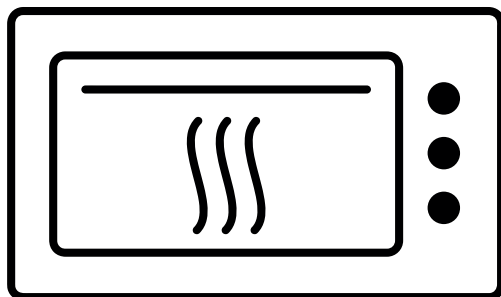


guzzanti

**MINI PEČICÍ TROUBA
MINI RÚRA NA PEČENIE
MINI PIEKARNIK
MINI SÜTÖ
MINI PEČICA
MINI-BACKOFEN
MINI OVEN**

GZ-3611A / GZ-3621A / GZ-3641A



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

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	3
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ A BEZPEČNOST	4
POPIS PEČICÍ TROUBY A OVLÁDACÍHO PANELU	5
TECHNICKÉ ÚDAJE	6
ROZMĚRY ZAŘÍZENÍ	7
TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ	8
POUŽITÍ TROUBY	9
POKUD VAŠE TROUBA NEFUNGUJE	11
SVĚTLO TROUBY	11
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	12
SOULAD S NAŘÍZENÍM O ELEKTROODPADU A LIKVIDACE ODPADU	12
INFORMACE O OBALECH	12

Vážení zákazníci

děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám projevil. Naším cílem je zajistit, abyste používal toto zařízení s vysokou účinností, které je vyrobeno v našich moderních zařízeních, v náročném pracovním prostředí bez poškození přírody, v souladu s přístupem absolutní kvality.

Doporučujeme vám, abyste si před použitím vaší mini pečicí trouby pečlivě přečetl návod k obsluze, aby vám tak mohla sloužit co nejefektivněji a aby si zachovala své funkce co nejdéle.

POZNÁMKA: Tato návod k obsluze je připraven pro několik modelů. Některé funkce nemusí být součástí vašeho zařízení. Obrázky zařízení jsou jen schematické. Toto zařízení je vyrobeno v moderních ekologických zařízeních bez vlivu na životní prostředí.

„V souladu s předpisy o OEEZ.“

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Toto zařízení je vyrobeno v souladu s bezpečnostními předpisy.
2. Nesprávné používání může vést ke zranění osob a poškození zařízení.
3. Abyste předešli potenciálním rizikům, nevkládejte do trouby nic hořlavého, zápalného, tavitelného nebo to, co se může pokazit vlivem tepla a to ani tehdy, pokud zařízení není v provozu.
4. Zařízení nelze ovládat pomocí externích zařízení ani pomocí systému dálkového ovládání.
5. Povrch dvířek trouby se může během provozu zařízení zahřát.
6. Dokud je povrch spotřebiče ještě horký, nelijte studenou vodu na plech ani na dno trouby.
7. Povrch zařízení se může poškodit v důsledku rychlých změn teploty, což může vést ke zraněním osob.
8. V důsledku intenzivního používání zařízení během delšího období může být nutné dodatečné větrání. Například otevřením okna, použitím účinnějšího větrání nebo zvýšením výkonu mechanického větracího systému, je-li k dispozici.
9. Před použitím zařízení uchovávejte hořlavé materiály, jako jsou záclony, tyl nebo papír co nejdál.
10. Neumísťujte na zařízení ani do zařízení hořlavé nebo zápalné materiály.
11. Udržujte děti mimo dosah tohoto zařízení.
12. Toto zařízení není určeno k používání osobami bez zkušeností nebo znalostí, nebo osobami s fyzickým, smyslovým nebo mentálním postižením (včetně dětí) bez dozoru a řízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
13. Zařízení mohou používat děti starší 8 let a dospělé osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání zařízení a nebezpečí popálení.
14. Děti si se zařízením nesmí hrát.
15. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
16. Zařízení se během provozu nebo krátce po ní zahřívá; nedotýkejte se zahřátých povrchů a nedovolte dětem, aby se jich dotýkaly.
17. Zařízení a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
18. Děti musí být pod dohledem, aby se zabránilo tomu, že si budou hrát se zařízením.
19. Zařízení je určeno pro použití v domácnostech nebo podobných prostředích.
20. Netlačte na dvířka spotřebiče těžkými předměty.
21. Když jsou dvířka trouby otevřená, neopírejte se o ně, ani na ně nepokládejte těžké předměty.

22. Nepřenášejte troubu držením za její dvířka.
23. Zařízení používejte pouze k přípravě nebo ohřívání pokrmů.
24. Nepoužívejte zařízení pro jiné účely, než jsou ty, pro které je určeno (např. vytápění prostor, komerční účely atd.).
25. Před výměnou žárovky osvětlení se ujistěte, zda je zařízení odpojeno od elektrické sítě.
26. Tím se zabrání vystavení se možnému vysokému napětí.



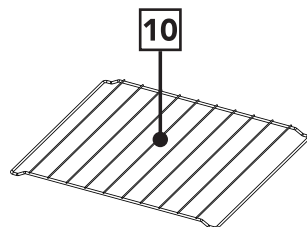
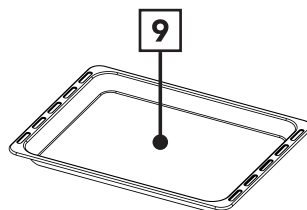
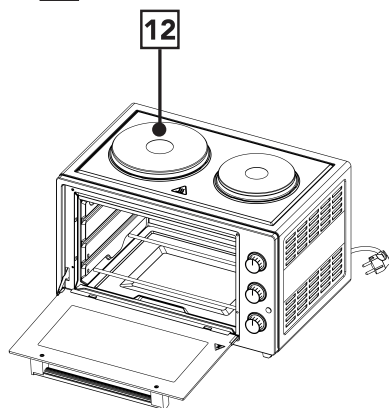
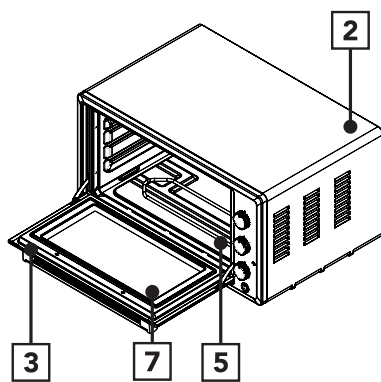
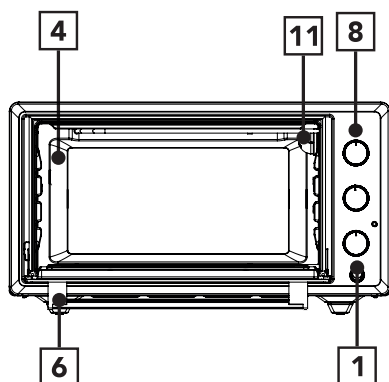
UPOZORNĚNÍ!

Oblasti označené touto značkou mají horké povrchy. Nedotýkejte se jich.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ A BEZPEČNOST

1. Zařízení vyžaduje proud s hodnotou 16 A.
2. V případě potřeby si na instalaci zařízení poříďte kvalifikované pracovníky.
3. Vaše zařízení je vhodné k napájení 220 – 240 V, ~ 50/60 Hz.
4. Pokud se hodnoty ve vaší elektrické síti liší od uvedených hodnot, kontaktujte odborníky.
5. Elektrické připojení zařízení musí být provedeno pouze prostřednictvím uzemněných elektrických zásuvek nainstalovaných podle pokynů.
6. Pokud se v místě, kde budete zařízení používat, nenachází uzemněná elektrická zásuvka, kontaktujte autorizovaný servis.
7. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené používáním neuzemněných elektrických zásuvek.

POPIS PEČICÍ TROUBY A OVLÁDACÍHO PANELU



- 1 Ovládací panel
- 2 Tělo pečicí trouby
- 3 Rukojeť dvířek
- 4 Vnitřní prostor (Interiér trouby)
- 5 Topné prvky
- 6 Nožičky

- 7 Skleněná dvířka
- 8 Otočný ovladač (Přepínač) (*)
- 9 Čtvercový plech na pečení
- 10 Kovový rošt/Rošt na grilování
- 11 Osvětlení trouby
- 12 Varná deska (*)

(*) Obrázky jsou informativního charakteru.

(*) Součást některých modelů

TECHNICKÉ ÚDAJE

	Horní ohřev
	Spodní ohřev
	Spodní a horní ohřev
	Spodní a turbo ventilátor
	Ventilátor
	Spodní a horní ohřev a turbo ventilátor (*)
	Gril (*)
	Gril a turbo ventilátor (*)
	Varná deska (*)

(*) Obrázky jsou informativního charakteru.

(*) Součást některých modelů



Termostat



Časovač



Programátor

U modelů, které mají i elektrický sporák (varnou desku), nelze používat velkou varnou desku současně s topným tělesem trouby. Může se však používat současně s malými varnými plotnami. Když je trouba vypnutá, lze používat všechny varné desky současně.

Časovač: Nastavte časovač podle doporučené doby přípravy pokrmu na požadovanou hodnotu termostatu. Po uplynutí nastaveného času vypne časovač výkon ohřívačů a upozorní vás zvukovým signálem. Chcete-li zařízení vypnout, uveďte ovladače časovače, programu a termostatu do nulové polohy. Když je časovač v této poloze , bude v nepřetržitém provozu.

Termostat: Termostat umožňuje nastavit teplotní rozsah v troubě na 40 – 240 °C.

