od uvedených hodnot, kontaktujte odborníky.

Spotřebič smí být připojen k elektrické síti pouze pomocí správně uzemněné zásuvky. Pokud se v blízkosti spotřebiče nenachází uzemněná zásuvka, obraťte se na zákaznický servis. Výrobce nenes odpovědnost za případné poškození spotřebiče zapříčiněné připojením k neuzemněné zásuvce.

Poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo jiná podobně kvalifikovaná osoba.

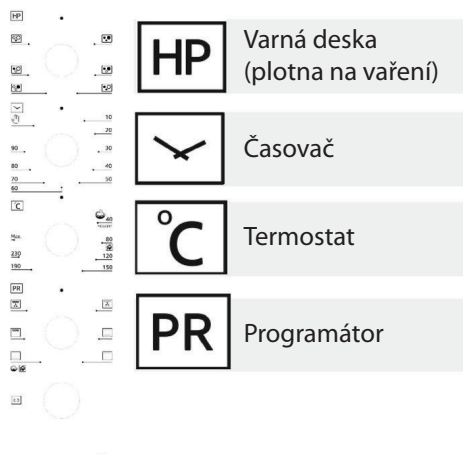
Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých částí spotřebiče.

POPIS PEČICÍ TROUBY A OVLÁDACÍHO PANELU




1. Otočné voliče
2. Tělo spotřebiče
3. Kryt spotřebiče
4. Varná zóna (u některých modelů)
5. Madlo dvířek
6. Dvířka se skleněnou výplní
7. Nožičky spotřebiče
8. Ovládací panel
9. Kulatá pečicí forma (u některých modelů)
10. Hranatý pečicí plech
11. Drátěný rošť
12. Otočný rožeň

TECHNICKÉ ÚDAJE



Časovač:

Umožňuje nastavení času pečení. Po uplynutí nastaveného času časovač přeruší napájení topných těles a vydá varování se zvukem brnění. Chcete-li spotřebič vypnout, nastavte tlačítka časovače, programu a termostatu na „0“.

Když je časovač nastaven na , bude fungovat na dobu neurčitou.

Termostat:

Termostat zajišťuje teplotu uvnitř trouby od 40 do 220 °C. Používá se s ovladačem funkce programu trouby. Když teplota ve vaší troubě dosáhne nastavené hodnoty, termostat přeruší okruh a indikátor termostatu zhasne. Pokud teplota klesne pod nastavenou teplotu, aktivuje se termostat a rozsvítí se indikátor.

Programátor:

Umožňuje zvolit funkce trouby. Funkce jsou popsány v další části. Tlačítko volby funkce a tlačítko termostatu trouby se nastaví na požadovanou hodnotu. V opačném případě zvolené funkční tlačítko nefunguje. Funkce varné desky a trouby nefungují současně.

Funkce rožně:

Funguje pouze motor na grilování kuřete. Poskytuje pečené kuřecí maso otáčením rožně. Grilovací topné těleso lze použít i k opékání.

Programátor varné desky:

Umožňuje výběr funkcí varné desky (varná deska).

Varné zóny lze ovládat jedním tlačítkem nebo jednotlivými tlačítky. Nefunguje současně s funkcemi trouby.



Obsluha funkcí trouby

Funkce trouby se mohou měnit v závislosti na modelu, každá mini-midi trouba nemusí obsahovat všechny specifikované funkce trouby.

Horní a spodní ohřev

Aktivuje se horní a spodní ohřev. Pokrm se připravuje současně shora i zdola. Je použitelný například na pečení koláčů, dortů nebo sušenek nebo dušení ve formách nebo nádobách. K pečení použijete jeden plech.

Spodní ohřev

Aktivuje se pouze spodní ohřev. Hodí se například na pečení pizzy nebo pokrmu, který je třeba péct na spodní části.

Turbo ventilátor s grilem

Topné těleso grilu současně s motorem ventilátoru. Vhodné na masové kuličky, kuřecí maso a pečivo na pečení.

Gril

Topné těleso grilu se používá ke grilování masa, jako jsou steaky, klobásy a ryby. Umístěte plech na spodní rošt a nalijte na něj vodu.

Jen horní topné těleso

Aktivuje se pouze horní ohřev. Díky funkci turbo ventilátoru se teplo v troubě rovnoměrně rozptýlí.

Je použitelný například na pečení koláčů, dortů nebo sušenek nebo dušení ve formách nebo nádobách. K pečení použijete jeden plech.

Turbo ventilátor s podporou spodního ohřevu

Spodní ohřev funguje současně s motorem turbo ventilátoru. Horký vzduch se v troubě homogenně rozptýlí. K pečení spodních částí křupavé pity nebo pikantní palačinky.





Turbo ventilátor s podporou horního a spodního ohřevu

Turbo ventilátor, horní a spodní ohřev se aktivuje současně. Díky funkci turbo ventilátoru se teplo v troubě rovnoměrně rozptýlí. Je použitelný například na pečení koláčů, dortů nebo sušenek nebo dušení ve formách nebo nádobách.


Vnější šířka	552 mm	
Vnější hloubka	458,5 mm	
Vnější výška	353,5 mm	
Vnitřní šířka	395 mm	
Vnitřní hloubka	390 mm	
Vnitřní výška	196,5 mm	
Termostat	40 - 220 °C	
Časovač (*)	0 až 90 min	
Spodní topné těleso	875 W	
Horní topné těleso	750 W	
Gril	1500 W (750 W + 750 W)	
Napájení	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Ventilátor (*)	13 - 15 W	
Otočný rožeň	4 - 6 W	
Osvětlení pečicí trouby (*)	15 - 25 W	
Varná zóna (*)	Ø 180 HP	1500 W
	Ø 145 HP	1000 W
	Ø 80 HP	300 W

(*): K dispozici pouze u některých modelů.

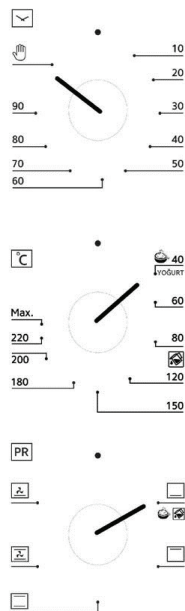
PŘÍPRAVA JOGURTU

Varný prostor pečicí trouby je prázdný. Na termostatu zvolte režim přípravy jogurtu  a nastavte volič programů na spodní ohřev . Nechte pečicí troubu 10 minut předehřát a mezitím si připravte mléko.

Příprava mléka: Zahřívejte syrové (nepasterované) mléko cca 10 až 15 minut při teplotě 90 °C, poté mléko nechte vychladnout na 43 až 45 °C.

Přidejte do mléka jogurtovou kulturu v poměru 1 až 3 % a zamíchejte. Nezakrytou nádobu s mlékem a jogurtovou kulturou vložte na první úroveň předehřáté pečicí trouby, zavřete dvířka a nastavte časovač na manuální režim .


Po uplynutí 5 hodin vyjměte z pečicí trouby hotový jogurt a nechte ho 15 až 20 minut vychladnout při pokojové teplotě. Poté nádobu s jogurtem vložte alespoň na 1 den do chladničky. S nádobou netřeste. Po uplynutí jednoho dne je jogurt připraven ke konzumaci. Přejeme Vám dobrou chuť!



PARNÍ ČIŠTĚNÍ

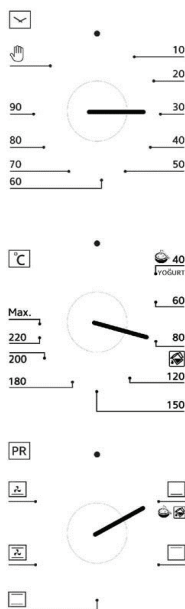
Pára vznikající ve varném prostoru pečicí trouby umožňuje čištění trouby bez použití jakýchkoliv chemikálií.

Vyjměte z varného prostoru spotřebiče veškeré příslušenství. Nalijte na pečicí plech 2 sklenice vody a zasuněte plech na nejspodnější úroveň.

Pomocí termostatu zvolte režim parního čištění . Nastavte časovač na 30 minut.

Nastavte volič programů na spodní ohřev .

Nechte pečicí troubu 30 minut běžet a poté otřete varný prostor vlhkým hadříkem.



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY POTRAVIN

V následující tabulce naleznete doporučené hodnoty pro tepelnou úpravu různých potravin. Tyto hodnoty jsou výsledkem testování v našich laboratořích. Doba tepelné úpravy se může mírně lišit v závislosti na síťovém napětí, kvalitě, množství připravovaných potravin a teplotě. Může se stát, že hotový pokrm nebude při dodržení uvedených hodnot chutnat tak, jak jste zvyklí. V takovém případě Vám doporučujeme experimentovat s různými hodnotami. Díky tomu dosáhnete výsledků, které budou nejlépe vyhovovat Vaším chutím.

Pokrm	Nastavení termostatu (v °C)	Doba tepelné úpravy (v min)	Zásuvná úroveň
Sušenky	170 - 180	25 - 30	1. úroveň
Koláč	170 - 190	40 - 50	1. úroveň
Listové těsto	180 - 200	40 - 50	1. úroveň
Koláč na plech	170 - 180	20 - 30	1. úroveň
Koláč ve formě	170 - 180	35 - 40	1. úroveň
Zapečené těstoviny	180 - 190	25 - 30	1. úroveň
Ryby	220 - MAX	30 - 40	1. úroveň
Jehněčí	220 - MAX	90 - 120	1. úroveň
Skopové	220 - MAX	90 - 120	1. úroveň
Telecí	220 - MAX	90 - 120	1. úroveň
Krůtí	220 - MAX	45 - 55	1. úroveň
Drůbež	220 - MAX	75 - 100	1. úroveň
Rozmrazování	60 - 120	55 - 60	2. úroveň

“Před samotným pečením nejprve předehřejte pečicí troubu. Pečicí trouba je předehřátá, jakmile zhasne kontrolka teploty.”

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ TROUBY

Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné zásuvky. Nastavte časovač na manuální nebo automatický režim. Nastavte termostat na požadovanou teplotu uvedenou v tabulce výše. Pokud nastavíte časovač na manuální režim, zazní po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy akustický signál.

Při prvním uvedení pečicí trouby do provozu dochází k vypalování ochranného materiálu a s tím spojené tvorbě kouře a zápachu. Jedná se o zcela normální jev a nepředstavuje to výrobní vadu.

Rozmrazování: Vyjměte potraviny určené k rozmrazení z obalu a položte je na rošt. Pod rošt zasuněte hranatý plech, který zachytí odkapávající vodu. Potraviny se tak nebudou nacházet v rozmražené tekutině. V žádném případě nepoužívejte rozmraženou tekutinu (ze zdravotních důvodů). Tekutinu vylijte pryč.

Funkci rozmrazování používejte podle pokynů ve výše uvedené tabulce.

Během rozmrazování doporučujeme používat horní a spodní ohřev spolu s ventilátorem (☒). Doba potřebná k rozmrazení závisí na hmotnosti potravin, proto byste měli proces rozmrazování kontrolovat.

Nepečte v troubě pokrmy zároveň na hranatém plechu a v kulaté formě.

Před samotným pečením Vám doporučujeme nechat troubu cca 8 až 10 minut přehřát.

Tento spotřebič je určen pouze k přípravě pokrmů v domácnosti. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům.

POKUD PEČÍČÍ TROUBA NEFUNGUJE

Zkontrolujte, zda je zástrčka napájecího kabelu správně zasunutá do zásuvky.

Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.

Zkontrolujte pojistky.

Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození napájecího kabelu.

Pokud problém stále přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.

OSVĚTLENÍ PEČÍČÍ TROUBY (*)

VAROVÁNÍ: Před výměnou osvětlení vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky, předejdete tak úrazu elektrickým proudem. (Pokud je elektrický okruh otevřený, znamená to, že napájení elektrickým proudem je vypnuto.)

Nejprve odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Otáčením ve směru šipky na obrázku odstraňte skleněný kryt.

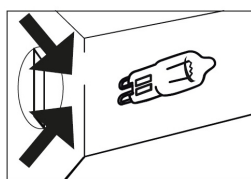
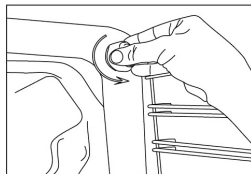
Poté vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žárovkou se stejnými parametry.

Specifikace žárovky musí být následující: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

typ E14



typ G9



Nakonec opět nainstalujte skleněný kryt.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Spotřebič je během provozu a krátce po vypnutí velmi horký. V takovémto případě se nedotýkejte horkých částí.

K čištění varného prostoru, dvířek, plechů a jiných částí pečicí trouby nepoužívejte tvrdý kartáč, drátěnku ani nůž. Nepoužívejte korozivní ani leptající čisticí prostředky.

SHODA SE SMĚRNICEMI OEEZ A LIKVIDACE VYSLOUŽILÝCH SPOTŘEBIČŮ



1- Tento spotřebič neobsahuje škodlivé ani zakázané látky, které jsou uvedeny v kontrolních směrnících o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Tyto směrnice byly zveřejněny ministerstvem životního prostředí a plánování. Spotřebič odpovídá nařízení OEEZ.

2- Tento spotřebič je vyroben z vysoce kvalitních komponent a materiálů, které mohou být recyklovány a zhodnoceny.

Vysloužilý spotřebič proto nesmí být zlikvidován spolu s běžným domácím odpadem. Odevzdejte ho ve sběrně elektrického a elektronického odpadu. Informace o těchto sběrných střediscích Vám podá místní správa. Tímto způsobem pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a minimalizujete potenciální negativní dopady na životní prostředí a lidské zdraví. Před samotnou likvidací spotřebiče odřízněte napájecí kabel, ochráníte tak děti před případným nebezpečím.

INFORMACE O OBALOVÉM MATERIÁLU

Obal spotřebiče byl v souladu s národními zákony vyroben s recyklovatelného materiálu. Obal nesmí být zlikvidován spolu s běžným domácím odpadem. Odevzdejte obalový materiál v příslušné sběrně. Informace o sběrnách odpadu Vám podá místní správa.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Vážený zákazník,

ďakujeme Vám za záujem, ktorý ste prejavili o naše produkty. Naším cieľom je umožniť Vám efektívne využitie tohto produktu, ktorý bol vyrobený v našich moderných závodoch za prísnych podmienok s ohľadom na celkovú kvalitu a šetrnosť k životnému prostrediu.

Pred prvým použitím rúry Vám odporúčame dôkladne si prečítať tento návod na obsluhu a uschovať ho na bezpečnom mieste pre prípadné použitie v budúcnosti.

POZNÁMKA:

Tento návod na obsluhu bol pripravený pre viac modelov. Váš spotrebič nemusí byť vybavený všetkými funkciami uvedenými v návode.

Obrázky spotrebiča sú len ilustračné.

Tento spotrebič bol vyrobený v moderných závodoch s ohľadom na životné prostredie.

"Vyhovuje smerniciam OEEZ."

Tento spotrebič bol vyrobený v súlade s bezpečnostnými smernicami. Nevhodné použitie môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu spotrebiča.

Neodkladajte na spotrebič žiadne predmety, ktoré by sa mohli vznietiť, rozpustiť alebo poškodiť teplom, a to ani vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Spotrebič nie je určený na používanie v spojení s diaľkovým ovládačom alebo systémom diaľkového ovládania.

Ak je spotrebič v prevádzke, môže sa zahrievať povrch dvierok.

Nelejte na plech na pečenie ani na dno varného priestoru studenú vodu, ak sú plech aj rúra horúce. Náhla zmena teploty môže viesť k poškodeniu povrchu spotrebiča alebo obareniu osôb.

Pri dlhšom intenzívnom používaní spotrebiča môže byť nutná dodatočná ventilácia, napr. otvorenie okna alebo efektívnejšie vetranie zvýšením výkonu odsávača pár. Pred použitím spotrebiča odstráňte z jeho blízkosti horľavé materiály, ako sú závesy, záclony alebo papier (sú horľavé). Neodkladajte na rúru materiály, ktoré sa ľahko vznietia alebo sú horľavé.