ROZMĚRY ZAŘÍZENÍ

Funkce		42
Vnější šířka		520 mm
Vnější hloubka		440 mm
Vnější výška		330 mm
Vnitřní šířka		397 mm
Vnitřní hloubka		385 mm
Vnitřní výška		240 mm
Termostat		40 - 240 °C
Časovač (*)		0 - 90 min.
Výkon spodního ohřevu		650 W
Výkon horního ohřevu		650 W
Napájení elektrickou energií		220 - 240 V, 50/60 Hz
Turbo ventilátor (*)		11 - 15 W
Světlo (*)		15 - 25 W
Varná deska (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*) Obrázky jsou informativního charakteru.

(*) Součást některých modelů

TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

V níže uvedené tabulce naleznete informace o sortimentu potravin, které jsme testovali v našich laboratořích pro určení hodnot přípravy pokrmů. Časy pečení se mohou lišit v závislosti na síťovém napětí, povaze potravin, které se má připravovat, jejich množství a teploty. Pokrmy připravované podle těchto hodnot, nemusí vyhovovat vaší chuti. Můžete vyzkoušet různé hodnoty, abyste dosáhli výsledků odpovídající vaší chuti.

„Před pečením troubu předehřejte.

Doba předehřívání může trvat, dokud indikátor ohřevu poprvé nezhasne.“

Pokrm	Funkce	Termostat (°C)	Doba pečení (min.)	Doba předehřívání (min.)	Úroveň roštu
Pizza	Horní + Spodní ohřev	220 - Max.	10 - 20	10 minut	3
Topinky	Horní + Spodní ohřev	Max.	1 - 15	10 minut	2
Tuňák	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	220 - Max.	30 - 40	10 minut	2 - 3
Sušenky	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	180 - 200	25 - 30	10 minut	3
Masové kuličky	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	180 - 200	30 - 40	10 minut	3
Koláč	Horní + Spodní ohřev	180 - 200	30 - 40	10 minut	2 - 3
Těsto	Horní + Spodní ohřev	180 - 200	20 - 30	10 minut	2
Ryby	Horní + Spodní ohřev	220 - Max.	30 - 40	10 minut	2 - 3
Jehněčí maso	Horní + Spodní ohřev	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Hovězí maso	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Steak	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Kuřecí kousky	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	220 - Max.	35 - 45	10 minut	2 - 3
Rozmrazování	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	Vyp.	-	10 minut	2
Rychlé smažení	Horní + Spodní ohřev + Ventilátor	Max.	10 - 20	10 minut	4

POUŽITÍ TROUBY

Připojte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné elektrické zásuvky. Nastavte časovač na manuální nebo automatické pečení. Podle tabulky přípravy pokrmů nastavte termostat na konkrétní teplotu. Pokud je časovač nastaven na manuální pečení, na konci doby pečení zazní zvukový signál.

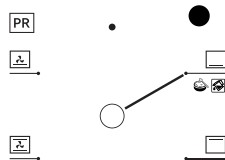
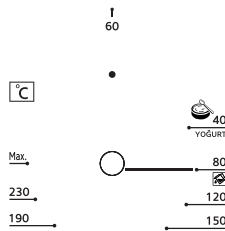
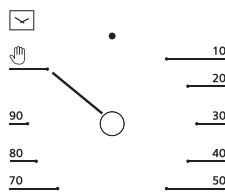
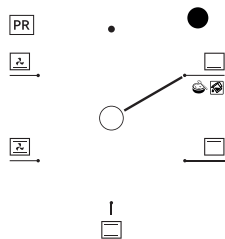
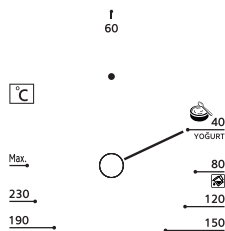
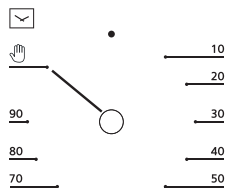
Při prvním spuštění trouby se může v důsledku ztvrdnutí ochranného materiálu na topných tělesech trouby vyskytnout mírný kouř a zápach. Jedná se o přirozený stav, ne o výrobní vadu.

Rozmrazování: Vyměte z obalu potravinu, kterou chcete rozmrazit a položte ji na rošt. Jako odkapávací misku na zachytávání vody z rozmrazené potraviny vložte čtvercový pečicí plech. Takto nezůstane pokrm ve vlastní rozmrazené tekutině. Rozmrazenou vodu nikdy nepoužívejte (ze zdravotních důvodů) – vylijte ji. Funkci rozmrazování můžete použít podle tabulky přípravy pokrmů.

Během rozmrazování se doporučuje používat horní i spodní ohřev, jakož i turbo ventilátor (). Tento proces byste měli průběžně kontrolovat, protože doba rozmrazování se liší v závislosti na hmotnosti pokrmu. Neprovádějte pečení současně na čtvercových a kulatých pleších.

Před zahájením pečení předehřejte troubu v trvání přibližně 8–10 minut.

Tento spotřebič je určen pouze k přípravě pokrmu v interiéru. Nepoužívejte spotřebič pro žádné jiné účely.



PŘÍPRAVA JOGURTU

Dokud je trouba prázdná, zvolte na termostatu režim jogurtu , nastavte přepínač na spodní ohřev , predehřejte troubu v trvání 10 minut a spusťte přípravu. Pro přípravu jogurtu předvařte zakoupené syrové mléko několik minut při 90 °C a poté jej nechte vychladnout na 43–45 °C (teplota přípravy jogurtu). Přidejte droždí v poměru 1–3 % a pomalu míchejte, dokud mléko nedosáhne požadované teploty. Mléko s přidaným droždím vložte na 1. příčku predehřáté trouby bez zavření víka, zavřete dvířka trouby a nastavte časovač na manuální režim . Po 5 hodinách vyjměte hotový jogurt z trouby a nechte jej odstát při pokojové teplotě 15–20 minut. Potom vložte jogurt do chladničky při teplotě 4 °C a nechte ho nerušeně 1 den. Po 1 dni je jogurt připraven ke konzumaci. Dobrou chuť!

FUNKCE PARNÍHO ČIŠTĚNÍ

Tato funkce umožňuje odstranění nečistot z trouby, které změknou působením páry uvnitř trouby a to bez použití jakýchkoli chemikálií. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství. Nalijte do čtvercového pečicího plechu 2 sklenice vody a vložte jej na spodní příčku. Nastavte termostat na režim parního čištění . Nastavte časovač na 30 minut. Nastavte přepínač na režim spodního ohřevu . Po 30 minutách provozu otevřete dvířka trouby a otřete vnitřní povrch trouby vlhkým hadříkem.

POKUD VAŠE TROUBA NEFUNGUJE

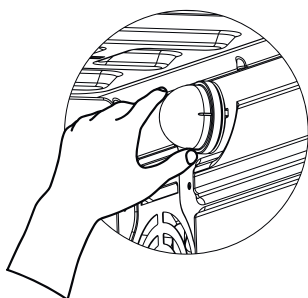
- Zkontrolujte, zda je napájecí kabel pevně připojen do elektrické zásuvky.
- Zkontrolujte elektrickou instalaci.
- Zkontrolujte pojistku.
- Zkontrolujte, zda není napájecí kabel nějakým způsobem poškozený.
- Pokud se problém nevyřeší, kontaktujte autorizované servisní středisko.

SVĚTLO TROUBY (*)

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ

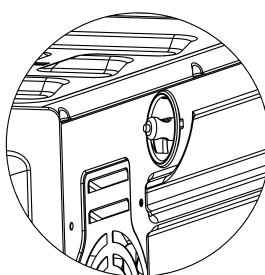
VAROVÁNÍ: Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky se ujistěte, zda je obvod zařízení přerušen. (Přerušený obvod znamená, že napájení je odpojeno.). Nejprve odpojte napájení spotřebiče a ujistěte se, zda vychladl. Demontujte skleněný ochranný kryt jeho otočením tak, jak je znázorněno na obrázku. Máte-li problémy s jeho otáčením, mohou vám pomoci plastové rukavice. Potom otočením vyjměte žárovku a nainstalujte novou žárovku se stejnými specifikacemi. Nasadte skleněný ochranný kryt zpět na své místo, připojte spotřebič do elektrické sítě a dokončete tak postup výměny. Nyní můžete troubu opět používat.

Žárovka typu G9



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Obrázek 1

Žárovka typu E14



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Obrázek 2

(*) Obrázky jsou informativního charakteru.

(*) Součást některých modelů

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Odpojte spotřebič z elektrické sítě. Spotřebič může být během provozu nebo po krátké chvíli provozu velmi horký. V takovém případě se nedotýkejte horkých částí. Nečistěte vnitřní části, dvířka, plech a jiné části trouby nástroji, jako je kartáček, ocelová vlna nebo nože. Nepoužívejte abrazivní a drsné čisticí prostředky.

SOULAD S NAŘÍZENÍM O ELEKTROODPADU A LIKVIDACE ODPADU

Zařízení je v souladu s předpisy o OEEZ. Toto zařízení je vyrobeno z recyklovatelných a opětovně použitelných vysoce kvalitních dílů a materiálů.

Z toho důvodu prosím, nevyhazujte svá zařízení na konci jejich životnosti do komunálního nebo jiného odpadu. Odneste je na sběrné místo určené k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informujte se o těchto sběrných místech na svém místním zastupitelstvu. Recyklací použitých zařízení pomůžete chránit životní prostředí a přírodní zdroje. Před likvidací zařízení odřízněte elektrický kabel, aby bylo zařízení nefunkční a byla tak zajištěna bezpečnost dětí.

INFORMACE O OBALECH

Obal zařízení je vyroben z recyklovatelných materiálů v souladu s naší národní legislativou. Nevyhazujte obaly spolu s komunálním ani jiným odpadem, ale zlikvidujte je na sběrném místě pro obaly, které je k tomu určeno místním úřadem.