Dávajte pozor na deti pohybujúce sa v blízkosti spotrebiča.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí) alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami len vtedy, ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo boli zoznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a chápu prípadné riziká s tým spojené.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami len vtedy, ak sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zoznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a chápu prípadné riziká s tým spojené.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu spotrebiča bez dozoru zodpovednej osoby.

Spotrebič je počas prevádzky a krátke po vypnutí veľmi horúci; nedotýkajte sa povrchu spotrebiča a dbajte na to, aby sa horúceho spotrebiča nedotýkali deti.

Spotrebič a jeho napájací kábel sa musí nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti sa z bezpečnostných dôvodov nesmú pohybovať okolo spotrebiča bez dozoru zodpovednej osoby.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobnom prostredí.

Neodkladajte na spotrebič ťažké predmety. Neprenášajte spotrebič za otvorené dvierka.

Spotrebič slúži len na ohrievanie a prípravu pokrmov.

Nepoužívajte spotrebič na iné účely (na vykurovanie miestnosti, priemyslové použitie a pod.).

Pred výmenou osvetlenia sa uistite, že je zástrčka napájacieho kábla vytiahnutá zo zásuvky. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.

PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI A BEZPEČNOSŤ

Váš spotrebič vyžaduje napájanie elektrickým prúdom so silou 16 A. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného technika, ktorý vykoná správnu inštaláciu.

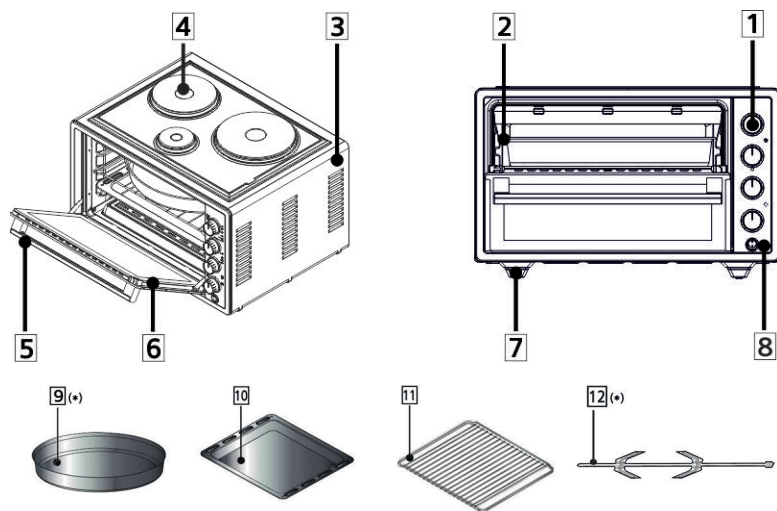
Spotrebič musí byť pripojený k zdroju elektrickej energie 220 - 240 V, 50/60 Hz. Ak sa hodnoty Vašej siete líšia od uvedených hodnôt, kontaktujte odborníkov.

Spotrebič môže byť pripojený k elektrickej sieti len pomocou správne uzemnenej zásuvky. Ak sa v blízkosti spotrebiča nenachádza uzemnená zásuvka, kontaktujte zákaznícky servis. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné poškodenie spotrebiča zapríčinené pripojením k neuzemnenej zásuvke.

Poškodený napájací kábel môže vymeniť len výrobca, autorizovaný servis alebo iná podobne kvalifikovaná osoba.



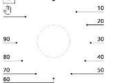

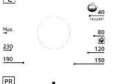







Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal horúcich častí spotrebiča.

POPIS RÚRY A OVLÁDACIEHO PANELA




1. Otočné ovládače
2. Telo spotrebiča
3. Kryt spotrebiča
4. Varná zóna (len niektoré modely)
5. Madlo dvierok
6. Dvierka so sklenenou výplňou
7. Nožičky spotrebiča
8. Ovládací panel
9. Okrúhla forma na pečenie (len niektoré modely)
10. Hranatý plech na pečenie
11. Drôtený rošť
12. Otočný ražeň

TECHNICKÉ ÚDAJE

	HP Varná doska (platňa na varenie)		Horné ohrevné teleso
	Č Časovač		Dolné ohrevné teleso
	°C Termostat		Dolné a horné ohrevné teleso
	PR Programátor		Dolné ohrevné teleso a Turbo ventilátor
			Turbo ventilátor
			Dolné a horné ohrevné teleso a Turbo ventilátor
			Ohrevné teleso grilu a Turbo ventilátor
			Ohrevné teleso grilu

Časovač:

Umožňuje nastavenie času pečenia. Po uplynutí nastaveného času časovač preruší napájanie výhrevných telies a vydá varovanie so zvukom brnenia. Ak chcete spotrebič vypnúť, nastavte tlačidlá časovača, programu a termostatu na „0“. Keď je časovač nastavený na , bude fungovať na dobu neurčitú.

Termostat:

Termostat zabezpečuje teplotu vo vnútri rúry od 40 do 220 °C. Používa sa s ovládačom funkcie programu rúry. Keď teplota vo vašej rúre dosiahne nastavenú hodnotu, termostat preruší okruh a indikátor termostatu zhasne. Ak teplota klesne pod nastavenú teplotu, aktivuje sa termostat a rozsvieti sa indikátor.

Programátor:

Umožňuje zvoliť funkcie rúry. Funkcie sú popísané v ďalšej časti. Tlačidlo voľby funkcie a tlačidlo termostatu rúry sa nastavujú na požadovanú hodnotu. V opačnom prípade zvolené funkčné tlačidlo nefunguje. Funkcie varnej dosky a rúry nefungujú súčasne.

Funkcia ražňa:

Funguje iba motor na grilovanie kurčaťa. Poskytuje pečené kuracie mäso otáčaním ražňa. Grilovacie výhrevné teleso je možné použiť aj na opekanie.

Programátor varnej dosky:

Umožňuje výber funkcií varnej dosky (varná doska).

Varné zóny je možné ovládať jedným tlačidlom alebo jednotlivými tlačidlami. Nefunguje súčasne s funkciami rúry.



Obsluha funkcií rúry

Funkcie rúry sa môžu meniť v závislosti od modelu, každá mini-midi rúra nemusí obsahovať všetky špecifikované funkcie rúry.

Horný a dolný ohrev

Aktivuje sa horný a spodný ohrev. Pokrm sa pripravuje súčasne zhora aj zdola. Je použiteľný napríklad na pečenie koláčov, tort alebo sušienok alebo dusenie vo formách alebo nádobách. Na pečenie používajte jeden plech.

Dolný ohrev

Aktivuje sa iba spodný ohrev. Hodí sa napríklad na pečenie pizzy alebo pokrmu, ktorý je potrebné piecť na spodnej časti.

Turbo ventilátor s grilom

Výhrevné teleso grilu súčasne s motorom ventilátora. Vhodné na mäsové guľky, kuracie mäso a pečivo na pečenie.

Gril

Výhrevné teleso grilu sa používa na grilovanie mäsa, ako sú steaky, klobásy a ryby. Umiestnite plech na spodný rošt a nalejte naň vodu.

Len horné výhrevné teleso

Aktivuje sa iba horný ohrev. Vďaka funkcii turbo ventilátora sa teplo v rúre rovnomerne rozptýli.

Je použiteľný napríklad na pečenie koláčov, tort alebo sušienok alebo dusenie vo formách alebo nádobách. Na pečenie používajte jeden plech.

Turbo ventilátor s podporou dolného ohrevu

Spodný ohrev funguje súčasne s motorom turbo ventilátora. Horúci vzduch sa v rúre homogénne rozptýli. Na pečenie spodných častí chrumkavej pity alebo pikantnej palacinky.





Turbo ventilátor s podporou horného a dolného ohrevu

Turbo ventilátor, horný a spodný ohrev sa aktivuje súčasne. Vďaka funkcii turbo ventilátora sa teplo v rúre rovnomerne rozptýli. Je použiteľný napríklad na pečenie koláčov, tort alebo sušienok alebo dusenie vo formách alebo nádobách.


Vonkajšia šírka		552 mm
Vonkajšia hĺbka		458,5 mm
Vonkajšia výška		353,5 mm
Vnútoraná šírka		395 mm
Vnútoraná hĺbka		390 mm
Vnútoraná výška		196,5 mm
Termostat		40 - 220 °C
Časovač (*)		0 až 90 min
Dolné ohrevné teleso		875 W
Horné ohrevné teleso		750 W
Gril		1500 W (750 W + 750 W)
Napájanie		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Ventilátor (*)		13 - 15 W
Otočný ražeň		4 - 6 W
Osvetlenie rúry (*)		15 - 25 W
Varná zóna (*)	Ø 180 HP	1500 W
	Ø 145 HP	1000 W
	Ø 80 HP	300 W

(*): K dispozícii len pri niektorých modeloch.

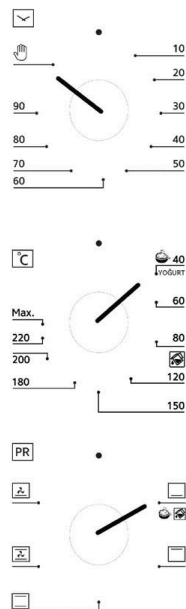
PRÍPRAVA JOGURTU

Varný priestor rúry je prázdny. Na termostate zvolíte režim prípravy jogurtu  a nastavíte volič programov na dolný ohrev . Nechajte rúru 10 minút predhriať a medzitým si pripravte mlieko.

Príprava mlieka: Zahrievajte surové (nepasterizované) mlieko cca. 10 až 15 minút pri teplote 90 °C, potom mlieko nechajte vychladnúť na 43 až 45 °C.

Pridajte do mlieka jogurtovú kultúru v pomere 1 až 3 % a zamiešajte. Nezakrytú nádobu s mliekom a jogurtovou kultúrou vložte na prvú úroveň predhriatej rúry, zatvorte dverka a nastavte časovač na manuálny režim .


Po uplynutí 5 hodín vyberte z rúry hotový jogurt a nechajte ho 15 až 20 minút vychladnúť pri izbovej teplote. Potom nádobu s jogurtom vložte na minimálne 1 deň do chladničky. S nádobou netraste. Po uplynutí jedného dňa je jogurt pripravený na konzumáciu. Prajeme Vám dobrú chuť!




PARNÉ ČISTENIE

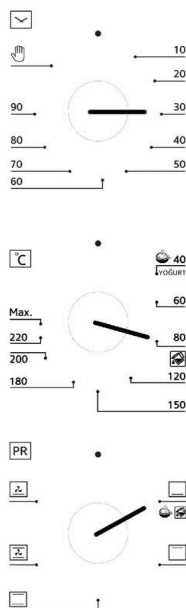
Para vznikajúca vo varnom priestore rúry umožňuje čistenie rúry bez použitia akýchkoľvek chemikálií.

Vyberte z varného priestoru spotrebiča všetko príslušenstvo. Nalejte na plech na pečenie 2 poháre vody a zasunúť plech na najspodnejšiu úroveň.

Pomocou termostatu zvolíte režim parného čistenia . Nastavíte časovač na 30 minút.

Nastavíte volič programov na dolný ohrev .

Nechajte rúru 30 minút pracovať a potom otvorte varný priestor vlhkou utierkou.



TABUĽKA TEPELNEJ ÚPRAVY POTRAVÍN

V nasledujúcej tabuľke nájdete odporúčané hodnoty pre tepelnú úpravu rôznych potravín. Tieto hodnoty sú výsledkom testovania v našich laboratóriách. Doba tepelnej úpravy sa môže mierne líšiť v závislosti od sieťového napätia, kvality, množstva pripravovaných potravín a teploty. Môže sa stať, že hotový pokrm nebude pri dodržaní uvedených hodnôt chutiť tak, ako ste zvyknutí. V takom prípade Vám odporúčame experimentovať s rôznymi hodnotami. Vďaka tomu dosiahnete výsledky, ktoré budú najlepšie vyhovovať Vašej chuti.

Pokrm	Nastavenie termostatu (v °C)	Doba tepelnej úpravy (v min)	Zásuvná úroveň
Sušienky	170 - 180	25 - 30	1. úroveň
Koláč	170 - 190	40 - 50	1. úroveň
Listové cesto	180 - 200	40 - 50	1. úroveň
Koláč na plech	170 - 180	20 - 30	1. úroveň
Koláč vo forme	170 - 180	35 - 40	1. úroveň
Zapečené cestoviny	180 - 190	25 - 30	1. úroveň
Ryby	220 - MAX	30 - 40	1. úroveň
Jahňacie	220 - MAX	90 - 120	1. úroveň
Baranie	220 - MAX	90 - 120	1. úroveň
Telací	220 - MAX	90 - 120	1. úroveň
Morčacie	220 - MAX	45 - 55	1. úroveň
Hydina	220 - MAX	75 - 100	1. úroveň
Rozmrazovanie	60 - 120	55 - 60	2. úroveň

“Pred samotným pečením najskôr predhrejte rúru.
Rúra je predhriata, keď zhasne kontrolka teploty.”

POUŽÍVANIE RÚRY

Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej zásuvky. Nastavte časovač na manuálny alebo automatický režim. Nastavte termostat na požadovanú teplotu uvedenú v tabuľke vyššie. Ak nastavíte časovač na manuálny režim, zaznie po uplynutí nastavenej doby tepelnej úpravy akustický signál.

Pri prvom uvedení rúry do prevádzky dochádza k vypaľovaniu ochranného materiálu a s tým spojenou tvorbe dymu a zápachu. Jedná sa o úplne normálny jav a nepredstavuje to výrobnú poruchu.

Rozmrazovanie: Vyberte potraviny určené na rozmrazenie z obalu a položte ich na rošt. Pod rošt zasunúť hrnatý plech, ktorý zachytí odkvapávajúcu vodu. Potraviny sa tak nebudú nachádzať v rozmrazenej tekutine. V žiadnom prípade nepoužívajte rozmrazenú tekutinu (zo zdravotných dôvodov). Tekutinu vylejte.

Funkciu rozmrazovania používajte podľa pokynov vo vyššie uvedenej tabuľke.

Počas rozmrazovania odporúčame používať horný a dolný ohrev spolu s ventilátorom (☑). Doba potrebná na rozmrazenie závisí od hmotnosti potravín, preto by ste mali proces rozmrazovania kontrolovať.

Nepečte v rúre pokrmy súčasne na hranatom plechu a v okrúhlej forme.

Pred samotným pečením Vám odporúčame nechať rúru cca. 8 až 10 minút predhriať.

Tento spotrebič je určený len na prípravu pokrmov v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič na iné účely.

AK RÚRA NEFUNGUJE

Skontrolujte, či je zástrčka napájacieho kábla správne zasunutá do zásuvky.

Skontrolujte napájanie elektrickým prúdom.

Skontrolujte poistky.

Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu napájacieho kábla.

Ak problém stále pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.

OSVETLENIE RÚRY (*)

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky, predídete tak úrazu elektrickým prúdom. (Ak je elektrický okruh otvorený, znamená to, že napájania elektrickým prúdom je vypnuté.)

Najskôr odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Otáčaním v smere šípky na obrázku odstráňte sklenený kryt.

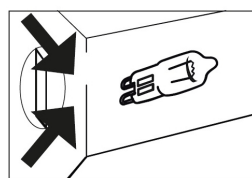
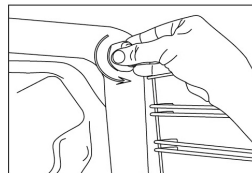
Potom vyskrutkujte žiarovku a nahraďte ju novou žiarovkou s rovnakými parametrami.

Špecifikácie žiarovky musia byť nasledujúce: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

Typ E14



Typ G9



Nakoniec opäť nainštalujte sklenený kryt.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Spotrebič je počas prevádzky a krátko po vypnutí veľmi horúci. V takomto prípade sa nedotýkajte horúcich častí.

Na čistenie varného priestoru, dvierok, plechov a iných častí rúry nepoužívajte tvrdú kefu, drôtenku ani nôž. Nepoužívajte korozívne ani leptajúce čistiace prostriedky.

ZHODA SO SMERNICAMI OEEZ A LIKVIDÁCIA OPOTREBOVANÝCH SPOTREBIČOV



1- Tento spotrebič neobsahuje škodlivé ani zakázané látky, ktoré sú uvedené v kontrolných smerniciach o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ). Tieto smernice boli zverejnené ministerstvom životného prostredia a plánovania. Spotrebič zodpovedá nariadeniu OEEZ.

2- Tento spotrebič je vyrobený z vysoko kvalitných komponentov a materiálov, ktoré môžu byť recyklované a zhodnotené.

Opotrebovaný spotrebič preto nesmie byť zlikvidovaný spolu s bežným domácim odpadom. Odovzdajte ho v zberni elektrického a elektronického odpadu. Informácie o týchto zberných strediskách Vám oznámi miestna správa. Týmto spôsobom pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a minimalizujete potenciálne negatívne dopady na životné prostredie a ľudské zdravie. Pred samotnou likvidáciou spotrebiča odrežte napájací kábel, ochránite tak deti pred prípadným nebezpečenstvom.

INFORMÁCIE O OBALOVOM MATERIÁLI

Obal spotrebiča bol v súlade s národnými zákonmi vyrobený s recyklovateľného materiálu. Obal nesmie byť zlikvidovaný spolu s bežným domácim odpadom.

Odovzdajte obalový materiál v príslušnej zberni. Informácie o zberniach odpadu Vám oznámi miestna správa.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

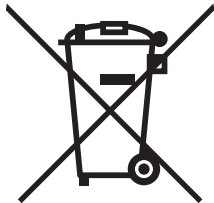
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zainteresowanie naszymi produktami. Naszym celem jest umożliwić Ci efektywne korzystanie z tego produktu, który został wyprodukowany w naszych nowoczesnych fabrykach w ściśle określonych warunkach z naciskiem na ogólna jakość i oszczędność dla środowiska.

Przed pierwszym użyciem piekarnika polecamy dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do ewentualnego użytku w przyszłości.

UWAGA:

Niniejsza instrukcja obsługi została przygotowana dla większej ilości modeli. Twoje urządzenie nie musi być wyposażone we wszystkie funkcje podane w instrukcji.

Rysunki urządzenia są jedynie ilustracyjne.

Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych fabrykach z uwzględnieniem wpływu na środowisko.

"Odpowiada dyrektywom WEEE."

WSKAZÓWKI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Nieodpowiednie używanie może prowadzić do obrażeń osób i uszkodzeń urządzenia.

Nie odkładaj na urządzenie żadnych przedmiotów, które mogły by się zapalić, rozpuścić lub uszkodzić pod wpływem temperatury, nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub systemem zdalnego sterowania.

Gdy urządzenie pracuje, powierzchnia drzwiczek może się ogrzewać.

Nie wlewaj na blachę do pieczenia ani na dno przestrzeni do gotowania zimnej wody, gdy blacha i piekarnik są gorące. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia powierzchni urządzenia lub oparzenia osób.

Przy dłuższym intensywnym używaniu urządzenia może być konieczna dodatkowa wentylacja, np. otwarcie okna lub efektywniejsze wietrzenie poprzez zwiększenie mocy okapu kuchennego. Przed użyciem urządzenia usuń z jego pobliża palne materiały, takie jak zasłony, firanki lub papier (są palne). Nie odkładaj na piekarnik materiałów, które łatwo zapłoną lub są łatwopalne.

Uważaj na dzieci poruszające się w pobliżu urządzenia.

Urządzenia mogą używać osoby o obniżonych umiejętnościach fizycznych, umysłowych lub czuciowych (w tym dzieci) lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy tylko w przypadku, gdy są pod nadzorem odpowiedzialnej za nie osoby lub zostały zaznajomione z odpowiednim i bezpiecznym użytkowaniem urządzenia i rozumieją ewentualne ryzyko z tym związane.

Urządzenia mogą używać dzieci starsze niż 8 lat i osoby o obniżonych umiejętnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy tylko w przypadku, gdy znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub jeśli zostały zaznajomione z odpowiednim i bezpiecznym użytkowaniem urządzenia i rozumieją ewentualne zagrożenia z tym związane.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Dzieci nie mogą wykonywać konserwacji i czyszczenia urządzenia bez nadzoru osoby odpowiedzialnej.

Urządzenie jest podczas pracy i krótko po wyłączeniu bardzo gorące; nie dotykaj powierzchni urządzenia i dbaj o to, by gorącego urządzenia nie dotykały dzieci.

Urządzenie i jego przewód zasilający muszą się znajdować z dala od zasięgu dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci z powodów związanych z bezpieczeństwem nie mogą poruszać się przy urządzeniu bez nadzoru osoby odpowiedzialnej.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Nie odkładaj na urządzenie ciężkich przedmiotów. Nie przenoś urządzenia za otwarte drzwiczki.

Urządzenie służy tylko do ogrzewania i przygotowywania jedzenia.

Nie używaj urządzenia do innych celów (do ogrzewania pomieszczeń, na użytek przemysłowy itp.).

Przed wymianą oświetlenia upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego jest wyciągnięta z gniazdka. W innym przypadku mogłoby dojść do porażenia prądem.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ I BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie wymaga zasilania prądem elektrycznym o sile 16 A. W razie wątpliwości skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem, który wykona właściwą instalację.

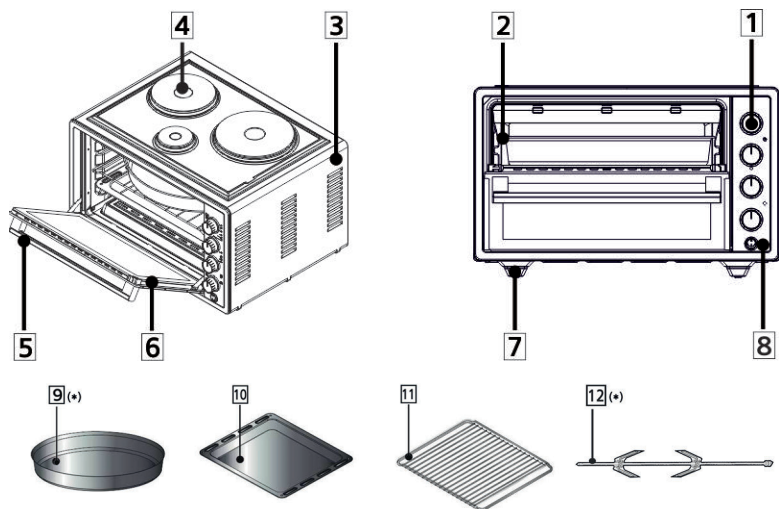
Urządzenie musi być podłączone do źródła energii elektrycznej 220 - 240 V, 50/60 Hz. Jeśli wartości Twojej sieci różnią się od podanych wartości, skontaktuj się ze specjalistą.

Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej jedynie za pomocą prawidłowo uziemionego gniazdka. Jeżeli w pobliżu urządzenia nie znajduje się uziemione gniazdko, skontaktuj się z serwisem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenie urządzenia spowodowane podłączeniem do nieziemionego gniazdka.

Uszkodzony przewód zasilający może wymienić tylko producent, serwis autoryzowany lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.

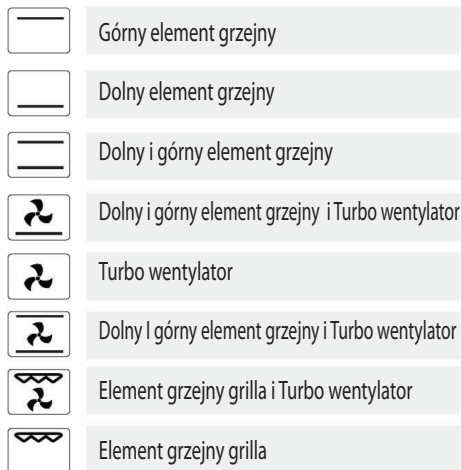
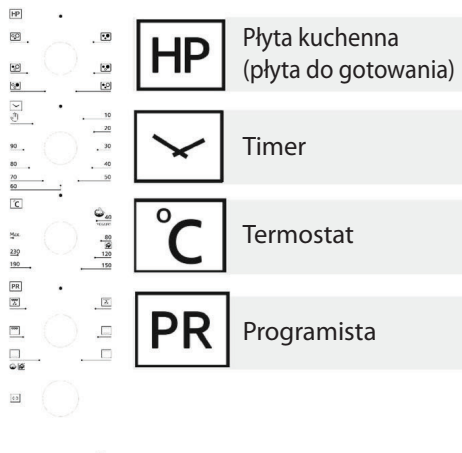
Przewód zasilania nie może dotykać gorących części urządzenia.

OPIS PIEKARNIKA I PANELU STEROWANIA



1. Pokrętła
2. Korpus urządzenia
3. Pokrywa urządzenia
4. Strefa gotowania (tylko niektóre modele)
5. Uchwyt drzwi
6. Drzwi ze szklanym wypełnieniem
7. Nogi urządzenia
8. Panel sterowania
9. Okrągła forma do pieczenia (tylko niektóre modele)
10. Prostokątna blacha do pieczenia
11. Ruszt
12. Rożen obrotowy

DANE TECHNICZNE



Timer:

Umożliwia ustawienie czasu pieczenia. Po upływie ustawionego czasu timer odetnie dopływ prądu do elementów grzejnych i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć urządzenie, ustaw przyciski timera, programu i termostatu na „0”.

Gdy licznik czasu jest ustawiony na , będzie on działał przez czas nieokreślony.

Termostat:

Termostat zapewnia temperaturę wewnątrz piekarnika od 40 do 220°C. Używany ze sterownikiem funkcji programu piekarnika. Kiedy temperatura w piekarniku osiągnie ustawioną wartość, termostat przerwie obwód, a wskaźnik termostatu zgaśnie. Jeżeli temperatura spadnie poniżej ustawionej temperatury, termostat zostaje uruchomiony i zapala się kontrolka.

Programista:

Umożliwia wybór funkcji piekarnika. Funkcje opisano w następnej sekcji. Przycisk wyboru funkcji i przycisk termostatu piekarnika są ustawione na żadaną wartość. W przeciwnym razie wybrany przycisk funkcyjny nie będzie działał. Funkcje płyty kuchennej i piekarnika nie działają jednocześnie.

Funkcja szaszłyka:

Działa tylko silnik do grillowania kurczaków. Zapewnia pieczonego kurczaka poprzez obracanie różna. Element grzejny grilla może być również używany do pieczenia.

Programista płyt kuchennych:

Umożliwia wybór funkcji płyty (płyta).

Strefami grzejnymi można sterować za pomocą jednego przycisku lub poszczególnych przycisków. Nie działa jednocześnie z funkcjami piekarnika.



Obsługa funkcji piekarnika

Funkcje piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu, każdy piekarnik mini-midi może nie zawierać wszystkich określonych funkcji piekarnika.

Ogrzewanie górne i dolne

Włączone jest ogrzewanie górne i dolne. Potrawy przygotowywane są jednocześnie od góry i od dołu. Można go stosować np. do wypieku ciast, tart czy ciastek, czy duszenia w foremkach lub pojemnikach. Do pieczenia użyj jednej blachy do pieczenia.

Ogrzewanie dolne

Włączone jest tylko ogrzewanie dolne. Nadaje się np. do pieczenia pizzy lub potrawy, która wymaga zapiekania na spodzie.

Turbowentylator z grillem

Element grzejny grilla jednocześnie z silnikiem wentylatora. Nadaje się do klopsików, kurczaka i wypieków.

Grill

Element grzejny grilla służy do grillowania mięsa, takiego jak steki, kielbaski i ryby. Połóż blachę na dolnym stojaku i zalej ją wodą.

Tylko górny element grzejny

Włączone jest tylko ogrzewanie górne. Dzięki funkcji turbowentylatora ciepło w piekarniku jest równomiernie rozprowadzane.

Można go stosować np. do wypieku ciast, tart czy ciastek, czy duszenia w foremkach lub pojemnikach. Do pieczenia użyj jednej blachy do pieczenia.

Turbowentylator z dolnym wspomaganie ogrzewania

Ogrzewanie dolne działa jednocześnie z silnikiem turbowentylatora. Gorące powietrze jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku. Do pieczenia dolnej części chrupiącej lub pikantnego naleśnika.





Turbowentylator z górnym i dolnym wspomaganie ogrzewania

Jednocześnie włącza się ogrzewanie. Dzięki funkcji turbowentylatora ciepło w piekarniku jest równomiernie rozprowadzane. Można go stosować np. do pieczenia ciast, tartych ciasteczek lub duszenia w foremkach lub pojemnikach.


Szerokość zewn.	552 mm	
Głębokość zewn.	458,5 mm	
Wysokość zewn.	353,5 mm	
Szerokość wewn.	395 mm	
Głębokość wewn.	390 mm	
Wysokość wewn.	196,5 mm	
Termostat	40 - 220 °C	
Minutnik (*)	0 do 90 min	
Dolny el. grzewczy	875 W	
Górny el. grzewczy	750 W	
Grill	1500 W (750 W + 750 W)	
Zasilanie	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Wentylator (*)	13 - 15 W	
Rożen obrotowy	4 - 6 W	
Oświetlenie piekarnika (*)	15 - 25 W	
Strefa gotowania (*)	Ø 180 HP	1500 W
	Ø 145 HP	1000 W
	Ø 80 HP	300 W

(*): Do dyspozycji w wybranych modelach.

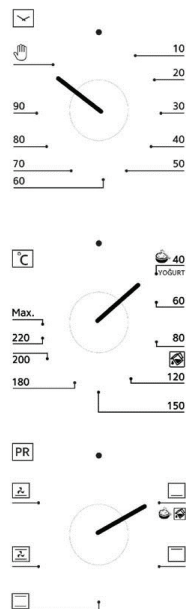
PRZYGOTOWANIE JOGURTU

Piekarnik jest pusty. Na termostacie wybierz tryb przygotowania jogurtu  i ustaw programator na ogrzewanie dolne . Rozgrzej piekarnik przez 10 minut a w międzyczasie przygotuj mleko.

Przygotowanie mleka: Ogrzewaj surowe (nie pasteryzowane) mleko ok. 10 do 15 minut w temperaturze 90 °C, potem zostaw mleko do ostygnięcia do 43 - 45 °C.

Dodaj do mleka kultury jogurtowe w ilości 1 - 3 % i wymieszaj. Nie przykryte naczynie z mlekiem i kulturami jogurtowymi włóż na pierwszy poziom rozgrzanego piekarnika, zamknij drzwiczki i ustaw minutnik na tryb manualny .


Po upływie 5 godzin wyjmij z piekarnika gotowy jogurt i zostaw go na 15 - 20 minut do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Następnie pojemnik z jogurtem włóż na minimum 1 dzień do lodówki. Nie potrząsaj naczyniem. Po upływie jednego dnia jogurt jest gotowy do skonsumowania. Życzymy smacznego!




CZYSZCZENIE PAROWE

Para powstająca w przestrzeni do gotowania piekarnika umożliwia czyszczenie piekarnika bez użycia środków chemicznych.

Wyjmij z przestrzeni do gotowania urządzenia wszystkie akcesoria. Wlej na blachę do pieczenia 2 szklanki wody i wsuń blachę na najniższy poziom.

Za pomocą termostatu wybierz tryb czyszczenia parowego . Ustaw minutnik na 30 minut.

Ustaw programator na dolne ogrzewanie .

Zostaw piekarnik na 30 minut pracy a następnie otwórz przestrzeń do gotowania za pomocą wilgotnej ściereki.

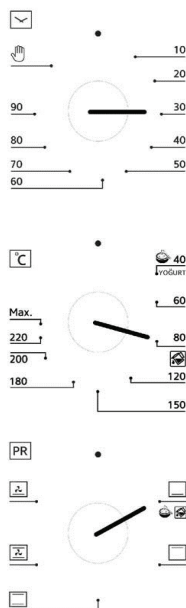


TABELA OBRÓBKII TERMICZNEJ POKARMÓW

W poniższej tabeli znajdziesz polecane wartości termicznej obróbki różnych pokarmów. Wartości te są wynikiem testowania w naszych laboratoriach. Czas obróbki termicznej może się nieznacznie różnić w zależności od napięcia sieciowego, jakości, ilości przygotowywanych pokarmów i temperatury. Może się zdarzyć, że gotowy pokarm nie będzie przy dotrzymanywaniu podanych wartości smakować zgodnie z twoimi przyzwyczajeniami. W takim przypadku polecamy eksperymentowanie z różnymi wartościami. Dzięki temu osiągniesz wyniki, które będą najlepiej odpowiadały Tobie.