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 živelními 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 (zboží) 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

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA.....	3
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ	4
POPIS RÚRY NA PEČENIE A OVLÁDACIEHO PANELA	5
TECHNICKÉ ÚDAJE.....	6
ROZMERY ZARIADENIA.....	7
TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV	8
POUŽITIE RÚRY.....	9
AK VAŠA RÚRA NEFUNGUJE.....	11
SVETLO RÚRY	11
ÚDRŽBA A ČISTENIE	12
SÚLAD S NARIADENÍM O ELEKTROODPADE A LIKVIDÁCIA ODPADU	12
INFORMÁCIE O OBALOCH	12

Vážení zákazník

Ďakujeme vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili. Naším cieľom je zabezpečiť, aby ste používali toto zariadenie s vysokou účinnosťou, ktoré je vyrobená v našich moderných zariadeniach, v náročnom pracovnom prostredí bez poškodenia prírody, v súlade s prístupom absolútnej kvality.

Odporúčame vám, aby ste si pred použitím vašej mini rúry na pečenie pozorne prečítali návod na obsluhu, aby vám tak mohla slúžiť čo najefektívnejšie a aby si zachovala svoje funkcie čo najdlhšie.

POZNÁMKA: Táto návod na obsluhu je pripravený pre niekoľko modelov. Niektoré funkcie nemusia byť súčasťou vášho zariadenia. Obrázky zariadenia sú len schematické. Toto zariadenie je vyrobené v moderných ekologických zariadeniach bez vplyvu na životné prostredie.

„V súlade s predpismi o OEEZ.“

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

1. Toto zariadenie je vyrobené v súlade s bezpečnostnými predpismi.
2. Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu zariadenia.
3. Aby ste predišli potenciálnym rizikám nevkladajte do rúry nič horľavé, zápalné, tavitelné alebo to, čo sa môže pokaziť vplyvom tepla a to ani vtedy, ak zariadenie nie je v prevádzke.
4. Zariadenie nie je možné ovládať pomocou externých zariadení ani pomocou systému diaľkového ovládania.
5. Povrch dvierok rúry sa môže v priebehu prevádzky zariadenia zohriať.
6. Kým je povrch spotrebiča ešte horúci, nelejte studenú vodu na plech ani na dno rúry.
7. Povrch zariadenia sa môže poškodiť v dôsledku rýchlych zmien teploty, čo môže viesť k zraneniam osôb.
8. V dôsledku intenzívneho používania zariadenia počas dlhšieho obdobia môže byť potrebné dodatočné vetranie. Napríklad otvorením okna, použitím účinnejšieho vetrania alebo zvýšením výkonu mechanického vetracieho systému, ak je k dispozícii.
9. Pred použitím zariadenia uchovávajte horľavé materiály, ako sú záclony, tyl alebo papier čo najďalej.
10. Neumiestňujte na zariadenie ani do zariadenia horľavé alebo zápalné materiály.
11. Udržujte deti mimo dosahu tohto zariadenia.
12. Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami bez skúseností alebo znalostí, alebo osobami s fyzickým, zmyslovým alebo mentálnym postihnutím (vrátane detí) bez dozoru a riadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
13. Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a dospelé osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností či vedomostí iba vtedy, ak sú pod dohľadom alebo po poučení o bezpečnom používaní zariadenia a nebezpečenstve popálenia.
14. Deti sa so zariadením nesmú hrať.
15. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
16. Zariadenie sa v priebehu prevádzky alebo krátko po nej zohrieva; nedotýkajte sa zohriatych povrchov a nedovoľte deťom, aby sa ich dotýkali.
17. Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
18. Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabránilo tomu, že sa budú hrať so zariadením.
19. Zariadenie je určené na použitie v domácnostiach alebo podobných prostrediach.
20. Netlačte na dvierka spotrebiča ťažkými predmetmi.
21. Keď sú dvierka rúry otvorené, neopierajte sa o ne, ani na ne nekladte ťažké predmety.

22. Neprenášajte rúru držaním za jej dvierka.
23. Zariadenie používajte iba na prípravu alebo zohrievanie pokrmov.
24. Nepoužívajte zariadenie na iné účely, ako sú tie, na ktoré je určené (napr. vykurovanie priestorov, komerčné účely atď.).
25. Pred výmenou žiarovky osvetlenia sa uistite, či je zariadenie odpojené od elektrickej siete.
26. Tým sa zabráni vystaveniu sa možnému vysokému napätiu.



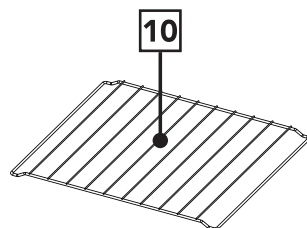
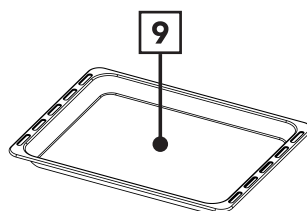
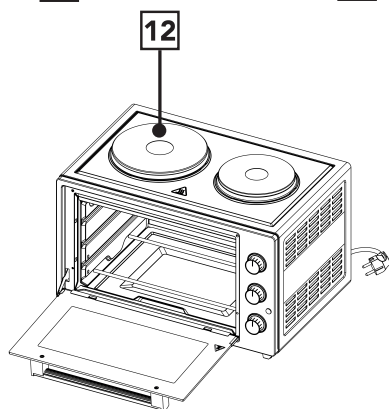
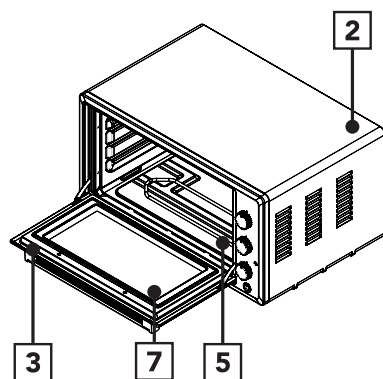
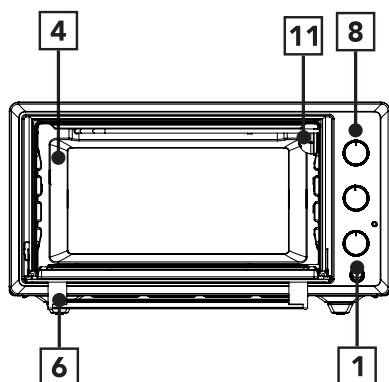
UPOZORNENIE!

Oblasti označené touto značkou majú horúce povrchy. Nedotýkajte sa ich.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

1. Zariadenie vyžaduje prúd s hodnotou 16 A.
2. V prípade potreby si na inštaláciu zariadenia zaobstarajte kvalifikovaných pracovníkov.
3. Vaše zariadenie je vhodné na napájanie 220 – 240 V, ~ 50/60 Hz.
4. Ak sa hodnoty vo vašej elektrickej sieti líšia od uvedených hodnôt, kontaktujte odborníkov.
5. Elektrické pripojenie zariadenia musí byť vykonané iba prostredníctvom uzemnených elektrických zásuviek nainštalovaných podľa pokynov.
6. Ak sa v mieste, kde budete zariadenie používať, nenachádza uzemnená elektrická zásuvka, kontaktujte autorizovaný servis.
7. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené používaním neuzemnených elektrických zásuviek.

POPIS RÚRY NA PEČENIE A OVLÁDACIEHO PANELA



- 1** Ovládací panel
- 2** Telo rúry na pečenie
- 3** Rukoväť dvierok
- 4** Vnútorý priestor (Interiér rúry)
- 5** Výhrevné prvky
- 6** Nožičky

- 7** Sklenené dvierka
- 8** Otočný ovládač (Prepínač) (*)
- 9** Štvorcový plech na pečenie
- 10** Kovový rošt/Rošt na grilovanie
- 11** Osvetlenie rúry
- 12** Varná platňa (*)

(*) Obrázky sú informatívneho charakteru.

(*) Súčasť niektorých modelov

TECHNICKÉ ÚDAJE

	Horný ohrev
	Spodný ohrev
	Spodný a horný ohrev
	Spodný a turbo ventilátor
	Ventilátor
	Spodný a horný ohrev a turbo ventilátor (*)
	Gril (*)
	Gril a turbo ventilátor (*)
	Varná platňa (*)

(*) Obrázky sú informatívneho charakteru.

(*) Súčasť niektorých modelov



Termostat



Časovač



Programátor

Pri modeloch, ktoré majú aj elektrický sporák (varnú platňu), nie je možné používať veľkú varnú platňu súčasne s vyhrievacím telesom rúry. Môže sa však používať súčasne s malými varnými platňami. Keď je rúra vypnutá, je možné používať všetky varné platne súčasne.

Časovač: Nastavte časovač podľa odporúčaného času prípravy pokrmu na požadovanú hodnotu termostatu. Po uplynutí nastaveného času vypne časovač výkon ohrievačov a upozorní vás zvukovým signálom. Ak chcete zariadenie vypnúť, uveďte ovládače časovača, programu a termostatu do nulovej polohy. Keď je časovač v tejto polohe , bude v nepretržitej prevádzke.

Termostat: Termostat umožňuje nastaviť teplotný rozsah v rúre na 40 – 240 °C.

ROZMERY ZARIADENIA

Funkcie		42
Vonkajšia šírka		520 mm
Vonkajšia hĺbka		440 mm
Vonkajšia výška		330 mm
Vnútoraná šírka		397 mm
Vnútoraná hĺbka		385 mm
Vnútoraná výška		240 mm
Termostat		40 - 240 °C
Časovač (*)		0 - 90 min.
Výkon spodného ohrevu		650 W
Výkon horného ohrevu		650 W
Napájanie elektrickou energiou		220 - 240 V, 50/60 Hz
Turbo ventilátor (*)		11 - 15 W
Svetlo (*)		15 - 25 W
Varná platňa (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*) Obrázky sú informatívneho charakteru.