Pokarm	Ustawienie termostatu (v °C)	Czas obróbki termicznej (w min)	Poziom piekarnika
Ciastka	170 - 180	25 - 30	1. poziom
Ciasto	170 - 190	40 - 50	1. poziom
Ciasto francuskie	180 - 200	40 - 50	1. poziom
Ciasto w blaszce	170 - 180	20 - 30	1. poziom
Ciasto w foremce	170 - 180	35 - 40	1. poziom
Zapiekany makaron	180 - 190	25 - 30	1. poziom
Ryby	220 - MAX	30 - 40	1. poziom
Jagnięcina	220 - MAX	90 - 120	1. poziom
Baranina	220 - MAX	90 - 120	1. poziom
Cielęcina	220 - MAX	90 - 120	1. poziom
Indyk	220 - MAX	45 - 55	1. poziom
Drób	220 - MAX	75 - 100	1. poziom
Rozmrażanie	60 - 120	55 - 60	2. poziom

“Bezpośrednio przed pieczeniem ogrzej piekarnik.
Piekarnik jest rozgrzany, gdy zgaśnie kontrolka temperatury.”

UŻYWANIE PIEKARNIKA

Wsuń wtyczkę przewodu zasilania do uziemionego gniazdka. Ustaw minutnik na tryb manualny lub automatyczny. Ustaw termostat na wybraną temperaturę podaną w tabeli powyżej. Jeśli ustawisz minutnik na tryb manualny, po upływie ustalonego czasu obróbki termicznej zabrmi sygnał akustyczny.

Przy pierwszym użyciu piekarnika dochodzi do wypalenia materiału ochronnego i związanego z tym tworzeniu dymu i zapachu. Jest to zupełnie normalne zjawisko i nie jest wadą produkcyjną.

Rozmrażanie: Wyjmij pokarmy przeznaczone do rozmrażania z opakowania i połóż je na ruszcie. Pod ruszt wsuń prostokątną blachę, na którą będzie ciekła woda. Dzięki temu pokarmy nie będą się znajdowały w rozmrożonej cieczy. W żadnym przypadku nie używaj rozmrożonej cieczy (z przyczyn zdrowotnych). Ciecz wylej.

Funkcji rozmrażania używaj zgodnie ze wskazówkami podanymi w powyższej tabeli.

Podczas rozmrażania polecamy używać ogrzewania góra dół z termoobiegiem (☰). Czas potrzebny do rozmrażania zależy od masy potraw, dlatego należy ten proces kontrolować.

Nie piec w piekarniku równocześnie potraw na kwadratowej blasze i w okrągłej formie.

Bezpośrednio przed pieczeniem polecamy rozgrzać piekarnik przez około 8 do 10 minut. Urządzenie jest przeznaczone jedynie do przygotowywania pokarmów w warunkach domowych. Nie używaj urządzenia w innych celach.

GDY PIEKARNIK NIE DZIAŁA

Sprawdź czy wtyczka przewodu zasilającego jest prawidłowo włożona do gniazdka.

Sprawdź zasilanie prądem elektrycznym.

Sprawdź bezpieczniki.

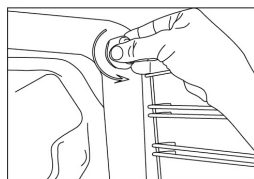
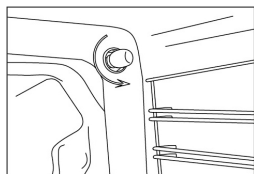
Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzenia przewodu zasilającego. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z serwisem.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA (*)

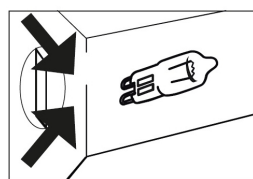
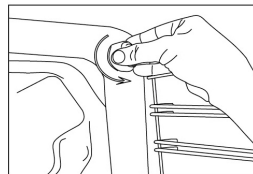
OSTRZEŻENIE: Przed wymianą oświetlenia wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka, zapobiegiesz w ten sposób porażeniu prądem elektrycznym. (Jeśli obwód elektryczny jest otwarty, oznacza to, że zasilanie prądem elektrycznym jest wyłączone.) Najpierw odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zostaw do wystudzenia. Obracając w kierunku strzałki na rysunku zdejmij szklaną pokrywę.

Następnie wykręć żarówkę i zastąp ją nową żarówką o takich samych parametrach. Specyfikacja żarówki musi być następująca: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

typ E14



typ G9



Na koniec ponownie zainstaluj szklaną pokrywę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Urządzenie podczas pracy i krótko po wyłączeniu jest bardzo gorące. W takim przypadku nie dotykaj gorących części.

Do czyszczenia przestrzeni do gotowania, drzwiczek, blach i innych części piekarnika nie używaj twardych szczotek, druciaków ani noży. Nie używaj żrących ani korozyjnych środków czystości.

ZGODNOŚĆ Z DYREKTYWAMI WEEE I LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



1- To urządzenie nie zawiera szkodliwych ani zakazanych substancji, podanych w dyrektywach kontrolnych w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (OEEZ). Dyrektywy te zostały opublikowane przez ministerstwo środowiska. Urządzenie odpowiada dyrektywie WEEE.

2- Urządzenie jest wyprodukowane z wysokiej jakości komponentów i materiałów, które można poddać recyklingowi i ponownemu użyciu.

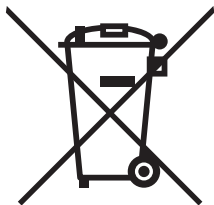
Zużyte urządzenie nie może być likwidowane ze zwykłym odpadem komunalnym. Oddaj je w punkcie zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Informacji o punktach zbiórki udzieli ci lokalna administracja. W ten sposób pomagasz zachować cenne źródła naturalne i minimalizujesz potencjalny negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie. Bezpośrednio przed likwidacją urządzenia odetnij przewód zasilania, ochronisz dzieci przed ewentualnym niebezpieczeństwem.

INFORMACJE O MATERIALE OPAKOWANIA

Opakowanie urządzenia zostało zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie wyprodukowane z materiału nadającego się do recyklingu. Opakowanie nie może być likwidowane z odpadem komunalnym.

Oddaj materiał opakowania w odpowiednim punkcie zbiórki. Informacji o punktach zbiórki udzieli ci lokalna administracja.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Tisztelt vásárló,

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Ez a készülék szigorúan megszabott feltételek szerint készült modern felszerelésű gyárainkban, ahol nagy hangsúlyt fektetünk a minőségre és környezetvédelemre. Az útmutató segítségével szeretnénk lehetővé tenni a termék lehető leghatékonyabb felhasználását.

Kérjük, hogy a sütő üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és őrizze meg későbbi használat esetére.

MEGJEGYZÉS:

Ez egy univerzális útmutató, amely több modellhez felhasználható. Az Ön készüléke talán nem rendelkezik valamennyi, az útmutatóban feltüntetett funkcióval.

Az útmutató ábrái tájékoztató jellegűek.

A készülék modern gyárakban, környezetbarát technológiával készült.

"Megfelel a WEE irányelveknek."

UTASÍTÁSOK

A készülék a biztonsági irányelvek értelmében készült. Helytelen használata személyi sérülésekhez és anyagi károkhoz vezethet.

Ne helyezzen gyúlékony, olvadákony vagy hőérzékeny tárgyakat a készülékre, még kikapcsolt állapotban sem.

A készüléket nem lehet távirányítóval vagy egy külső távirányítós rendszerrel használni.

Üzemeltetés alatt az ajtó felülete felmelegedhet.

Ne öntsön hideg vizet a sütőlemezre vagy a főzőtér aljára, ha a főzőlemez vagy a sütő forró. A hirtelen hőmérséklet-változás a készülék felületének megrongálásához vagy égési sérülésekhez vezethet.

A készülék hosszú, intenzív használata esetén szellőztetni kell, például ki kell nyitni egy ablakot, vagy magasabb fokozatra kell állítani a páraelszívó berendezést. Használat előtt távolítsa el a sütő közeléből a gyúlékony anyagokat, mint pl. drapériákat, függönyöket, papírt. Ne helyezzen a sütőre gyúlékony vagy robbanékony tárgyakat.

Ügyelni kell a készülék közelében tartózkodó gyermekekre.

A készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (és gyerekek), és kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek sem, amennyiben nem felügyelnek rájuk, vagy nem kaptak kellő felvilágosítást a termék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.

A készüléket csak olyan esetben használhatják 8 évnél idősebb, illetve korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, amennyiben felügyelet alatt állnak, és kellő felvilágosítást kaptak a termék biztonságos használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.

A készülékkel nem játszhatnak gyermekek.

A készülék tisztítását és ápolását nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

Az üzemeltetés folyamán és közvetlenül kikapcsolás után a készülék nagyon forró; ne érintse meg a forró felületet, és ügyeljen, hogy gyermekek sem érintsék meg a sütőt.

A készüléket és a tápkábelt biztonságos távolságban kell tartani 8 évnél fiatalabb gyermekektől. Biztonsági okokból a készülék közelében nem tartózkodhatnak gyermekek felnőtt személy felügyelete nélkül.

A készülék háztartásban és hasonló környezetben történő használatra készült.

Ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütőre. Ne helyezze át a készüléket a nyitott ajtónál fogva. A készülék csak ételek melegítésére és elkészítésére használható.

Ne használja a készüléket rendeltetésétől eltérő célokra (fűtésre, ipari célokra stb.).

Izzócsere előtt győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugó ki van húzva az elektromos aljzatból. Ellenkező esetben fennáll az áramütés veszélye.

ELEKTROMOS BEKÖTÉS ÉS BIZTONSÁG

A készülék tápellátását 16 A árammal kell bebiztosítani. Kétségek esetén forduljon egy képzett technikushoz a megfelelő tápellátás bebiztosítása érdekében.

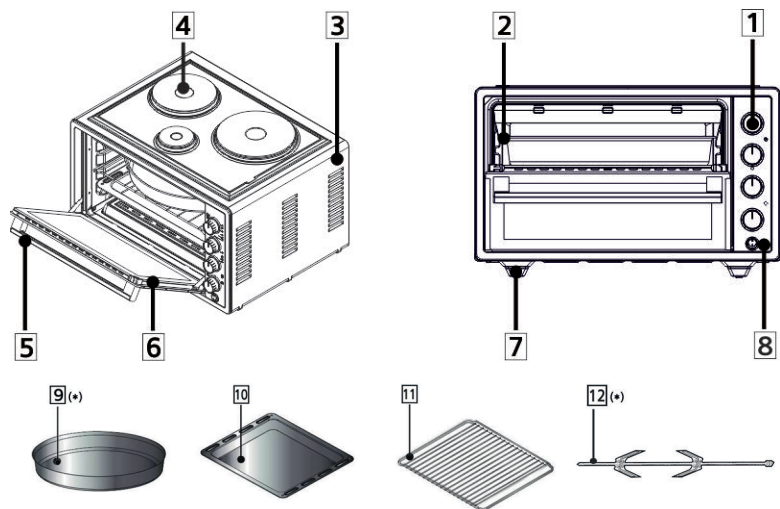
A készüléket 220 - 240 V, 50/60 Hz paraméterekkel rendelkező elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni. Ha a hálózat paraméterei eltérnek ezektől az értékektől, forduljon segítségért egy szakemberhez.

A készüléket csak egy szakszerűen földelt elektromos aljzathoz szabad csatlakoztatni. Ha a készülék közelében nincs földelt aljzat, forduljon segítségért ügyfélszolgálatunkhoz. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő elektromos csatlakozás következtében fellépő károkért.

Az eredeti tápkábelt csak a gyártó, márkaszerviz vagy más, szakképzett személy cserélheti ki.

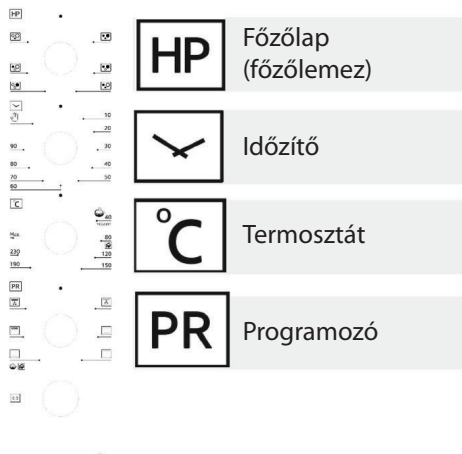
Ügyelni kell, hogy a tápkábel ne érintkezzen a forró felületekkel.

A SÜTŐ ÉS A VEZÉRLŐPANEL RÉSZEI




1. Szabályozótárcsák
2. A sütő váza
3. A sütő burkolata
4. Főzőzóna (csak néhány modell)
5. Ajtó-fogantyú
6. Üvegetetéses ajtó
7. A sütő lábai
8. Vezérlőpanel
9. Kerek sütőforma (néhány modellnél)
10. Szögletes sütőlemez
11. Fémrács
12. Forgó nyárs

MŰSZAKI ADATOK



Időzítő:

Lehetővé teszi a sütési idő beállítását. A beállított idő leteltével az időzítő megszakítja a fűtőtestek áramellátását, és zümmögő hanggal figyelmeztet. A készülék kikapcsolásához állítsa az időzítő, a program és a termosztát gombokat "0" állásba. Ha az időzítő  értékre van állítva, akkor határozatlan ideig fog működni.

Termosztát:

A termosztát biztosítja a sütőtér hőmérsékletét 40 és 220°C között. A sütőprogram-funkciógombbal használatos. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket, a termosztát megszakítja az áramkört, és a termosztátjelző kialszik. Ha a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a termosztát bekapcsol, és a jelző kigyullad.

Programozó:

Lehetővé teszi a sütő funkcióinak kiválasztását. A funkciókat a következő fejezetben ismertetjük. A funkcióválasztó gombot és a sütő termosztát gombját a kívánt értékre kell állítani. Ellenkező esetben a kiválasztott funkciógomb nem működik. A főzőlap és a sütő funkciói nem működnek egyszerre.

Nyárs funkció:

Csak a csirke-grillező motor működik. Sült csirkét készít a nyárs forgatásával. A grill fűtőeleme sült húst készítéséhez is használható.

Főzőlap programozó:

Lehetővé teszi a főzőlap funkcióinak kiválasztását (főzőlap).

A főzőzónák egyetlen gombbal vagy egyedi gombokkal vezérelhetők. Nem működik egyidejűleg a sütőfunkciókkal.



A sütőfunkciók használata

A sütőfunkciók modelltől függően változhatnak, előfordulhat, hogy egyes mini-midi sütők nem rendelkeznek minden meghatározott sütőfunkcióval.



Felső és alsó melegítés

A felső és alsó melegítés aktiválódik. Az ételkészítés egyidejűleg történik felülről és alulról. Alkalmas többek között sütemények, torták vagy kekszek sütésére, vagy étel párolására formákban, edényekben. A sütéshez egy sütőlemez használatos.



Alsó melegítés

Csak az alsó melegítés aktiválódik. Többek között pizzák sütésére, vagy olyan ételek sütésére alkalmas, amelyeknek az alsó részét kell megsütni.



Turbó ventilátor és grill

A grill fűtőeleme egyidejűleg működik a ventilátor motorjával. Húsgombócokhoz, csirkéhez és sütemények sütéséhez alkalmas.



Grill

A grill fűtőeleme húсок, például steakek, kolbászok és halak grillezésére használatos. Helyezzen egy sütőlemez az alsó rácsra, és öntsön rá vizet.



Nagyfokú melegítés

Csak a felső fűtőttest

Csak a felső melegítés aktiválódik. A turbóventilátor funkciónak köszönhetően a hó egyenletesen oszlik el a sütőben.

Alkalmas többek között sütemények, torták vagy kekszek sütésére, vagy étel párolására formákban, edényekben. A sütéshez egy sütőlemez használatos.



Turbó ventilátor alsó melegítéssel

Az alsó melegítés a turbóventilátor motorjával egyidejűleg működik. A forró levegő homogén módon oszlik el a sütőben. Ropogós pita vagy sós palacsinta aljának sütéséhez.





Turbóventilátor felső és alsó melegítéssel

A melegítés egyidejűleg aktiválódik. A turbóventilátor funkciónak köszönhetően a hő egyenletesen oszlik el a sütőben. Alkalmos többek között sütemények, torták vagy kekszek sütésére, vagy étel párolására formákban, edényekben.


Külső szélesség		552 mm
Külső mélység		458,5 mm
Külső magasság		353,5 mm
Belső szélesség		395 mm
Belső mélység		390 mm
Belső magasság		196,5 mm
Termosztát		40 - 220 °C
Időzítő (*)		0 - 90 min
Alsó fűtőtest		875 W
Felső fűtőtest		750 W
Grill		1500 W (750 W + 750 W)
Tápellátás		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Ventilátor (*)		13 - 15 W
Forgó nyárs		4 - 6 W
Világítás (*)		15 - 25 W
Főzőzóna (*)	Ø 180 HP	1500 W
	Ø 145 HP	1000 W
	Ø 80 HP	300 W

(*): Csak néhány modellnél.

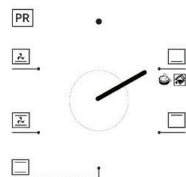
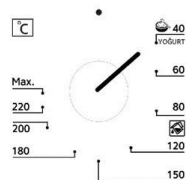
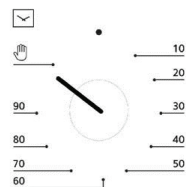
JOGHURT KÉSZÍTÉSE

A sütő főzőtere üres. Állítsa be a termosztáton a joghurtkészítés  üzemmódot, és állítsa a programtárcsát alsó hevítésre . Hagyja 10 percig előmelegedni a sütőt, közben készítse el a tejet.

A tej előkészítése: Melegítsen nyers (nem pasztörizált) tejet kb. 10 - 15 percig 90 °C hőmérsékleten, majd hűtse le a tejet 43 - 45 °C értékre.

Keverjen el a tejben 1 - 3 % joghurtkultúrát. Helyezze a tejjel és joghurtkultúrával megtöltött, fedetlen edényt az előmelegített sütő első szintjére, csukja be az ajtót, és állítsa a készüléket manuális  üzemmódra.


5 óra múlva vegye ki a sütőből a kész joghurtot, és hagyja kicsit lehűlni szobahőmérsékleten, 15 - 20 percen át. Ezután helyezze a joghurtos tartályt legalább 1 napra a hűtőszekrénybe. Ne rázza fel a tartályt. 1 nap után a joghurt fogyasztásra készen áll. Jó étvágyat!



GŐZTISZTÍTÁS

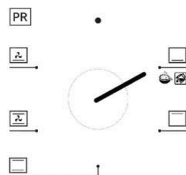
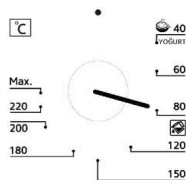
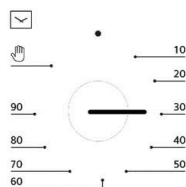
A sütő főzőterében keletkezett gőz lehetővé teszi a sütő vegyszermentes tisztítását.

Távolítsa el az összes tartozékot a sütő főzőteréből. Öntsön a sütőlemezre 2 pohár vizet, és tolja a lemezt a legalsó szintre.

Állítsa be a termosztáttal a gőztisztítás  üzemmódot. Állítsa az időzítőt 30 percre.

Állítsa a programtárcsát alsó hevítésre .

Üzemeltesse 30 percig a sütőt, majd nyissa ki.



TÁBLÁZAT - ÉLELMISZEREK HŐKEZELÉSI IDEJE

Az alábbi táblázat különböző élelmiszerek javasolt hőkezelési idejét szemlélteti. Az értékek laboratóriumi tesztek eredményei. A hőkezelési idő hossza enyhén eltérő lehet a hálózati feszültség, minőség, az élelmiszer mennyisége és hőmérséklete szerint. Előfordulhat, hogy a táblázat alapján elkészített étel nem fog megfelelni az Ön elképzeléseinek. Ilyen esetben javasoljuk, hogy kísérletezzen egy kicsit az ízlésének megfelelő étel elkészítése érdekében.

Élelmiszer	Termosztát beállítás (°C)	Hőkezelés ideje (perc)	Pozíció a sütőben
Keksz	170 - 180	25 - 30	1. szint
Sütemény	170 - 190	40 - 50	1. szint
Leveles tészta	180 - 200	40 - 50	1. szint
Tepsis sütemény	170 - 180	20 - 30	1. szint
Sütemény sütőformában	170 - 180	35 - 40	1. szint
Sült tészta	180 - 190	25 - 30	1. szint
Halak	220 - MAX	30 - 40	1. szint
Juh	220 - MAX	90 - 120	1. szint
Báránycsiga	220 - MAX	90 - 120	1. szint
Borjúhús	220 - MAX	90 - 120	1. szint
Pulyka	220 - MAX	45 - 55	1. szint
Baromfi	220 - MAX	75 - 100	1. szint
Kiolvasztás	60 - 120	55 - 60	2. szint

“Sütés előtt elő kell melegíteni a sütőt, egészen a jelzőlámpa kialvásáig.”

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Dugja a csatlakozódugót egy földelt elektromos aljzatba. Állítsa az időzítőt manuális vagy automata üzemmódra. Állítsa a termosztátot a megfelelő hőmérsékletre a fenti táblázat alapján. Manuális beállítás esetén a beállított idő letelte után egy hangjelzés lesz hallható.

A sütő első használatánál felforrósodik a gyári védőanyag, ami erős szagot és füstöt okoz. Ez egy természetes jelenség, és nem jelent hibát.

Kiolvasztás: Vegye ki a kiolvasztásra szánt élelmiszert a csomagolásból, és helyezze a rácsra. Toljon a rács alá egy szögletes sütőlemezt az olvadó víz felfogásához. Így az élelmiszer nem fog a kiolvasztott vízben ázni. A kiolvasztott folyadékot higiéniai okok miatt soha nem szabad felhasználni! Öntse ki a folyadékot.

A kiolvasztás funkciót a fenti táblázatban található utasítások szerint kell elvégezni.

Kiolvasztáshoz a felső/alsó hevítés és ventilátor használatát javasoljuk (☞).

A kiolvasztási idő hossza az élelmiszer tömegétől függ, ezért a kiolvasztási folyamatot ellenőrizni kell.

Ne használja egyszerre a sütőben a szögletes és kerek sütőformát. Sütés előtt javasoljuk a sütő előmelegítését 8 – 10 percen át.

A készülék háztartások számára készült hőkezelt ételek készítéséhez. Ne használja más célokra a készüléket.

MŰKÖDÉSI ZAVAR ESETÉN

Ellenőrizze, helyesen van-e bedugva a csatlakozódugó a fali aljzatba. Ellenőrizze a tápellátást.

Ellenőrizze a biztosítékokat.

Ellenőrizze, nem sérült-e meg a tápkábel.

Fennálló zavar esetén értesítse a márkaszervizt.

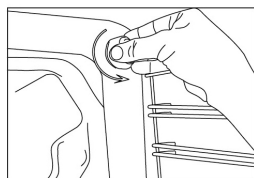
VILÁGÍTÁS (*)

VIGYÁZAT: Izzócseré előtt válassza le a tápkábelt az elektromos hálózatról, ellenkező esetben fennáll az áramütés veszélye. (Nyitott áramkör esetén ki van kapcsolva a tápellátás).

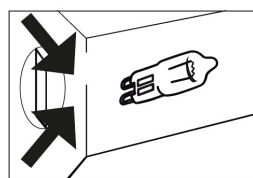
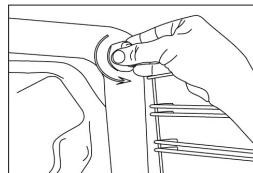
Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból és hagyja kihűlni a készüléket. Csavarja le a nyíl irányában az üvegburát az ábra szerint.

Csavarozza ki az izzót, és helyettesítse egy ugyanolyan típusú izzóval. Az izzó paraméterei: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

Típus E14



Típus G9



Csavarozza vissza az üvegburát.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Az üzemeltetés folyamán és a kikapcsolás után a készülék nagyon forró. Ne érintse meg a forró részeket!

A sütőtér, ajtó, sütőlemezek és más részek tisztításához nem szabad kefével drótkefét vagy kést használni. Ne használjon korrozív vagy oldószeres tisztítószeret.

WEE IRÁNYELV - MEGFELELŐSSÉG ÉS AZ ÖREG KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



1- Ez a készülék nem tartalmaz az elektromos és elektronikus berendezésekkel foglalkozó irányelvekben (WEE) összefoglalt, káros vagy tiltott összetevőket. Az irányelveket a Környezetvédelmi minisztérium adta ki. Ez a készülék megfelel a WEE irányelveknek.

2- A készülék kiváló minőségű nyersanyagokból és összetevőkből készült, amelyek újrahasznosíthatók.

A régi készüléket nem szabad a háztartási hulladékkal selejtezni. Vigye a készüléket egy, elektromos és elektronikus hulladékokra specializált hulladékgyűjtő telepre. Részletes információért forduljon a helyi hivatalhoz. A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív khatásokat a környezetre és az emberi egészségre. Selejtezés előtt vágja le a tápkábelt a készülékről, amely fulladási veszélyt jelent gyermekek számára.

TUDNIVALÓK A CSOMAGOLÓANYAGRÓL

A készülék csomagolása az újrahasznosításra vonatkozó nemzeti törvényekkel összhangban készült. A csomagolást nem szabad a háztartási szeméttel együtt selejtezni.

Vigye a csomagolást a megfelelő gyűjtőhelyre. Részletes információért forduljon a helyi hivatalhoz.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Spoštovani kupec,

zahvaljujemo se vam za vaše zaupanje v naše izdelke. Želimo, da bi ta izdelek uporabljali z visoko učinkovitostjo, ki jo zagotavlja proizvodnja v naših modernih obratih, v nadzorovanih delovnih okoljih brez povzročanja škode okolju v skladu s pristopom celovite kakovosti.

Priporočamo vam, da pred uporabo naprave skrbno preberete navodila za uporabo, da boste aparat lahko uporabljali kolikor je le mogoče učinkovito in da vam bo lahko dolgo služil kot nov.

OPOMBA:

Ta navodila za uporabo veljajo za več modelov. Vaš aparat morda ne vsebuje vseh funkcij.

Slike izdelka so shematske.

Ta izdelek je izdelan v okolju prijaznih proizvodnih obratih brez povzročanja škode okolju.

»Skladno z določili direktive OEEQ«

OPOZORILA

Ta izdelek je izdelan v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi. Neprimerna raba lahko privede do telesnih poškodb in poškodb naprave.

Da preprečite morebitna tveganja na napravo ne polagajte gorljivih, vnetljivih, taljivih ali hlapljivih snovi, tudi če naprava ne deluje.

Naprave ne upravljajte preko zunanjih krmilnih elementov ali sistemov z daljinskim upravljanjem.

Med delovanjem naprave se površine vrat lahko segrejejo.

Na pekač ali v pečico ne dolivajte hladnih tekočin, dokler so površine še vroče. Zaradi hitrih temperaturnih sprememb se površine naprave lahko poškodujejo, kar lahko privede do telesnih poškodb.

Pri daljši in intenzivnejši uporabi aparata bo morda treba izvesti dodatno prezračevanje. Lahko na primer odprete okno ali pa vključite oz. povečate intenzivnost delovanja mehanskega prezračevalnega sistema. Pred uporabo aparata iz njegove bližine odstranite vse gorljive in vnetljive snovi, kot so zavese in papirnata embalaža aparata.

Na aparat ne polagajte gorljivih in vnetljivih snovi.

Otroci naj se ne zadržujejo v bližini aparata.

Te naprave naj ne uporabljajo osebe brez potrebnih izkušenj in znanja ali osebe s telesnimi, čutilnimi ali duševnimi motnjami (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom in če jih pri tem vodi oseba, ki je odgovorna za varno uporabo naprave.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari več kot 8 let, in odrasle osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem znanja in izkušenj, če so pri tem nadzorovani in poučeni o varni uporabi aparata in preprečevanju požarov.

Otroci se z aparatom ne smejo igrati.

Otroci aparata ne smejo čistiti ali vzdrževati, razen če so pod nadzorom.

Med delovanjem in po delovanju se aparat močno segreje.

Vročih površin se ne dotikajte in to preprečite tudi otrokom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo v bližini aparata in njegovega napajalnega kabla. Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.

Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih.

Na odprta vratca pečice ne pritiskajte in nanje ne polagajte težkih predmetov, prav tako aparata ne prenašajte, tako da držite za vratca.

Aparat uporabljajte samo za kuhanje in pogrevanje hrane. Aparata ne uporabljajte v namene, ki ne sodijo med predvidene (ogrevanje prostorov, komercialni nameni itd.). Pred menjavo žarnice v pečici napravo odklopite od električnega omrežja, da preprečite udar visoke napetosti.

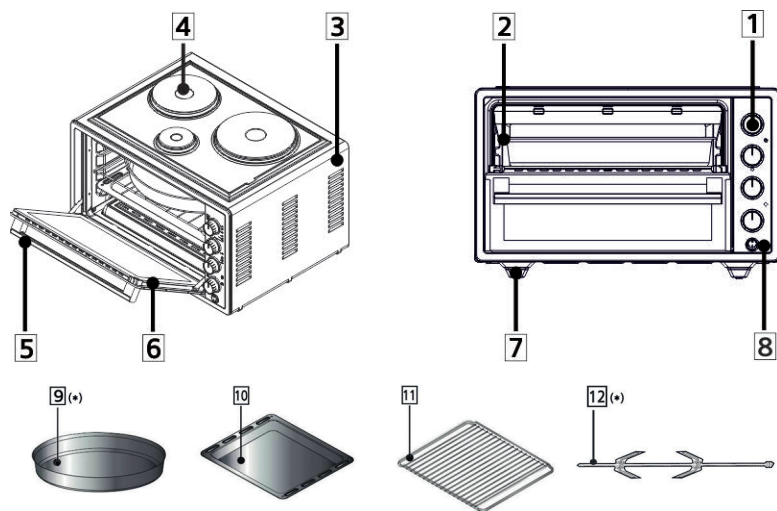
ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK IN VARNOST

Aparat potrebuje električni priključek 16 amperi. Po potrebi naj vam aparat namesti kvalificiran električar.

Aparat je primeren za napajanje iz omrežja z napetostjo 220-240 V, 50/60 Hz. Če ima vaše električno napajanje drugačne vrednosti, se posvetujte s strokovnjakom.

Električni priključek vaše naprave se lahko izvede samo iz ozemljene vtičnice, ki je nameščena v skladu z navodili. Če se na mestu postavitve aparata ne nahaja ozemljena vtičnica, se povežite s pooblaščenim servisom. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala vsled priključitve na neozemljeno vtičnico. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnosti proizvajalec ali njegov pooblaščen servis ali strokovnjak za elektriko zamenjati z enakovrednim kablom. Električni kabel se ne sme dotikati vročih delov aparata.

OPIS ŠTEDILNIKA NADZORNE PLOŠČE



1. Kontrolni gumbi
2. Kotel
3. Telo pečice
4. Kuhalna plošča (opcija)
5. Ročaj
6. Stekleni pokrov pečice
7. Peči za pečice
8. Nadzorna plošča
9. Okrogel pladenj (opcija)
10. Kvadratni pladenj
11. Wire Grid
12. Vrtljiva piščanca

TEHNIČNI PODATKI

	HP Kuhalna plošča (plošča za kuhanje)		Zgornji grelni element
	Časovnik		Spodnji grelni element
	Termostat		Spodnji in zgornji grelni element
	Izbira programov		Spodnji grelni element ter turbo ventilator
			Turbo ventilator
			Spodnji in zgornji grelni element ter turbo ventilator
			Grelni element žara ter turbo ventilator
			Grelni element žara

Časovnik:

Omogoča nastavitve časa za peko. Ko nastavljeni čas poteče, časovnik prekine napajanje grelnega elementa, oglasi se zvočni signal. Če želite napravo izklopiti, nastavite tipke časovnika, izbire programov in termostata na "0".