(*) Súčasť niektorých modelov

TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV

V nižšie uvedenej tabuľke nájdete informácie o sortimente potravín, ktoré sme testovali v našich laboratóriách na určenie hodnôt prípravy pokrmov. Časy pečenia sa môžu líšiť v závislosti od sieťového napätia, povahy potravín, ktoré sa má pripravovať, ich množstva a teploty. Pokrmy pripravované podľa týchto hodnôt, nemusia vyhovovať vašej chuti. Môžete vyskúšať rôzne hodnoty, aby ste dosiahli výsledky zodpovedajúce vašej chuti.

„Pred pečením rúru predhrejte.

Čas predhrievania môže trvať dovtedy, kým indikátor ohrevu prvýkrát nezhasne.“

Pokrm	Funkcia	Termostat (°C)	Čas pečenia (min.)	Čas predhrievania (min.)	Úroveň roštu
Pizza	Horný + Spodný ohrev	220 - Max.	10 - 20	10 minút	3
Hrianky	Horný + Spodný ohrev	Max.	1 - 15	10 minút	2
Tuniak	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	220 - Max.	30 - 40	10 minút	2 - 3
Sušienky	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	180 - 200	25 - 30	10 minút	3
Mäsové guľky	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	180 - 200	30 - 40	10 minút	3
Koláč	Horný + Spodný ohrev	180 - 200	30 - 40	10 minút	2 - 3
Cesto	Horný + Spodný ohrev	180 - 200	20 - 30	10 minút	2
Ryby	Horný + Spodný ohrev	220 - Max.	30 - 40	10 minút	2 - 3
Jahňacie mäso	Horný + Spodný ohrev	220 - Max.	60 - 90	10 minút	2 - 3
Hovädzie mäso	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	220 - Max.	60 - 90	10 minút	2 - 3
Steak	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	220 - Max.	60 - 90	10 minút	2 - 3
Kuracie kúsky	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	220 - Max.	35 - 45	10 minút	2 - 3
Rozmrazovanie	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	Vyp.	-	10 minút	2
Rýchle vyprážanie	Horný + Spodný ohrev + Ventilátor	Max.	10 - 20	10 minút	4

POUŽITIE RÚRY

Pripojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej elektrickej zásuvky. Nastavte časovač na manuálne alebo automatické pečenie. Podľa tabuľky prípravy pokrmov nastavte termostat na konkrétnu teplotu. Ak je časovač nastavený na manuálne pečenie, na konci času pečenia zaznie zvukový signál.

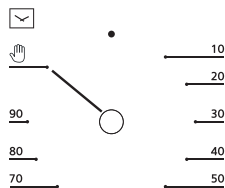
Pri prvom spustení rúry sa môže v dôsledku stvrdnutia ochranného materiálu na vyhrievacích telesách rúry vyskytnúť mierny dym a zápach. Ide o prirodzený stav, nie o výrobnú chybu.

Rozmrazovanie: Vyberte z obalu potravinu, ktorú chcete rozmraziť a položte ju na rošt. Ako odkvapkávacu misku na zachytávanie vody z rozmrazenej potraviny vložte štvorcový plech na pečenie. Takto nezostane pokrm vo vlastnej rozmrazenej tekutine. Rozmrazenú vodu nikdy nepoužívajte (zo zdravotných dôvodov) – vylejte ju. Funkciu rozmrazovania môžete použiť podľa tabuľky prípravy pokrmov.

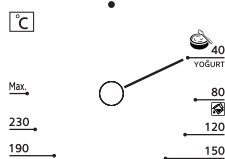
V priebehu rozmrazovania sa odporúča používať horný aj spodný ohrev, ako aj turbo ventilátor (). Tento proces by ste mali priebežne kontrolovať, keďže čas rozmrazovania sa líši v závislosti od hmotnosti pokrmu. Nevykonávajte pečenie súčasne na štvorcových a okrúhlych plechoch.

Pred začatím pečenia predhrejte rúru v trvaní približne 8 – 10 minút.

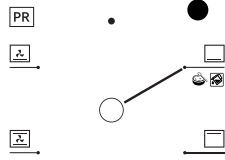
Tento spotrebič je určený len na prípravu pokrmu v interiéri. Nepoužívajte spotrebič na žiadne iné účely.



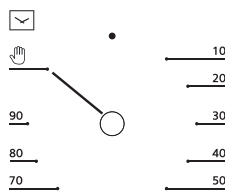
90
80
70



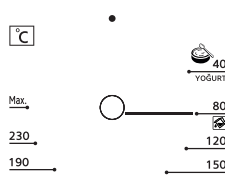
Max.
230
190



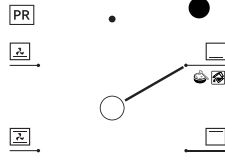
PR
40
YOGURT



90
80
70



Max.
230
190



PR
40
YOGURT

PRÍPRAVA JOGURTU

Kým je rúra prázdna, zvolte na termostate režim jogurtu , nastavte prepínač na spodný ohrev , predhrejte rúru v trvaní 10 minút a spustíte prípravu. Na prípravu jogurtu predvarte zakúpené surové mlieko niekoľko minút pri 90 °C a potom ho nechajte vychladnúť na 43 - 45 °C (teplota prípravy jogurtu). Pridajte droždie v pomere 1 % – 3 % a pomaly miešajte, kým mlieko nedosiahne požadovanú teplotu. Mlieko s pridaným droždím vložte na 1. priečku predhriatej rúry bez zatvorenia veka, zatvorte dvierka rúry a nastavte časovač na manuálny režim . Po 5 hodinách vyberte hotový jogurt z rúry a nechajte ho odstať pri izbovej teplote 15 - 20 minút. Potom vložte jogurt do chladničky pri teplote 4 °C a nechajte ho nerušene 1 deň. Po 1 dni je jogurt pripravený na konzumáciu. Dobrú chuť!

FUNKCIA PARNÉHO ČISTENIA

Táto funkcia umožňuje odstránenie nečistôt z rúry, ktoré zmäknú pôsobením pary vo vnútri rúry a to bez použitia akýchkoľvek chemikálií. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo. Nalejte do štvorcového plechu na pečenie 2 poháre vody a vložte ho na spodnú priečku. Nastavte termostat na režim parného čistenia . Nastavte časovač na 30 minút. Nastavte prepínač na režim spodného ohrevu . Po 30 minútach prevádzky otvorte dvierka rúry a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou handričkou.

AK VAŠA RÚRA NEFUNGUJE

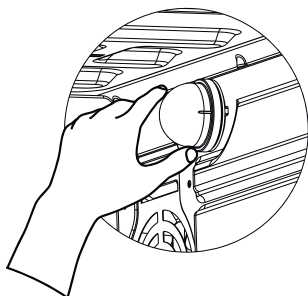
- Skontrolujte, či je napájací kábel pevne pripojený do elektrickej zásuvky.
- Skontrolujte elektrickú inštaláciu.
- Skontrolujte poistku.
- Skontrolujte, či nie je napájací kábel nejakým spôsobom poškodený.
- Ak sa problém nevyrieši, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

SVETLO RÚRY (*)

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA

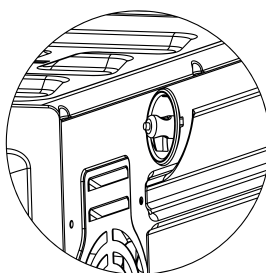
VAROVANIE: Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, či je obvod zariadenia prerušený. (Prerušený obvod znamená, že napájanie je odpojené.). Najskôr odpojte napájanie spotrebiča a uistite sa, či vychladol. Demontujte sklenený ochranný kryt jeho otočením tak, ako je to znázornené na obrázku. Ak máte s problémami jeho otáčaním, môžu vám pomôcť plastové rukavice. Potom otočením vyberte žiarovku a nainštalujte novú žiarovku s rovnakými špecifikáciami. Nasadte sklenený ochranný kryt späť na svoje miesto, pripojte spotrebič do elektrickej siete a dokončíte tak postup výmeny. Teraz môžete rúru opäť používať.

Žiarovka typu G9



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Obrázok 1

Žiarovka typu E14



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Obrázok 2

(*) Obrázky sú informatívneho charakteru.

(*) Súčasť niektorých modelov

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Odpojte spotrebič z elektrickej siete. Spotrebič môže byť v priebehu prevádzky alebo po krátkej chvíli prevádzky veľmi horúci. V takom prípade sa nedotýkajte horúcich častí. Nečistite vnútorné časti, dvierka, plech a iné časti rúry nástrojmi, ako je kečka, oceľová vlna alebo nože. Nepoužívajte abrazívne a drsné čistiace prostriedky.

SÚLAD S NARIADENÍM O ELEKTROODPADE A LIKVIDÁCIA ODPADU

Zariadenie je v súlade s predpismi o OEEZ. Toto zariadenie je vyrobené z recyklovateľných a opätovne použiteľných vysokokvalitných dielov a materiálov. Z toho dôvodu prosím, nevyhadzujte svoje zariadenia na konci ich životnosti do komunálneho alebo iného odpadu. Odneste ich na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Informujte sa o týchto zberných miestach na svojom miestnom zastupiteľstvo. Recykláciou použitých zariadení pomôžete chrániť životné prostredie a prírodné zdroje. Pred likvidáciou zariadenia odrežte elektrický kábel, aby bolo zariadenie nefunkčné a bola tak zaistená bezpečnosť detí.

INFORMÁCIE O OBALOCH

Obal zariadenia je vyrobený z recyklovateľných materiálov v súlade s našou národnou legislatívou. Nevyhadzujte obaly spolu s komunálnym ani iným odpadom, ale zlikvidujte ho na zbernom mieste pre obaly, ktoré je na to určené miestnym úradom.