Ko je časovnik nastavljen na , bo deloval nedoločen čas.

Termostat:

Termostat zagotavlja temperaturo v notranjosti pečice od 40 do 220 °C. Uporablja se s tipko programa pečice. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, termostat prekine vezje in indikator termostata ugasne. Če temperatura pade pod nastavljeno temperaturo, se termostat aktivira in indikator zasveti.

Izbira programov:

Omogoča izbrati funkcije pečice. Funkcije so opisane v naslednjem razdelku. Gumb za izbiro funkcije in gumb termostata pečice nastavite na zeleno stopnjo. V nasprotnem primeru izbrani gumb za funkcijo ne deluje. Funkcije kuhalne plošče in pečice ne delujejo hkrati.

Funkcija ražnja:

Deluje samo motor za peko piščanca na ražnju. Omogoča peko piščanca z vrtenjem ražnja. Žar se lahko uporablja tudi za peko.

Izbira programov kuhalne plošče:

Omogoča izbiro funkcij kuhalne plošče (plošča za kuhanje).

Kuhalna polja je mogoče upravljati z eno tipko ali pa s posameznimi tipkami. Ne deluje skupaj s funkcijami pečice.



Upravljanje funkcij pečice

Funkcije pečice se lahko razlikujejo glede na model, vsaka mini-midi pečica ne vsebuje nujno vseh omenjenih funkcij pečice.

Zgornje in spodnje gretje

Aktivira se zgornje in spodnje gretje. Gretje prihaja enakomerno od zgoraj in od spodaj. Uporablja se na primer za peko peciva, tort ali keksov ali dušenje v pekačih ali posodah. Uporabljajte samo en pekač.

Spodnje gretje

Aktivira se samo spodnje gretje. Primerno je za peko pice ali hrane, ki jo je treba peči od spodaj.

Turbo ventilator z žarom

Grelni element žara skupaj z motorjem ventilatorja. Primerno za mesne kroglice, piščančje meso in kruh.

Žar

Grelni element žara se uporablja za peko mesa na žaru, kot so zrezki, klobase in ribe. Pekač položite na spodnjo rešetko in nanjo nalijte vodo.

Samo zgornji grelni element

Aktivira se samo zgornje gretje. Zahvaljujoč funkciji ventilatorja je toplota v pečici enakomerno razpršena. Uporablja se na primer za peko peciva, tort ali keksov ali dušenje v pekačih ali posodah. Uporabljajte samo en pekač.

Turbo ventilator s podporo spodnjega gretja

Spodnje gretje deluje skupaj z motorjem turbo ventilatorja. Vroč zrak je v pečici enakomerno razpršen. Za peko spodnjih delov hrustljave pite ali slanin palačink.





Turbo ventilator s podporo zgornjega in spodnjega gretja

Gretje se aktivira istočasno. Zahvaljujoč funkciji ventilatorja je toplota v pečici enakomerno razpršena. Uporablja se na primer za peko peciva, tort ali keksov ali dušenje v pekačih ali posodah.


Zunanja širina		552 mm
Zunanja globina		458.5 mm
Zunanja višina		353.5 mm
Notranja širina		395 mm
Notranja globina		390 mm
Notranja višina		196.5 mm
Termostat		40 - 220 °C
Programska ura (*)		0 - 90 dk.
Spodnji grelnik		875 W
Zgornji grelnik		750 W
Grelnikza žar		1500 W (750 W + 750 W)
Napajalna napetost		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Ventilator (*)		13 - 15 W
Turnspit		4 - 6 W
Lučka v pečici (*)		15 - 25 W
Kuhalna plošča (*)	Ø 180 HP	1500 W
	Ø 145 HP	1000 W
	Ø 80 HP	300 W

(*): Vključeno pri nekaterih modelih.

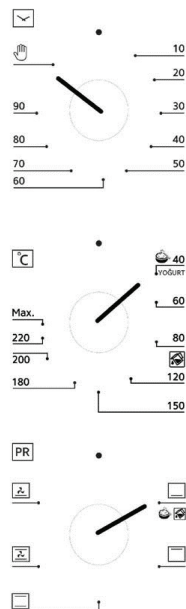
PRIPRAVA JOGURTA

Na izbirnem gumbu nastavite način za pripravo jogurta  in pri prazni pečici prestavite stikalo  Pečico 10 minut predgrevajte.

Mleko za nekaj minut segrejte na 90 °C, nato pa počakajte, da se ohladi na 43-45 °C (temperatura priprave jogurta).

Dodajte 1% -3 % kvasa in pri tej temperaturi mleko počasi premešajte. Mleko z dodanim kvasom v odprti posodi položite na 1. polico v predgreti pečici, zaprite vratca pečice  in nastavite časovnik na ročni način.


Po 5 urah vzemite pripravljen jogurt iz pečice in ga 15-20 minut pustite na sobni temperaturi, potem pa ga 1 dan brez mešanja pustite v hladilniku pri 4 °C. Po 1 dnevu je jogurt primeren za uživanje. Dobertek.



ČIŠČENJE S PARO

Uporaba pare omogoča lažje čiščenje, saj se umazanija zmehča in kemična čistila niso potrebna.

Iz pečice odstranite ves pribor. V pravokotni pekač nalijte 2 kozarca vode in postavite pekač na spodnjo polico.

Gumb termostata prestavite v položaj za čiščenje s paro . Nastavite časovnik na 30 minut.

Izbirni gumb  prestavite v položaj za spodnji grelnik.

Po izteku nastavljenega časa 30 minut odprite vratca in obrišite notranjo površino pečice z vlažno krpo.

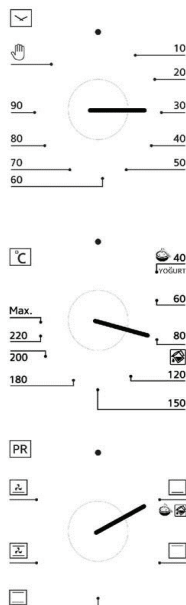


TABELA Z NASVETI ZA PEKO

V spodnji tabeli lahko najdete podatke za peko, ki smo jih preskusili v naših laboratorijih. Čas peke se lahko razlikuje v odvisnosti od omrežne napetosti, stanja in količine živil ter temperature. Hrana, pripravljena z uporabo naslednjih vrednosti, morda ne bo po vašem okusu. Da bi okus hrane bolje prilagodili vašemu okusu, poskusite z drugačnimi vrednostmi.

Hrana	Nastavitev termostata	Čas peke	Polica
Piškoti	170 - 180	25 - 30	1. polica
Pecivo	170 - 190	40 - 50	1. polica
Torta	180 - 200	40 - 50	1. polica
Biskvit	170 - 180	20 - 30	1. polica
Kolački	170 - 180	35 - 40	1. polica
Testeninski narastek	180 - 190	25 - 30	1. polica
Ribe	220 - MAX	30 - 40	1. polica
Jagnjetina	220 - MAX	90 - 120	1. polica
Ovčetina	220 - MAX	90 - 120	1. polica
Govedina	220 - MAX	90 - 120	1. polica
Puran	220 - MAX	45 - 55	1. polica
Piščančji kosi	220 - MAX	75 - 100	1. polica
Odmrzovanje	60 - 120	55 - 60	2. polica

"Pred peko segrejte pečico.

Pečica je segreta, ko lučka za gretje ugasne."

UPORABA PEČICE

Vtaknite vtikač v ozemljeno vtičnico. Prestavite gumb programske ure v položaj ročno ali avtomatsko. Nastavite gumb termostata na ustrezno temperaturo v skladu s tabelo. Če boste prestavili gumb programske ure v ročni položaj, se oglasi zvočno opozorilo, ko nastavljeni čas poteče.

Pri prvi uporabi pečice se lahko pojavi nekaj dima in smradu, kar je posledica utrjevanja zaščitnih materialov grelnih elementov. To je običajno in ne gre za tovarniško napako.

Odmrzovanje: Živila, ki jih želite odmrzniti, odstranite iz embalaže in jih položite na mrežico. Pod mrežico položite pravokotni pekač, ki bo prestregel odmrznjeno vodo.

Na ta način odmrznjena živila ne bodo v stiku z odmrznjeno vodo. Vode, ki nastane pri odmrzovanju, nikoli ne uporabljajte ampak jo zavržite.

Pri uporabi funkcije odmrzovanja se ravnajte po vrednostih vtabeli.

Med odmrzovanjem vam priporočamo uporabo zgornjega in spodnjega grelnika ter ventilatorja (☒). Kerje čas odmrzovanja odvisen od teže izdelka, občasno preverite napredek.

Pri peki ne uporabljajte okroglega in pravokotnega pladnja hkrati.

Pred peko segrevajte pečico približno 8-10 minut.

Pečica je namenjena peki v gospodinjstvu. Ne uporabljajte je v druge namene.

ČE VAŠ ŠTEDILNIK NE DELUJE

Preverite, ali je kabel pravilno vtaknjen v vtičnico na zidu.

Preverite prisotnost omrežne napetosti.

Preverite varovalko.

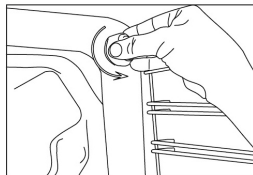
Preverite, ali je električni kabel nepoškodovan. Če težave niste odpravili, se obrnite na pooblaščen servis.

LUČKA V PEČICI (*)

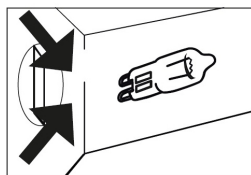
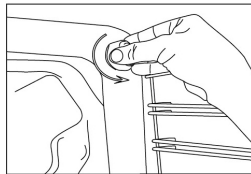
OPOZORILO: Pred menjavo žarnice v pečici napravo odklopite od električnega omrežja, da preprečite udarvisoke napetosti. (Tokokrog je odprt, koje omrežna napetost izključena.) Najprej odklopite napravo od omrežnega napajanja in počakajte, da se ohladi. Odstranite zaščitno stekelce, tako da ga zavrtite, kot kaže slika.

Nato odvijte žarnico in jo zamenjajte z novo z enakimi tehničnimi podatki. Tehnični podatki žarnice: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

Type E14



Type G9



Na koncu znova namestite zaščitno stekelce.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Odklopite napravo iz električnega omrežja.

Med delovanjem in še nekaj časa po delovanju je aparat vroč. Takrat se vročih delov ne dotikajte.

Ne čistite delov v notranjosti pečice, vratc, pladnjev in drugih delov z ostrimi krtačami, strgali ali noži. Ne uporabljajte abrazivnih čistil.

SKLADNOST S PREDPISI OEEO IN ODSTRANJEVANJE ODPADNIH IZDELKOV



1- Ta proizvod ne vsebuje nevarnih in prepovedanih snovi, ki so navedene v uredbi "Nadzor odpadne električne in elektronske opreme", ki jo je objavilo Ministrstvo za okolje in urbanizacijo v Republiki Turčiji. Skladno z določili direktive OEEO.

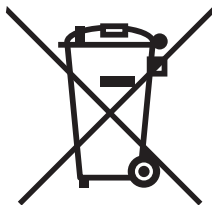
2- Izdelek je bil proizveden iz visoko kakovostnih delov in materialov, kojih je mogoče reciklirati in ponovnouporabiti. Zato ga ob koncu njegove življenjske dobe ne odstranjajte skupaj z gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga v zbirni center za recikliranje električne in elektronske opreme. O zbirnih centrih povprašajte pri vaših lokalnih organih oblasti.

Z recikliranjem rabljenih izdelkov pomagajte varovati okolje in naravne vire. Preden aparat zavržete, odrežite električni kabel in ga onesposobite, tako da ne bo mogel predstavljati nevarnosti za otroke.

PODATKI O EMBALAŽI

Embalaža naprave je izdelana iz recikliranih materialov v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalaže ne odstranjajte skupaj z gospodinjskimi in drugimi odpadki, ampak jo oddajte na najbližjem centru za ravnanje z odpadki.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für das Interesse, dass Sie unseren Produkten entgegengebracht haben. Unser Ziel ist es, im Einklang mit dem Gesamtqualitätsansatz, in unseren modernen Anlagen sowie einem präzisen Arbeitsumfeld ohne die Umwelt zu beschädigen, zu gewährleisten, dass Sie dieses Produkt effizient nutzen können.

Wir empfehlen für eine langlebige und effiziente Nutzung des Mini-Backofens wie am ersten Tag, die Bedienungsanleitung vor der Nutzung sorgfältig durchzulesen und immer gut aufzubewahren

HINWEIS:

Diese Bedienungsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Es ist möglich, dass manche der Eigenschaften, die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt werden, für Ihr Gerät nicht zutreffen.

Die Produktbilder sind schematisch.

Dieses Produkt wurde in modernen Anlagen umweltfreundlich hergestellt.

“Es entspricht den AEEE-Richtlinien.”

HINWEISE

Dieses Gerät wurde im Einklang der Sicherheitsrichtlinien produziert. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen an der Person und Schäden am Gerät führen.

Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist legen Sie keine Objekte in den Backofen, die entflammen oder schmelzen oder durch Wärme geschädigt werden können.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es von außen eingestellt oder mit einer Fernbedienung eingeschaltet werden kann.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Deckeloberfläche erhitzen.

Schütten Sie kein kaltes Wasser auf das Backblech oder in den Backofen solange es heiß ist. Plötzliche Temperaturwechsel können zu Schäden auf der Oberfläche oder zu Verbrühungen führen.

Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts, kann eine zusätzliche Belüftung notwendig sein, z. B. das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere Belüftung oder Steigerung der mechanischen Belüftungsstufe. Vor der Anwendung des Geräts entfernen Sie brennbare Materialien wie Vorhänge, Schleier oder Papier (entflammbar). Legen Sie keine Materialien in den Backofen, die einfach entflammbar oder brennbar sind.

Achten Sie auf Kinder in der Nähe des Geräts.

Es ist nicht vorgesehen, dass das Gerät von Personen die physisch, sinnlich oder geistig behindert sind (einschließlich Kinder) oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Bildung benutzt wird, bevor nicht die Überwachung und Bedienung des Geräts durch eine Person, die für die Sicherheit des Geräts verantwortlich ist, gewährleistet wurde.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Wissen nur unter der Bedingung benutzt werden, dass eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erteilt und über eventuelle Gefahren aufgeklärt wurde.

Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Verwendung darf ohne Aufsicht nicht von Kindern vorgenommen werden.

Das Gerät erhitzt sich stark, wenn es in Betrieb ist oder kurze Zeit zuvor eingeschaltet wurde; fassen Sie die Heizoberflächen nicht an, vermeiden Sie das Kinder es anfassen.

Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Kinder sollten zur Gewährleistung ihrer Sicherheit, die Kinder unter Aufsicht halten.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Drücken oder legen Sie nicht mit schweren Objekten auf den Backofen, wenn der Deckel offen ist und tragen Sie den Backofen nicht am Deckel.

Verwenden Sie Ihr Gerät nur zum Aufwärmen und Zubereiten von Speisen. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke (den Raum zu erhitzen, gewerblich u. Ä.).

Um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht eingesteckt ist, wenn Sie die Leuchte wechseln.

STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT

Ihr Gerät benötigt 16 Ampere Strom. Falls notwendig, lassen Sie den Aufbau des Geräts durch Fachpersonen durchführen.

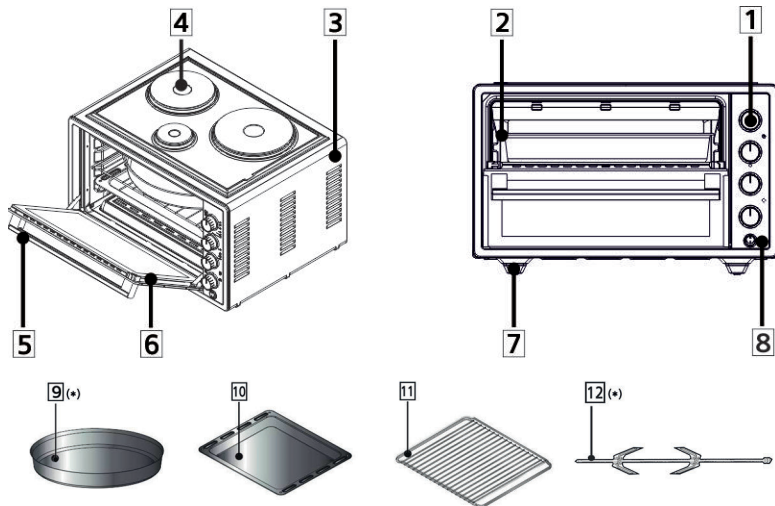
Ihr Gerät ist für eine Stromquelle von 220-240V-, 50/60Hz eingestellt. Falls Ihre Netzwerte von den angegebenen Werten abweichen, nehmen Sie mit Fachleuten Kontakt auf.

Der Stromanschluss Ihres Geräts darf nur an sachgemäß geerdete Steckdosen erfolgen. Sollte am Standort Ihres Geräts keine geerdete Steckdose vorhanden sein, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst. Für Schäden aufgrund von ungeerdeten Steckdosen übernimmt die Herstellerfirma keinerlei Verantwortung.

Sollte die Versorgungsleitung (Kabel mit Stecker) beschädigt sein, muss diese durch den Hersteller oder eine Service-Werkstatt oder einem gleichwertigen Fachpersonal ausgetauscht werden.

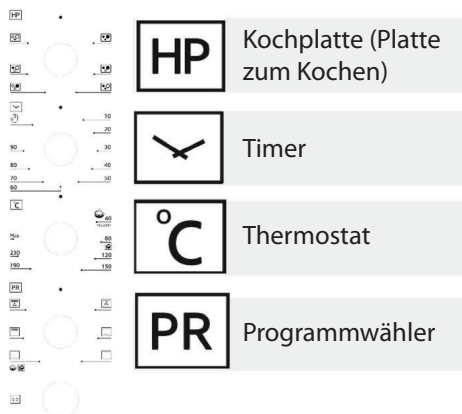
Das Kabel Ihres Geräts sollte die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Steuertasten | 7. Ofenfüße |
| 2. Kessel | 8. Bedienfeld |
| 3. Ofenkörper | 9. Rundes Tablett (Option) |
| 4. Kochstelle (Option) | 10. Quadratisches Tablett |
| 5. Griff | 11. Drahtgitter |
| 6. Ofenglasabdeckung | 12. Huhn drehen |

TECHNISCHE ANGABEN



	Oberhitze Unterhitze
	Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Unterhitze mit Turboventilator
	Turboventilator
	Unter- und Oberhitze mit Turboventilator
	Grillkörper mit Turboventilator
	Grillkörper

Timer:

Der Timer ermöglicht Ihnen, die Backzeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizkörper ausgeschaltet und es ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, stellen Sie den Timer, den Programmwähler und den Thermostatregler auf „0“ ein.

Wenn der Timer auf eingestellt ist, wird das Gerät eine unbestimmte Zeit heizen.

Thermostat:

Der Thermostat sorgt für die gewünschte Temperatur im Garraum. Die Temperatur kann im Bereich von 40 bis 220 °C eingestellt werden. Der Thermostatregler wird zusammen mit dem Programmwähler verwendet. Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht, hört das Gerät auf zu heizen und die Thermostatanzeige erlischt. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, beginnt das Gerät wieder zu heizen und die Thermostatanzeige erleuchtet sich.

Programmwähler:

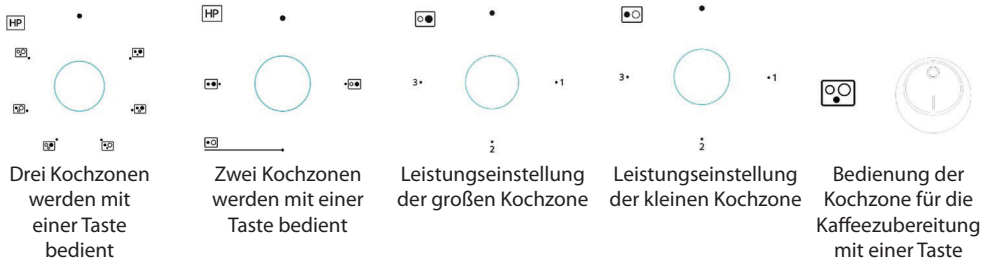
Der Programmwähler ermöglicht Ihnen, das Backprogramm einzustellen. Die Funktionen des Gerätes sind im nächsten Kapitel beschrieben. Stellen Sie den Programmwähler und den Thermostatregler auf den gewünschten Wert ein, anderenfalls funktioniert der Programmwähler nicht. Das Kochfeld und der Backofen können nicht gleichzeitig verwendet werden.

Drehspieß:

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, ein Hähnchen zu grillen. Der Motor sorgt für das Drehen des Spießes mit dem Hähnchen. Der Grillkörper kann auch zum Anbräunen von Gerichten verwendet werden.

Programmwähler des Kochfeldes:

Er ermöglicht Ihnen, die gewünschten Funktionen des Kochfeldes einzustellen. Die Kochzonen können mit einer Taste oder mit einzelnen Tasten bedient werden. Das Kochfeld kann nicht zusammen mit dem Backofen verwendet werden.



Bedienung der Backofenfunktionen

Die Funktionen des Backofens können sich je nach Modell ändern. Jeder Minibackofen muss nicht über alle Funktionen verfügen.

Ober- und Unterhitze

Es heizen sowohl das obere als auch das untere Heizelement. Das Gericht wird von oben und von unten gleichzeitig gebacken. Diese Heizart eignet sich zum Beispiel für das Backen von Kuchen, Torten oder Keksen oder für das Dünsten in Backformen oder Bratentöpfen. Verwenden Sie zum Backen ein Backblech.

Unterhitze

Es heizt nur das untere Heizelement. Diese Heizart eignet sich zum Beispiel für das Backen einer Pizza oder einer Speise, die von unten gebacken werden soll.

Turboventilator mit Grill

Der Grillheizkörper arbeitet zusammen mit dem Motor des Ventilators. Diese Heizart eignet sich zum Braten von Fleischkugeln und Hähnchen oder zum Backen von Gebäck.

Grill

Der Grillheizkörper wird zum Grillen von Fleisch verwendet, zum Beispiel zum Grillen von Steaks, Würstchen und Fischen. Schieben Sie das Backblech in die untere Backebene und gießen Sie dorthin Wasser.



Oberhitze

Es heizt nur der Oberheizkörper. Dank der Funktion des Turboventilators wird die Wärme im Garraum gleichmäßig verteilt. Diese Heizart eignet sich zum Beispiel für das Backen von Kuchen, Torten oder Keksen oder für das Dünsten in Backformen oder Bratpfannen. Verwenden Sie beim Backen ein Backblech.



Turboventilator mit Unterhitze

Die Unterhitze arbeitet zusammen mit dem Motor des Turboventilators. Die heiße Luft wird im Garraum gleichmäßig verteilt. Diese Heizart eignet sich für das Backen von knusprigen Fladenbroten oder pikanten Palatschinken.





Turboventilator mit Ober- und Unterhitze

Der Turboventilator und die Ober- und Unterhitze werden gleichzeitig aktiviert. Dank der Funktion des Turboventilators wird die Wärme im Garraum gleichmäßig verteilt. Diese Heizart eignet sich zum Beispiel für das Backen von Kuchen, Torten oder Keksen oder für das Dünsten in Backformen oder Bratpfannen.


Äußere Breite	552 mm
Äußere Tiefe	458.5 mm
Äußere Höhe	353.5 mm
Innere Breite	395 mm
Innere Tiefe	390 mm
Innere Höhe	196.5 mm
Thermostat	40 - 220 °C
Timer (*)	0 a 90 min.
Heizstrahler unten	875 W
Heizung oben	750 W
Grillheizung	1500 W (750 W + 750 W)
Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Turbo Ventilator (*)	13 - 15 W
Turnspit	4 - 6 W
Backofen-Lampe (*)	15 - 25 W
Hotplate (*)	Ø 180 HP 1500 W
	Ø 145 HP 1000 W
	Ø 80 HP 300 W

(*): Nur an manchen Modellen vorhanden.

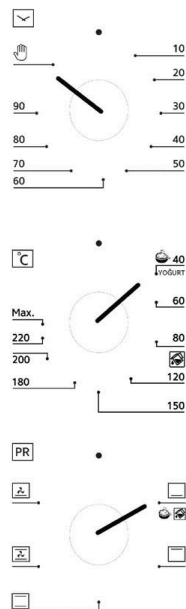
JOGHURT GÄRPROZESS

Während der Ofen leer ist  wird am Thermostat der Joghurt-Modus ausgewählt, der Schalter  auf die untere Garraumheizung eingestellt, 10 Minuten vorgewärmt und an einem separaten Platz der Gärprozess begonnen.

Gärprozess: Rohmilch bei 90°C ca. 10-15 Minuten kochen (Gärtemperatur) und anschließend auf 43-45°C abkühlen lassen.

Die Milch wird in diesem Temperaturbereich durch Zugabe von Hefe im Verhältnis von 1-3 % sanft gemischt. Die Hefe hinzugefügte Milch wird ohne abgedeckt zu werden in das 1. Regal des vorgewärmten Ofens platziert und nach dem Schließen der Ofentür  die Zeit manuell eingestellt.

Nach 5 Stunden wird der fermentierte Joghurt aus dem Ofen entnommen und für 15-20 Minuten bei Raumtemperatur gelagert. Danach ohne zu schütteln mindestens 1 Tag in einem Kühlschrank bei 4°C stehen lassen. Nach einem Tag ist der Joghurt bereit für den Verzehr Guten Appetit.



DAMPFREINIGUNG

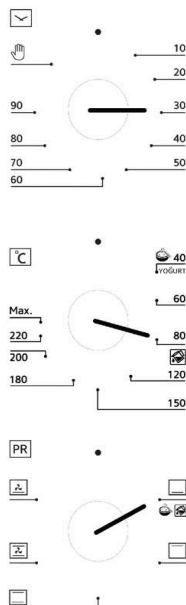
Der im inneren des Ofens erzeugte Dampf ermöglicht das Reinigen des Ofens ohne irgendwelche Chemikalien zu benutzen.

Entfernen Sie alle Zubehörteile im inneren des Ofens. Geben Sie 2 Glas Wasser in den Tabletteneinsatz und stellen Sie es in das unterste Regal.

Drehen Sie den Thermostat in den  Dampfreinigungsmodus. Die Zeit auf 30 Minuten einstellen.

Den Schalter auf die untere Garraumheizung  einstellen.

Den Ofen 30 Minuten laufen lassen und danach den Innenraum mit einem feuchten Tuch abwischen.



GAR-TABELLE

Die Garwerte für Lebensmittel, die in unseren Labors getestet wurden finden Sie auf der folgenden Tabelle. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Eigenschaften der Materialien, Menge und Temperatur Abweichungen zeigen. Unter Verwendung dieser Werte kann es möglich sein, dass die Speisen nicht Ihrem Geschmack entsprechen. Mit verschiedenen Tests können Sie die unterschiedlichen Werte für Ergebnisse, die Ihrem Geschmack entsprechen bestimmen.

Speisen	Thermostat Temperatur	Kochzeit	Ablagereihe
Plätzchen	170 - 180	25 - 30	1. Ablage
Kuchen	170 - 190	40 - 50	1. Ablage
Blätterteig	180 - 200	40 - 50	1. Ablage
Blechkuchen	170 - 180	20 - 30	1. Ablage
Form-Kuchen	170 - 180	35 - 40	1. Ablage
Nudel im Backofen	180 - 190	25 - 30	1. Ablage
Fisch	220 - MAX	30 - 40	1. Ablage
Lammfleisch	220 - MAX	90 - 120	1. Ablage
Schafsfleisch	220 - MAX	90 - 120	1. Ablage
Kalbsfleisch	220 - MAX	90 - 120	1. Ablage
Truthahn	220 - MAX	45 - 55	1. Ablage
Puten-Stücke	220 - MAX	75 - 100	1. Ablage
Abtauen	60 - 120	55 - 60	2. Ablage

“Heizen Sie Ihr Backofen vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

Als Vorheizdauer können Sie die Zeit, die bis zum ersten Auslösen des Lichtes vergeht, annehmen.”


NUTZUNG DES BACKOFENS

Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Bringen Sie den Timer auf manuelles oder automatisches Garen. Stellen Sie das Thermostat auf eine Temperatur entsprechend der Gartabelle ein. Falls der Timer auf Manuell eingestellt ist, wird zum Ende der Garzeit ein Warnsignal ertönen.

Beim ersten Betreiben des Backofens wird durch die Verhärtung des Schutzmaterials auf den Heizelementen ein leichter Rauch und Geruch verursacht. Dies ist jedoch ein natürlicher Zustand, kein Herstellungsfehler.

Abtauen: Nehmen Sie das Material zum Abtauen aus der Verpackung und legen Sie es auf den Grill. Legen Sie als Auffangblech für das Wasser vom aufgetauten Material das Quadrat-Blech ein. Somit werden die Nahrungen nicht in Ihrer eigenen aufgetauten Flüssigkeit stehen. Das Auftauwasser auf keinen Fall verwenden (aus Gesundheitsgründen) und schütten Sie es weg.

Die Auftau-Eigenschaft können Sie entsprechend der Gartabelle benutzen.

Während dem Auftauen wird empfohlen die oberen und unteren Heizelemente sowie den Turbo-Ventilator () zu nutzen. Da sich die Auftaudauer je nach dem Produktgewicht ändert, sollten Sie den Auftauprozess zwischendurch kontrollieren. Backen Sie nicht gleichzeitig mit dem Quadratblech und Rundblech. Bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen führen Sie eine Vorerhitzung von ca. 8-10 Minuten durch.

Dieses Gerät darf nur für Kochvorgänge im Haus verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

WENN IHR BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT

Prüfen Sie ob der Stecker Ihres Geräts richtig in der Steckdose sitzt. Prüfen Sie die Netzversorgung.

Prüfen Sie die Versicherungen.

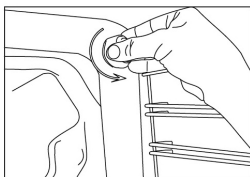
Prüfen Sie ob am Stromkabel eine Beschädigung vorhanden ist oder nicht.

Falls noch immer ein Problem vorhanden ist, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

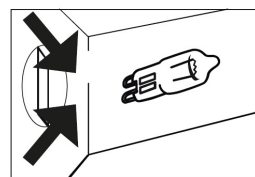
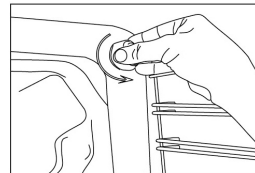
BACKOFEN-LAMPE (*)

WARNUNG: Zum Vermeiden eines Stromschlags stecken Sie den Netzstecker des Geräts vor dem Lampenwechsel aus. (Wenn der Stromkreis offen ist, bedeutet dass der Strom abgeschaltet ist.) Stellen Sie als erstes die Stromversorgung des Geräts ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Entfernen Sie den Glasschutz, durch Drehen wie nebenan gezeigt. Danach entnehmen Sie die Lampe drehend und stecken Sie eine gleichwertige neue Lampe ein. Die Eigenschaften der Lampe müssen wie folgt sein: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

Type E14



Type G9



Als letztes legen Sie den Glasschutz wieder ein.

PFLEGE UND REINIGUNG

Stecken Sie das Gerät aus.

Wenn das Gerät in Betrieb ist oder eben eingeschaltet wurde, wird das Gerät sehr heiß. In diesem Fall vermeiden Sie die heißen Teile zu berühren.

Reinigen Sie die inneren Teile, den Deckel, das Blech und die restlichen Teile des Backofens nicht mit Gegenständen wie mit einer harten Bürste, einem Reinigungsdraht oder Messer. Verwenden Sie keine korrosiven, ätzenden Reinigungsmittel.

ÜBEREINSTIMMUNG MIT AEEE RICHTLINIEN UND ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



1- Dieses Gerät beinhaltet keine schädlichen oder verbotenen Stoffe, die in den Prüfrichtlinien für elektrische und elektronische Altgeräte, das seitens dem TR Ministerium für Umwelt und Planung veröffentlicht wurde, aufgeführt sind. Entspricht der AEEE-Verordnung.