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 budú 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 odveďte, 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

SPIIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO.....	4
OPIS PIEKARNIKA I PANELU STEROWANIA.....	5
SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	6
WYMIARY URZĄDZENIA	7
TABELA PRZYGOTOWANIA POTRAW	8
UŻYCIE PIEKARNIKA	9
JEŚLI PIEKARNIK NIE DZIAŁA	11
ŚWIATŁO PIEKARNIKA (*).....	11
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	12
ZGODNOŚĆ Z ROZPORZĄDZENIEM W SPRAWIE ODPADÓW ELEKTRYCZNYCH I UTYLIZACJA ODPADÓW	12
INFORMACJE O OPAKOWANIACH	12

Drogi kliencie,

dziękujemy za zaufanie, którym zostaliśmy obdarzeni. Naszym celem jest zapewnienie Państwu wysokiej wydajności tego urządzenia, które zostało wyprodukowane w naszych nowoczesnych zakładach, w trudnych warunkach pracy, bez szkody dla środowiska naturalnego, zgodnie z podejściem absolutnej jakości.

Przed użyciem mini piekarnika zalecamy uważne przeczytanie instrukcji obsługi, aby urządzenie mogło służyć Państwu jak najskuteczniej i jak najdłużej zachowało swoje funkcje.

UWAGA: Niniejsza instrukcja obsługi została przygotowana dla kilku modeli. Niektóre funkcje mogą nie być dostępne w posiadanym urządzeniu. Ilustracje urządzenia mają charakter wyłącznie przykładowy. Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych, ekologicznych zakładach, bez wpływu na środowisko naturalne.

„Zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.”

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
2. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.
3. Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, nie wkładaj do piekarnika żadnych materiałów łatwopalnych, palnych, łatwotopliwych ani takich, które mogą ulec zniszczeniu pod wpływem ciepła, nawet jeśli urządzenie nie jest włączone.
4. Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą urządzeń zewnętrznych ani systemu zdalnego sterowania.
5. Powierzchnia drzwi piekarnika może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
6. Gdy powierzchnia urządzenia jest jeszcze gorąca, nie wolno wylewać zimnej wody na blachę ani na dno piekarnika.
7. Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu w wyniku gwałtownych zmian temperatury, co może prowadzić do obrażeń ciała.
8. W wyniku intensywnego użytkowania urządzenia przez dłuższy czas może być potrzebna dodatkowa wentylacja. Na przykład poprzez otwarcie okna, zastosowanie skuteczniejszej wentylacji lub zwiększenie wydajności mechanicznego systemu wentylacyjnego, jeśli jest on dostępny.
9. Przed użyciem urządzenia należy przechowywać materiały łatwopalne, takie jak zasłony, tiul lub papier, jak najdalej od urządzenia.
10. Nie umieszczaj na urządzeniu ani w urządzeniu materiałów łatwopalnych lub zapalnych.
11. Trzymaj dzieci z dala od tego urządzenia.
12. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, ani przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową (w tym dzieci) bez nadzoru i kierowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
13. Urządzenie mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby dorosłe o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby niedoświadczone lub nieposiadające wiedzy, tylko pod nadzorem lub po pouczeniu o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i niebezpieczeństwie poparzenia.
14. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniami.
15. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
16. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy lub krótko po jej zakończeniu; nie dotykaj rozgrzanych powierzchni i nie pozwalaj dzieciom ich dotykać.
17. Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
18. Dzieci muszą być pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniami.
19. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych warunkach.
20. Nie naciskaj na drzwi urządzenia ciężkimi przedmiotami.
21. Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie opieraj się o nie ani nie kładź na nich ciężkich przedmiotów.

22. Nie przenoś piekarnika, trzymając go za drzwiczki.
23. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania lub podgrzewania potraw.
24. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone (np. ogrzewanie pomieszczeń, cele komercyjne itp.).
25. Przed wymianą żarówki oświetleniowej upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
26. Zapobiega to narażeniu na działanie potencjalnie wysokiego napięcia.



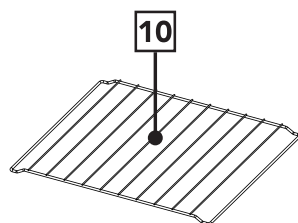
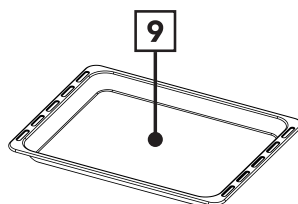
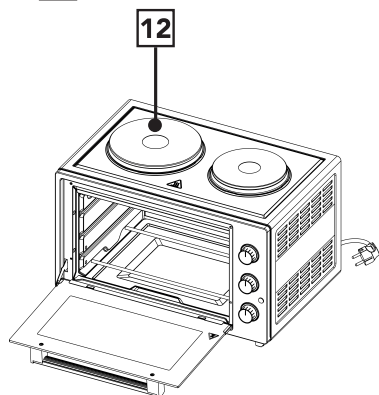
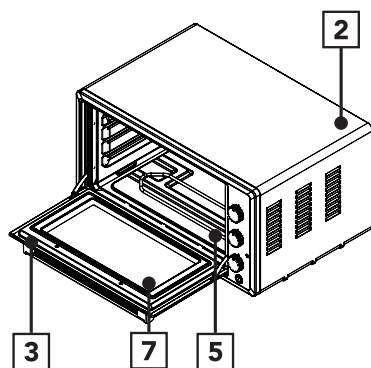
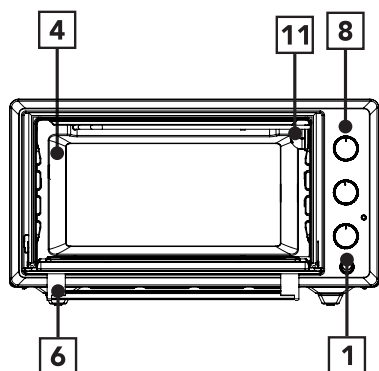
OSTRZEŻENIE!

Obszary oznaczone tym znakiem mają gorące powierzchnie. Nie dotykaj ich.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

1. Urządzenie wymaga prądu o wartości 16 A.
2. W razie potrzeby, w celu zainstalowania urządzenia, należy zatrudnić wykwalifikowanych pracowników.
3. Twoje urządzenie jest przystosowane do zasilania 220–240 V, ~ 50/60 Hz.
4. Jeśli wartości w Twojej sieci elektrycznej różnią się od podanych wartości, skontaktuj się z ekspertami.
5. Podłączenie elektryczne urządzenia może być wykonane wyłącznie za pomocą uziemionych gniazdek elektrycznych zainstalowanych zgodnie z instrukcją.
6. Jeśli w miejscu, w którym będziesz używać urządzenia, nie ma uziemionego gniazdka elektrycznego, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
7. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użyciem nieziemionych gniazdek elektrycznych.

OPIS PIEKARNIKA I PANELU STEROWANIA



- 1** Panel sterowania
- 2** Korpus piekarnika
- 3** Rączka drzwi
- 4** Wewnętrzna przestrzeń (Wnętrze piekarnika)
- 5** Elementy grzewcze
- 6** Nóżki

- 7** Szklane drzwi
- 8** Regulator obrotowy (Przełącznik) (*)
- 9** Kwadratowa blacha do pieczenia
- 10** Metalowy ruszt/Ruszt do grillowania
- 11** Oświetlenie piekarnika
- 12** Płyta grzejna (*)

(*) Zdjęcia mają charakter informacyjny.

(*) Część niektórych modeli

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

	Grzanie górne
	Grzanie dolne
	Grzanie górne i dolne
	Grzanie dolne i termoobieg
	Termoobieg
	Grzanie górne i dolne z termoobieganiem (*)
	Grill (*)
	Grill z termoobieganiem (*)
	Płyta grzejna (*)

(*) Zdjęcia mają charakter informacyjny.

(*) Jest elementem niektórych modeli



Termostat



Timer



Programator

W modelach wyposażonych również w kuchenkę elektryczną (płytę grzejną) nie można używać dużej płyty grzejnej jednocześnie z elementem grzejnym piekarnika. Można ją jednak używać jednocześnie z małymi płytami grzejnymi. Gdy piekarnik jest wyłączony, można używać wszystkich płyt grzejnych jednocześnie.

Timer: Ustaw timer zgodnie z zalecanym czasem przygotowania potrawy na żądaną wartość termostatu. Po upływie ustawionego czasu timer wyłączy grzałki i powiadomi Cię sygnałem dźwiękowym. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić pokrętła timera, programu i termostatu w pozycji zerowej. Gdy timer znajduje się w tej pozycji , urządzenie będzie pracować w trybie ciągłym.

Termostat: Termostat umożliwia ustawienie zakresu temperatury w piekarniku w zakresie od 40 do 240°C.

WYMIARY URZĄDZENIA

Funkcje		42
Szerokość zewnętrzna		520 mm
Głębokość zewnętrzna		440 mm
Wysokość zewnętrzna		330 mm
Szerokość wewnętrzna		397 mm
Głębokość wewnętrzna		385 mm
Szerokość wewnętrzna		240 mm
Termostat		40 - 240 °C
Timer (*)		0 - 90 min.
Moc dolnego ogrzewania		650 W
Moc górnego ogrzewania		650 W
Zasilanie energią elektryczną		220 - 240 V, 50/60 Hz
Termoobieg (*)		11 - 15 W
Światło (*)		15 - 25 W
Płyta grzejna (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*) Zdjęcia mają charakter informacyjny.

(*) Jest elementem niektórych modeli

TABELA PRZYGOTOWANIA POTRAW

W poniższej tabeli znajdują się informacje dotyczące asortymentu produktów spożywczych, które przetestowaliśmy w naszych laboratoriach w celu określenia wartości przygotowania potraw. Czasy pieczenia mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego, rodzaju przygotowywanej żywności, jej ilości i temperatury. Potrawy przygotowane zgodnie z tymi wartościami mogą nie odpowiadać Państwa gustom. Można wypróbować różne wartości, aby uzyskać wyniki odpowiadające Państwa gustom.

„Przed pieczeniem rozgrzej piekarnik.

Czas podgrzewania może trwać do momentu, aż wskaźnik podgrzewania zgaśnie po raz pierwszy.”

Potrawa	Funkcja	Termostat (°C)	Czas pieczenia (min.)	Czas podgrzewania (min.)	Pozycja rusztu
Pizza	Grzanie górne + dolne	220 - Max.	10 - 20	10 minut	3
Grzanki	Grzanie górne + dolne	Max.	1 - 15	10 minut	2
Tuńczyk	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	220 - Max.	30 - 40	10 minut	2 - 3
Ciasteczka	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	180 - 200	25 - 30	10 minut	3
Klopsiki	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	180 - 200	30 - 40	10 minut	3
Ciastko	Grzanie górne + dolne	180 - 200	30 - 40	10 minut	2 - 3
Ciasto	Grzanie górne + dolne	180 - 200	20 - 30	10 minut	2
Ryby	Grzanie górne + dolne	220 - Max.	30 - 40	10 minut	2 - 3
Mięso jagnięce	Grzanie górne + dolne	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Wołowina	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Stek	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Kawałki kurczaka	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	220 - Max.	35 - 45	10 minut	2 - 3
Rozmrażanie	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	Wył.	-	10 minut	2
Szybkie smażenie	Grzanie górne + dolne + Termoobieg	Max.	10 - 20	10 minut	4

UŻYCIE PIEKARNIKA

Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego. Ustaw timer na pieczenie ręczne lub automatyczne. Zgodnie z tabelą przygotowania potraw ustaw termostat na konkretną temperaturę. Jeśli timer jest ustawiony na pieczenie ręczne, po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

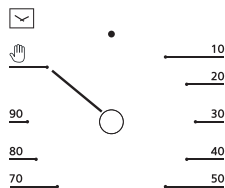
Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika może pojawić się niewielka ilość dymu i nieprzyjemny zapach spowodowany stwardnieniem materiału ochronnego na elementach grzejnych piekarnika. Jest to stan naturalny, a nie wada produkcyjna.

Rozmrażanie: Wyjmij z opakowania produkt, który chcesz rozmrozić, i połóż go na ruszcie. Jako miskę ociekową do zbierania wody z rozmrożonego produktu włóż kwadratową blachę do pieczenia. Dzięki temu potrawa nie pozostanie we własnym rozmrożonym płynie. Nigdy nie używaj wody z rozmrażania (ze względów zdrowotnych) – wylej ją. Funkcję rozmrażania można używać zgodnie z tabelą przygotowywania potraw.

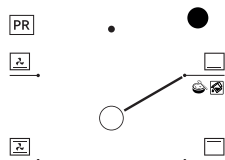
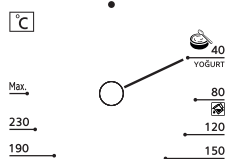
Podczas rozmrażania zaleca się użycie górnego i dolnego ogrzewania oraz wentylatora turbo (). Proces ten należy na bieżąco kontrolować, ponieważ czas rozmrażania różni się w zależności od masy potrawy. Nie należy piec jednocześnie na blachach kwadratowych i okrągłych.

Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzej piekarnik przez około 8–10 minut.

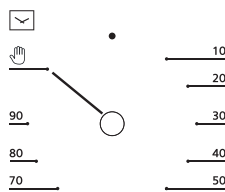
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania posiłków w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.



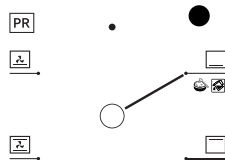
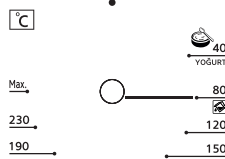
60



60



60



PRZYGOTOWANIE JOGURTU

Gdy piekarnik jest pusty, wybierz na termostacie tryb jogurtu , ustaw przełącznik na dolne ogrzewanie , rozgrzej piekarnik przez 10 minut i rozpocznij przygotowywanie potrawy. Aby przygotować jogurt, należy gotować zakupione surowe mleko przez kilka minut w temperaturze 90°C, a następnie pozostawić do ostygnięcia do temperatury 43–45°C (temperatura przygotowania jogurtu).

Dodaj drożdże w proporcji 1%–3% i powoli mieszaj, aż mleko osiągnie żądaną temperaturę. Mleko z dodatkiem drożdży umieść na 1. półce rozgrzanego piekarnika bez zamykania pokrywy, zamknij drzwiczki piekarnika i ustaw timer w trybie ręcznym . Po 5 godzinach wyjmij gotowy jogurt z piekarnika i pozostaw go w temperaturze pokojowej na 15–20 minut. Następnie włóż jogurt do lodówki o temperaturze 4 °C i pozostaw go w spokoju na 1 dzień. Po 1 dniu jogurt jest gotowy do spożycia. Smacznego!

FUNKCJA CZYSZCZENIA PAROWEGO

Ta funkcja umożliwia usuwanie zabrudzeń z piekarnika, które zmiękczą się pod wpływem pary wewnątrz piekarnika, bez użycia jakichkolwiek chemikaliów. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. Wlej 2 szklanki wody do kwadratowej blachy do pieczenia i umieść ją na dolnej półce. Ustaw termostat na tryb czyszczenia parowego. . Ustaw timer na 30 minut. Ustaw przełącznik na tryb grzania dolnego .

Po 30 minutach pracy otwórz drzwiczki piekarnika i wytrzyj jego wnętrze wilgotną ściereczką.

JEŚLI PIEKARNIK NIE DZIAŁA

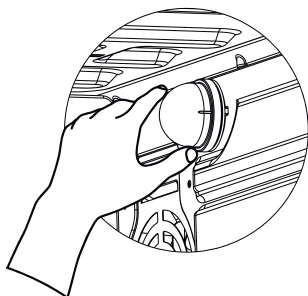
- Sprawdź, czy kabel zasilający jest dobrze podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Sprawdź instalację elektryczną.
- Sprawdź bezpiecznik.
- Sprawdź, czy kabel zasilający nie jest w żaden sposób uszkodzony.
- Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ŚWIATŁO PIEKARNIKA (*)

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA

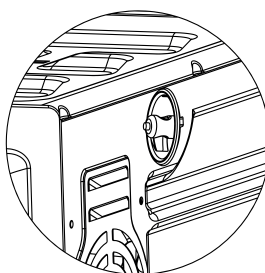
ALERT: Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki upewnij się, że obwód urządzenia jest przerwany. (Przerwany obwód oznacza, że zasilanie jest odłączone). Najpierw odłącz zasilanie urządzenia i upewnij się, że ostygło. Zdejmij szklaną osłonę, obracając ją w sposób pokazany na ilustracji. Jeśli masz problemy z obracaniem osłony, pomocne mogą być rękawice plastikowe. Następnie wykręć żarówkę i zainstaluj nową o takich samych parametrach. Załóż szklaną osłonę z powrotem na miejsce, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i zakończ procedurę wymiany. Teraz możesz ponownie używać piekarnika.

Żarówka typu G9



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Ilustracja 1

Żarówka typu E14



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Ilustracja 2

(*) Zdjęcia mają charakter informacyjny.

(*) Jest elementem niektórych modeli

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego. Urządzenie może być bardzo gorące podczas pracy lub po krótkim czasie pracy. W takim przypadku nie dotykaj gorących części. Nie czyść wnętrza, drzwi, blachy i innych części piekarnika narzędziami, takimi jak szczotka, węlna stalowa lub noże. Nie używaj ściernych i szorstkich środków czyszczących.

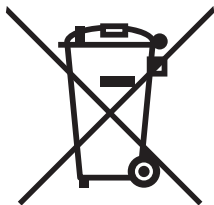
ZGODNOŚĆ Z ROZPORZĄDZENIEM W SPRAWIE ODPADÓW ELEKTRYCZNYCH I UTYLIZACJA ODPADÓW

Urządzenie jest zgodne z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Urządzenie zostało wykonane z wysokiej jakości części i materiałów nadających się do recyklingu i ponownego wykorzystania. Z tego powodu nie należy wyrzucać urządzeń po zakończeniu ich eksploatacji do śmieci komunalnych lub innych odpadów. Należy je dostarczyć do punktu zbiórki przeznaczonego do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informacje na temat takich punktów zbiórki można uzyskać w lokalnym urzędzie gminy. Recykling zużytych urządzeń pomaga chronić środowisko naturalne i zasoby naturalne. Przed utylizacją urządzenia należy odciąć przewód elektryczny, aby urządzenie nie działało i zapewnić bezpieczeństwo dzieci.

INFORMACJE O OPAKOWANIACH

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszym krajowym prawem. Nie wyrzucaj opakowań wraz z odpadami komunalnymi lub innymi odpadami, ale oddaj je do punktu zbiórki opakowań wyznaczonego przez lokalne władze.