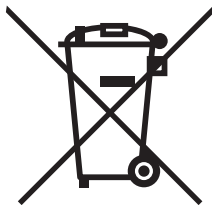
2- Dieses Gerät ist aus hohen qualitativen Teilen und Materialien produziert, welche Eigenschaften zur Wiederverwertung besitzen.

Entsorgen Sie daher das Gerät nach dem Gebrauch nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll oder sonstigen Abfällen. Bringen Sie es an eine Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Sie finden Informationen zu diesen Sammelstellen bei Ihren regionalen Verwaltungen. Helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen und geben Sie Altgeräte zur Wiederverwertung ab. Vor der Entsorgung der Geräte schneiden Sie zur Sicherheit für Kinder, das Kabel ab und machen Sie es unbrauchbar.

INFORMATION ZUR VERPACKUNG

Die Produktverpackung wurde entsprechend unserer nationalen Gesetzgebung, aus recyclebarem Material hergestellt. Entsorgen Sie Altverpackungen nicht mit dem Hausmüll oder sonstigen Müll, sondern an den Sammelstellen, die von der regionalen Verwaltung hierfür vorgesehen ist.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Dear Customer,

We thank you for the confidence that you have placed in us. Our aim is to ensure that you use this product with great efficiency.

This product is manufactured in modern facilities, in a rigorous work environment without harming the nature according to the total quality approach.

As in every electrical appliance, please read the operation manual carefully before you use your midi oven to serve in a most efficient way and keep the features as new as the first day for a long time.

NOTE:

This operation manual is prepared for several models. Some features may not be included in your device.

Product images are schematic.

This product is manufactured in eco-friendly modern facilities without harming the nature.

“Complies with the WEEE Regulations.”

WARNINGS

This product is manufactured in accordance with the safety regulations. Inappropriate use can lead to personal injury and damage to the device.

Do not place anything that can be inflammable, ignitable, meltable or perishable by heat even the device is not operating to prevent potential risks.

The device cannot be operated with external settings or remote control system.

Door surface may be overheated while the device is operating.

Do not pour cold water on the tray or in the oven while the device surface is still hot. Device surface may get damaged as a result of rapid heat changes and lead to personal injuries.

An additional ventilation may be required as a result of heavy use of the device for an extended period, for example; opening a window or more effective ventilation or increasing the mechanic ventilation system if existing. Before using the midi-oven keep away the inflammable materials such as curtains, tulle or paper from the device.

Do not place inflammable or ignitable materials on or in the device.

Keep children away from the device.

This device is not intended for use by the persons who have lack of experience or knowledge or physical, sensory and mental disability (including children) without supervision and management of a person who is responsible for the device safety.

The device can be used by children over age of 8 and adults whose physical, sensory and mental skills are decreased or persons who have lack of experience or knowledge only in the case that they are under supervision or have been instructed about safe use of the device and against danger of burning.

Children should not play with the device.

Cleaning and maintenance cannot be performed by children without supervision.

Device will get overheated during operation and will remain hot for a short period of time after operating; do not touch and do not let children touch the heating surfaces.

Keep away the device and the cable from children under age of 8. Children must be kept under supervision to prevent them from playing with the device.

Device is intended to be used in households or similar places.

Do not press the door with heavy materials, do not lean or place heavy materials on the door while the oven door is open and do not carry by holding the oven door.

Use your device for cooking or heating food only.

Please do not use your device other than intended use (warming the environment, commercial purpose, etc.).

Please ensure the device is unplugged before replacing the device lamp to prevent to be exposed to a possible high voltage.

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

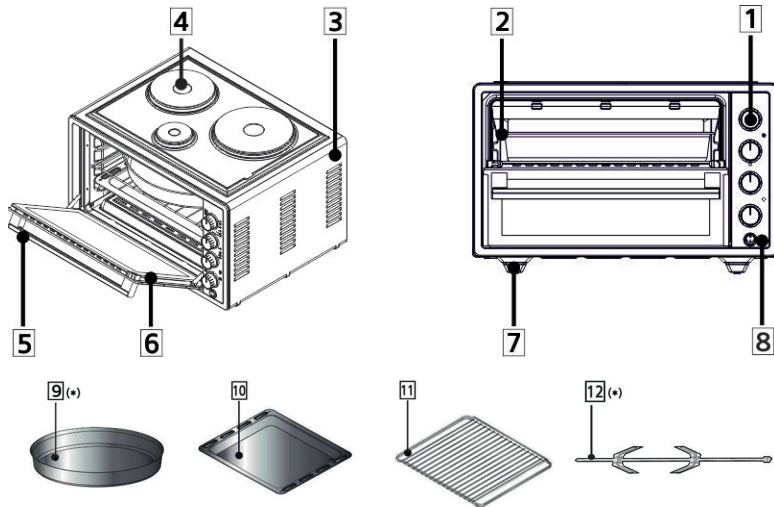
Device needs 16 Amperage current. If necessary, get skilled people for installing the device.

Your device is set suitable for 220-240V, ~ 50/60Hz power source. If your mains values are different than the mentioned values, please contact with a qualified electrician or technician for further guidance.

Electrical connection of your device must be done with grounded wall sockets only installed according to the instructions. If there is no grounded wall socket in the place that you will use your device, please contact to authorized service.

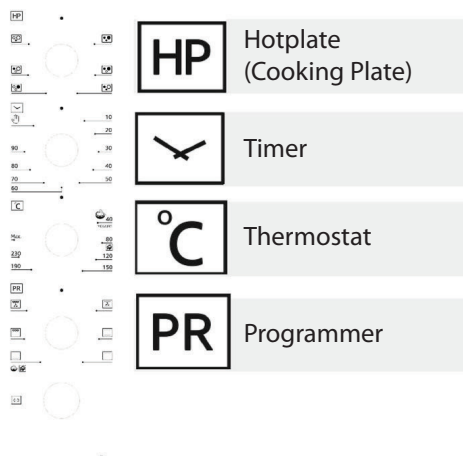
Producer company cannot be held liable for the damages caused by ungrounded wall sockets. If the feeding cord is damaged, this cord should be replaced by the manufacturer or their authorized service or an expert with expertise at same level to prevent risks. Device cable should not touch the hot parts of the device.

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL




1. Control buttons
2. Boiler
3. Oven body
4. Kitchen (optional)
5. Handle
6. Glass oven door
7. Feet of the oven
8. Control panel
9. Circular pouch (optional)
10. Rectangular disc
11. Cable grid
12. Chicken rotation

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Timer:

Enables adjusting of cooking time. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, program and thermostat buttons to "0" to turn off your appliance. When the timer is set to , it shall operate indefinitely.

Thermostat:

Thermostat ensures a temperature from 40 to 220 °C inside the oven. Used with oven program function button. When the temperature in your oven reaches the set value, the thermostat will break the circuit and thermostat light will go off. If the temperature drops below the set temperature, the thermostat will be activated and the indicator light will illuminate.

Programmer:

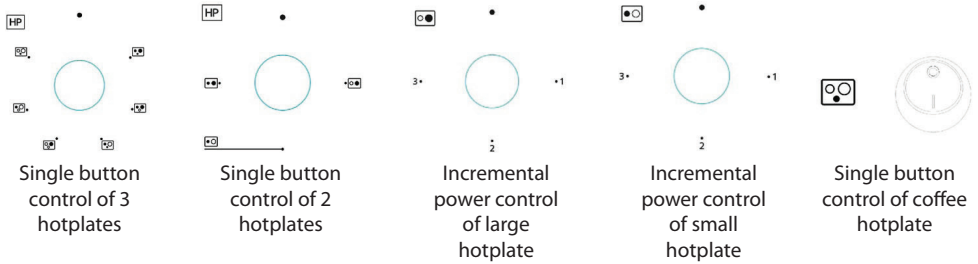
Allows you to select oven functions. Functions are described in the next section. The function selection button and oven thermostat button shall be set to a desired temperature rate. Otherwise selected function button does not operate. Hotplate and oven functions do not operate simultaneously.

Chicken roast function:

Only chicken roast motor operates. Provides chicken roast by rotating the skewer. Grill heater can also be used for roasting.

Hotplate Programmer:

Enables selection of Hotplate (Cooking Plate) functions. Hotplates can be controlled from a single button or individual buttons. Does not operate with oven functions simultaneously.



Operation of the Oven Functions

Oven functions may change based on the model each minimidi oven may not include all of the specified oven functions.

Upper and Lower Heating

Upper and Lower heating are activated. The food is cooked simultaneously from top and bottom. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Lower heating

Only lower heating are activated. It is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.

Turbo fan backed up with Grill

Grill heater operates with fan motor simultaneously. Suitable for meatballs, chicken and pastry to be roasted.

Grill

The grill cooker is used to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while.

High heating

Only upper heating, upper heating are activated. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Turbo fan supported lower heating

Lower heating operates with turbo fan motor simultaneously. The hot air is dispersed homogeneously in the oven. To cook the bottom parts of crispy pita or spicy pancake.





Turbo fan supported upper and lower heating

Turbo fan, upper and lower heating are activated simultaneously. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.


External width		552 mm
External depth		458.5 mm
External height		353.5 mm
Internal width		395 mm
Internal depth		390 mm
Internal height		196.5 mm
Thermostat		40 - 220 °C
Timer (*)		0 a 90 min.
Bottom heater		875 W
Top heater		750 W
Grill heater		1500 W (750 W + 750 W)
Supply voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Turbo fan (*)		13 - 15 W
Turnspit		4 - 6 W
Oven lamp (*)		15 - 25 W
Hot plate (*)	Ø 180 HP	1500 W
	Ø 145 HP	1000 W
	Ø 80 HP	300 W

(*): Included in some models.

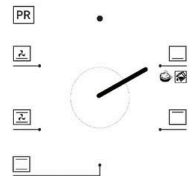
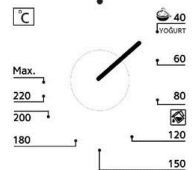
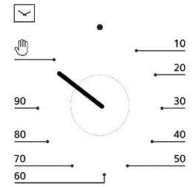
CURING YOGHURT

Select thermostat switch to  yoghurt mode whilst the oven is empty, set the program switch  to lower resistance, and pre-heat the oven for 10 minutes. In the meantime, start curing your yoghurt in your utensil. Please make sure that the utensil you will use is suitable for use inside an electrical oven and its size is appropriate for the size of your oven.

For curing, boil the fresh milk you have purchased at 90°C for 10-15 minutes, and then let it cool down to 43-45°C (curing temperature).

Add yeast with a ratio of 1%-3% and stir slowly while the milk is at this temperature. Put the utensil with the milk and the added yeast to the 1st shelf of the pre-heated oven without closing its lid and close the oven door and set the timer to position  for manual operation.


After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes. Keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite!



STEAM CLEANING

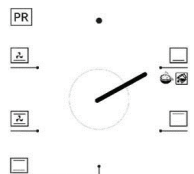
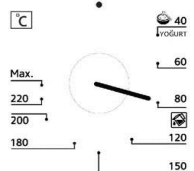
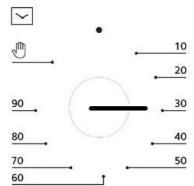
This allows easier cleaning of the dirt as it can be softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the program switch  to lower resistance mode.

After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of the oven with a clean damp cloth.



COOKING TABLE

You can find information for the food ranges that we tested in our laboratories to determine the cooking values in the below table. Cooking times may differ depending on the mains voltage, nature of the food to be cooked, quantity and the temperature. The foods that you cook by using these values may not be suitable for your taste. You can try different values to have results suitable to your taste.

Foods	Thermostat value (°C)	Cooking Time (minutes)	Shelf order
Cookie	170 - 180	25 - 30	1st Shelf
Cake	170 - 190	40 - 50	1st Shelf
Pie	180 - 200	40 - 50	1st Shelf
Tray Cake	170 - 180	20 - 30	1st Shelf
Cup Cake	170 - 180	35 - 40	1st Shelf
Pasta Bake	180 - 190	25 - 30	1st Shelf
Fish	220 - MAX	30 - 40	1st Shelf
Lamb	220 - MAX	90 - 120	1st Shelf
Sheep	220 - MAX	90 - 120	1st Shelf
Beef	220 - MAX	90 - 120	1st Shelf
Turkey	220 - MAX	45 - 55	1st Shelf
Chicken Piece	220 - MAX	75 - 100	1st Shelf
Defrosting	60 - 120	55 - 60	2nd Shelf

Please pre-heat your oven before cooking.

You can use the time as the pre-heating period until the heating lamp first turns off.

USING THE OVEN

Insert the plug in a grounded wall socket. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to appropriate temperature according to the cooking table. If you set the timer to a position between 1 to 90 minutes, you will hear a warning sound when cooking time is up and the oven will automatically be turned off.

New ovens can give off a slight fume and smell on first use due to hardening of protection materials on the heaters. This is normal, not a manufacturing defect.

Defrosting: Remove the material to be defrosted from its container and place on the grill. Place the square tray under the grill to keep the defrosted water. In this way, defrosted products will not stay in their defrosted water. Never use the defrosted water (for health) and dispose it.

You can use the defrosting feature as described in the cooking table.

During defrosting, it is recommended to use top and bottom heater and turbo fan (☑). As the defrosting period differs depending on the weight of product, check the process from time to time.

Do not cook with square and round trays at the same time in the oven. Before cooking, we recommend to pre-heat the oven for 8-10 minutes.

This oven is intended for use in house cooking. Please do not use it for other purposes.

IF THE OVEN DOES NOT WORK

Please check if the device cable is inserted in the wall socket correctly. Check the electrical mains.

Check the fuse.

Check if there is any damage on the power cable. If the problem continues, contact to authorized service.

OVEN LAMP (*)

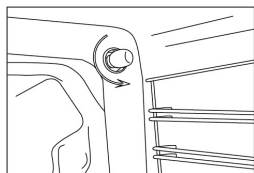
WARNING: Please ensure that the device is deactivated (all its operation buttons must be in off position) and disconnected from the mains to prevent possible exposure to high voltage.

First turn all operation buttons to off position, then disconnect the device from the mains power supply and then let it cool down completely.

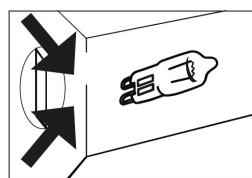
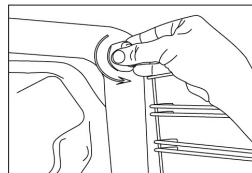
Remove the glass protection by turning as seen in the side figure.

Then remove the lamp by turning, and insert the new lamp with same specifications as the previous one. Lamp specifications should be as follows: 220 - 240 V, AC, 15 - 25 W

Type E14



Type G9



Finally insert again the glass protection in place.

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the device and let it cool down completely.

Device will get overheated during operation and will remain hot for a short period of time after operation. Do not touch the heated parts when operating and wait until the device has completely cooled down before cleaning it.

Do not clean the inner parts, door and tray of the oven and the other parts with bristle brushes, scrubbers or knives, etc. Do not use abrasive detergents.

Clean the inner and outer surfaces of your device using a slightly damp soft cloth ensuring that no water or moist will enter into any openings of the device. Then wipe it dry using a dry soft cloth.

To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid and never put them under running water to clean them. The only parts of the appliance that can be washed are its removable cooking accessories (trays, rack & turnspit).

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING OF THE WASTE PRODUCT



1- This product does not contain hazardous and banned substances set forth in the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation issued by the European authorities. Product complies with the WEEE Regulations.

2- This product is manufactured with recyclable and re-usable high quality parts and materials. Therefore please do not dispose your products with domestic or other waste at the end of its lifetime. Take it to a collection point for recycling of electrical and electronic equipment. Ask these collection points to your local government.
Help to protect the environment and natural sources by recycling the used products. Before disposing the product please cut the electrical cable to make it unfunctional for the safety of children.

PACKAGING INFORMATION

Packaging of the product is manufactured with recyclable materials in accordance with the European directives. Please do not dispose the packaging with domestic or other waste - dispose it in the appropriate recycle bin. Please contact your local authorities for further guidance.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.