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.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	3
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS ÉS BIZTONSÁG	4
A SÜTŐ ÉS A VEZÉRLŐPANEL ISMERTETÉSE	5
MŰSZAKI ADATOK.....	6
A KÉSZÜLÉK MÉRETEI	7
SÜTÉSI TÁBLÁZAT	8
A SÜTŐ HASZNÁLATA	9
HA NEM MŰKÖDIK A SÜTŐ	11
A SÜTŐ VILÁGÍTÁSA (*).....	11
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	12
ELEKTROMOS HULLADÉKOKRA VONATKOZÓ RENDELET BETARTÁSA ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS	12
TUDNIVALÓK A CSOMAGOLÁSRÓL	12

Tisztelt Vásárlónk,

Köszönjük a belénk vetett bizalmát. Célunk, hogy ezt a modern létesítményeinkben gyártott, rendkívül hatékony eszközt igényes munkakörnyezetben, a természet károsítása nélkül, az abszolút minőség elvével összhangban tudja használni.

Javasoljuk, hogy a mini sütő használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, hogy a sütő a lehető leghatékonyabban szolgálhassa Önt, és minél tovább megőrizze funkcióit.

MEGJEGYZÉS: Ez a használati útmutató több modellhez készült. Előfordulhat, hogy bizonyos funkciókkal az Ön készüléke nem rendelkezik. A készülék képei csak szemléltető jellegűek. Ez a készülék modern, környezetbarát gyárokból készül, a környezetre gyakorolt hatások nélkül.

„Az OEEZ-előírásoknak megfelelően.”

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

1. Ez a készülék a biztonsági előírásoknak megfelelően készült.
2. A helytelen használat személyi sérüléseket és termékkárosodást okozhat.
3. A potenciális kockázatok elkerüléséhez ne tegyen a sütőbe semmilyen gyúlékony, éghető, olvadó vagy hő hatására átalakuló anyagot, még akkor sem, ha a készülék nem működik.
4. A készülék nem vezérelhető külső eszközökkel vagy távirányítóval.
5. A sütő ajtajának felülete a készülék működése közben felmelegedhet.
6. Amíg a készülék felülete még forró, ne öntsön hideg vizet a tepsire vagy a sütő aljára.
7. A készülék felülete a hirtelen hőmérséklet-változások következtében megsérülhet, ami személyi sérülésekhez vezethet.
8. A készülék hosszabb ideig tartó intenzív használata esetén több szellőztetésre lehet szükség. Például ablakok kinyitásával, hatékonyabb szellőzéssel vagy a mechanikus szellőzőrendszer teljesítményének növelésével, ha rendelkezésre áll.
9. Használat előtt tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, például függönyöket, tüllöket vagy papírokat.
10. Ne helyezzen gyúlékony vagy gyújtó anyagokat a készülékre vagy a készülékbe.
11. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
12. A készüléket nem használhatják gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, amennyiben nem állnak felügyelet alatt.
13. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, ha felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak biztonságos használat feltételeivel és az égési sérülések veszélyével.
14. A készülékkel nem játszhatnak gyermekek.
15. A tisztítást és ápolást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
16. A készülék a használat során felmelegszik: ne érintse meg a forró felületeket, és ügyeljen, hogy a gyermekek se érintsék meg.
17. 8 éves kornál fiatalabb gyermekektől biztonságos távolságban kell tartani a készüléket és a tápkábelt.
18. Ügyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
19. A készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható.
20. Ne nyomja meg a készülék ajtaját nehéz tárgyakkal.
21. Amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne támaszkodjon rá, és ne tegyen rá nehéz tárgyakat.

22. Ne emelje fel a sütőt az ajtajánál fogva.
23. A készülék csak ételek elkészítésére vagy melegítésére használható.
24. Ne használja a készüléket a rendeltetésén kívüli célokra (pl. helyiségek fűtésére, kereskedelmi célokra stb.).
25. Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
26. Ezzel elkerülhető a magas feszültségnek való kitettség.



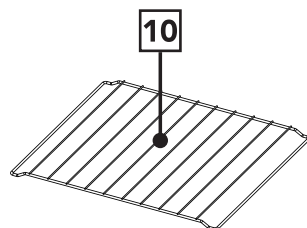
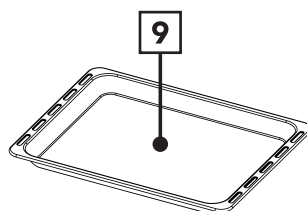
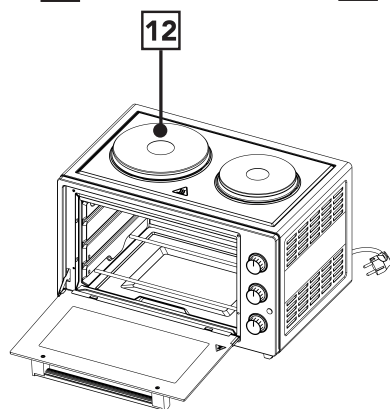
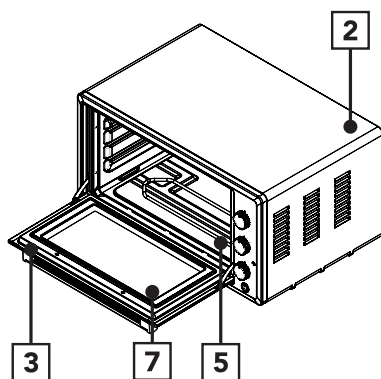
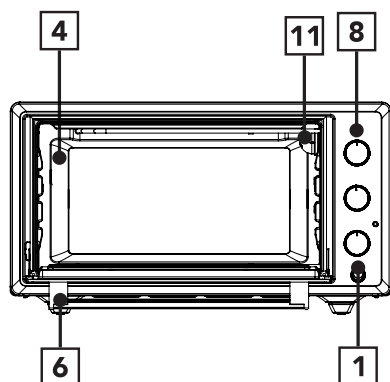
FIGYELEM!

Az ezzel a jelöléssel ellátott részek forró felületek. Ne érintse meg őket.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS ÉS BIZTONSÁG

1. A készülék 16 A áramerősséget igényel.
2. Szükség esetén kérjen segítséget képzett szakemberektől a készülék telepítéséhez.
3. A készülék 220–240 V, ~ 50/60 Hz áramellátásra alkalmas.
4. Ha az elektromos hálózat értékei eltérnek a megadott értékektől, vegye fel a kapcsolatot szakértővel.
5. A készülék elektromos csatlakoztatása csak földelt elektromos aljzatokon keresztül történhet, amelyek a gyártó utasításai szerint vannak felszerelve.
6. Ha a készülék használatának helyén nincs földelt elektromos aljzat, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
7. A gyártó nem vállal felelősséget a földeletlen elektromos aljzatok használatából eredő károkért.

A SÜTŐ ÉS A VEZÉRLŐPANEL ISMERTETÉSE



- 1 Vezérlőpanel
- 2 A sütő váza
- 3 Ajtófogantyú
- 4 Belső tér (Sütőtér)
- 5 Fűtőelemek
- 6 Lábak

- 7 Üvegajtó
- 8 Forgó kapcsoló (Kapcsoló) (*)
- 9 Négyzet alakú tepsi
- 10 Fémrács/grillrács
- 11 Világítás
- 12 Főzőlap (*)

(*) Az ábrák tájékoztató jellegűek.

(*) Néhány modell esetében.

MŰSZAKI ADATOK

	Felső melegítés
	Alsó melegítés
	Felső és alsó melegítés
	Alsó és turbó ventilátor
	Ventilátor
	Alsó és felső melegítés és turbó ventilátor (*)
	Grill (*)
	Grill és turbó ventilátor (*)
	Főzőlap (*)

(*) Az ábrák tájékoztató jellegűek.

(*) Néhány modell esetében.



Termosztát



Időzítő



Programozó

Azoknál a modelleknél, amelyek elektromos tűzhellyel (főzőlappal) is rendelkeznek, a nagy főzőlap nem használható egyidejűleg a sütő fűtőelemével. Kis főzőlapokkal azonban egyidejűleg is használható. Ha a sütő ki van kapcsolva, akkor az összes főzőlap egyidejűleg használható.

Időzítő: Állítsa be az időzítőt az étel elkészítéséhez ajánlott idő szerint a kívánt termosztátértékre. A beállított idő letelte után az időzítő kikapcsolja a fűtőelemeket és hangjelzéssel figyelmeztet. A készülék kikapcsolásához állítsa az időzítő, a program és a termosztát vezérlőit nulla pozícióba. Ha az időzítő , ebben a pozícióban van, akkor folyamatos üzemmódban lesz.

Termosztát: A termosztáttal be lehet állítani a sütő hőmérsékletét 40–240 °C között.

A KÉSZÜLÉK MÉRETEI

Funkciók		42
Külső szélesség		520 mm
Külső mélység		440 mm
Külső magasság		330 mm
Belső szélesség		397 mm
Belső mélység		385 mm
Belső magasság		240 mm
Termosztát		40 - 240 °C
Időzítő (*)		0 - 90 perc
Alsó melegítési teljesítmény		650 W
Felső melegítési teljesítmény		650 W
Áramellátás		220 - 240 V, 50/60 Hz
Turbó ventilátor (*)		11 - 15 W
Izzó (*)		15 - 25 W
Főzőlap (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*) Az ábrák tájékoztató jellegűek.

(*) Néhány modell esetében.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Az alábbi táblázat szemlélteti azokat az élelmiszereket, amelyeket laboratóriumainkban teszteltünk az ételek elkészítési idejének meghatározásához. A sütési idők a hálózati feszültségtől, az elkészítendő élelmiszer jellegétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől függően eltérhetnek. A lenti értékek szerint elkészített ételek esetleg nem felelnek meg az Ön ízlésének. Más értékek is kipróbálhatók a személyi ízlésének megfelelő eredmény eléréséhez.

„Sütés előtt melegítse elő a sütőt.

Az előmelegítés addig tarthat, amíg a melegítésjelző először kialszik.“

Étel	Funkció	Termosztát (°C)	Sütés ideje (perc)	Előmelegítési idő (perc)	Rács-szint
Pizza	Felső + alsó melegítés	220 - Max.	10 - 20	10 perc	3
Pírtós	Felső + alsó melegítés	Max.	1 - 15	10 perc	2
Tonhal	Felső + alsó melegítés + ventilátor	220 - Max.	30 - 40	10 perc	2 - 3
Keksz	Felső + alsó melegítés + ventilátor	180 - 200	25 - 30	10 perc	3
Húsgolyók	Felső + alsó melegítés + ventilátor	180 - 200	30 - 40	10 perc	3
Sütemény	Felső + alsó melegítés	180 - 200	30 - 40	10 perc	2 - 3
Tészta	Felső + alsó melegítés	180 - 200	20 - 30	10 perc	2
Halak	Felső + alsó melegítés	220 - Max.	30 - 40	10 perc	2 - 3
Báránycsús	Felső + alsó melegítés	220 - Max.	60 - 90	10 perc	2 - 3
Marhahús	Felső + alsó melegítés + ventilátor	220 - Max.	60 - 90	10 perc	2 - 3
Steak	Felső + alsó melegítés + ventilátor	220 - Max.	60 - 90	10 perc	2 - 3
Darabolt csirke	Felső + alsó melegítés + ventilátor	220 - Max.	35 - 45	10 perc	2 - 3
Kioldósütés	Felső + alsó melegítés + ventilátor	Kikapcsolva	-	10 perc	2
Gyors sütés	Felső + alsó melegítés + ventilátor	Max.	10 - 20	10 perc	4

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Csatlakoztassa a tápkábel dugaszát egy földelt elektromos aljzathoz. Állítsa be az időzítőt kézi vagy automatikus sütésre. A sütési táblázat szerint állítsa be a termosztátot a kívánt hőmérsékletre. Ha az időzítő kézi sütésre van beállítva, a sütési idő leteltével hangjelzés hallható.

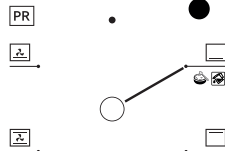
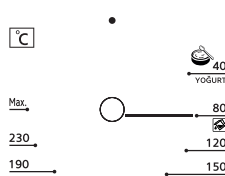
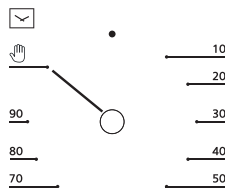
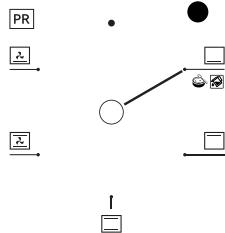
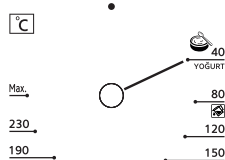
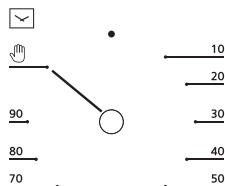
Az első bekapcsoláskor a sütő fűtőelemein lévő védőanyag megkeményedése miatt enyhe füst és szag keletkezhet. Ez természetes jelenség, nem gyártási hiba.

Kiolvasztás: Vegye ki a csomagolásból a kiolvasztani kívánt ételt, és tegye a rácsra. A kiolvasztott ételből kicsepegő víz felfogására tegye a négyzet alakú tepsit a rácsra. Így az étel nem marad a saját kiolvadt levében. A kiolvasztott vizet soha ne használja fel (egészségügyi okokból) – öntse ki. A kiolvasztási funkció a sütési táblázat szerint használandó.

A kiolvasztás során ajánlott a felső és alsó melegítést, valamint a turbó ventilátort (). használni. Ezt a folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell, mivel a kiolvasztás ideje az étel súlyától függően eltérő. Ne süssön egyszerre négyzetes és kerek tepsiken.

A sütés megkezdése előtt melegítse elő a sütőt körülbelül 8-10 percg.

Ez a készülék kizárólag beltéri ételkészítésre szolgál. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.



JOGHURTKÉSZÍTÉS

Amikor a sütő üres, válassza ki a termosztáton a joghurt üzem módot, állítsa a kapcsolót , alsó melegítésre, melegítse elő a sütőt 10 percre és készítse elő a hozzávalókat. Joghurt készítéséhez főzze elő a kezeletlen tejet pár percre 90 °C-on, majd hagyja kihűlni 43 - 45 °C -ra (joghurtkészítési hőmérséklet). Tegyen hozzá élesztőt 1 % – 3 % arányban, és lassan keverje, amíg a tej eléri a kívánt hőmérsékletet. Helyezze az élesztős tejet az előmelegített sütő első rácsára a fedél bezárása nélkül, csukja be a sütő ajtaját, és állítsa az időzítőt , kézi üzem módra. 5 óra elteltével vegye ki a kész joghurtot a sütőből, és hagyja szobahőmérsékleten állni 15-20 percre. Ezután tegye a joghurtot a hűtőszekrénybe 4 °C-ra, és pihentesse 1 napot. 1 nap után a joghurt fogyasztható. Jó étvágyat!

GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi a sütőben lévő szennyeződések eltávolítását, amelyek a sütőben keletkezett gőz hatására megpuhulnak, teljesen vegyszermentesen. Vegyen ki a sütőből minden kiegészítőt. Öntsön 2 pohár vizet a négyzet alakú tepsibe, és tegye azt az alsó rácsra. Állítsa a termosztátot gőztisztítás  üzem módra. Állítsa be az időzítőt 30 percre. Állítsa a kapcsolót , alsó melegítésre. 30 perc működés után nyissa ki a sütő ajtaját, és törölje le a sütő belső felületét egy nedves ruhával.

HA NEM MŰKÖDIK A SÜTŐ

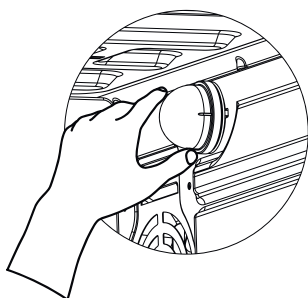
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel szorosan csatlakozik-e a konnektorhoz.
- Ellenőrizze az elektromos hálózatot.
- Ellenőrizze a biztosítékot.
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e meg valamilyen módon.
- Ha a probléma nem oldódik meg, vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

A SÜTŐ VILÁGÍTÁSA (*)

IZZÓCSERE

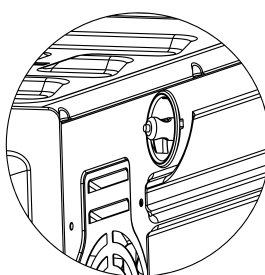
FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés elkerülése érdekében az izzócsere előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramköre megszakadt. (A megszakított áramkör azt jelenti, hogy a tápellátás le van kapcsolva.) Először válassza le a készülék tápellátását, és győződjön meg arról, hogy kihűlt. Forgassa el és vegye az üveg védőburkolatot az ábrán látható módon. Ha problémát okoz az elforgatása, használjon műanyag kesztyűt. Ezután csavarja ki az izzót, és szerelje be az új, azonos értékű izzót. Helyezze vissza az üveg védőburkolatot a helyére, csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, és ezzel a csere befejeződött. A sütő ismét használható.

G9 típusú izzó



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
1.ábra

E14 típusú izzó



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
2.ábra

(*) Az ábrák tájékoztató jellegűek.

(*) Néhány modell esetében.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Húzza ki a készüléket a konnektorból. A készülék működés közben vagy rövid ideig tartó működés után nagyon forró lehet. Ebben az esetben ne érintse meg a forró részeket. Ne tisztítsa a belső részeket, az ajtót, a tepsit és a sütő egyéb részeit olyan eszközökkel, mint kefe, acélszál vagy kés. Ne használjon súroló és durva szereket.

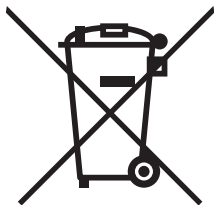
ELEKTROMOS HULLADÉKOKRA VONATKOZÓ RENDELET BETARTÁSA ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

A készülék megfelel az OEEZ előírásoknak. Ez a készülék újrahasznosítható és újra felhasználható, kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült. Ezért kérjük, hogy élettartamuk végén ne dobja a készüléket a kommunális vagy egyéb hulladékba. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására kijelölt gyűjtőhelyre. A gyűjtőhelyekről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A használt készülékek újrahasznosításával hozzájárul a környezet és a természeti erőforrások védelméhez. A készülék ártalmatlanítása előtt vágja le az elektromos kábelt, hogy működésképtelenné váljon, biztosítva a gyermekek biztonságát.

TUDNIVALÓK A CSOMAGOLÁSRÓL

A készülék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült, összhangban a nemzeti jogszabályokkal. Ne dobja a csomagolást a háztartási vagy egyéb hulladék közé, hanem vigye el a helyi hatóság által kijelölt csomagolási gyűjtőhelyre.

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.

VARNOSTNA OPOZORILA	3
ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV IN VARNOST	4
OPIS PEČICE IN UPRAVLJALNE PLOŠČE	5
TEHNIČNI PODATKI	6
MERE APARATA	7
TABELA ZA PRIPRAVO JEDI	8
UPORABA PEČICE	9
ČE VAŠA PEČICA NE DELUJE	11
OSVETLITEV PEČICE (*)	11
VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE	12
SKLADNOST Z UREDBO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV	12
INFORMACIJE O EMBALAŽI	12

Spoštovani kupec!

Hvala za zaupanje. Naš cilj je zagotoviti izdelek z visoko učinkovitostjo, ki je izdelan v naših sodobnih objektih, v skrbnem delovnem okolju, brez škode za okolje in z najboljšo kvaliteto.

Priporočamo, da pred uporabo mini pečice natančno preberete navodila za uporabo, tako da vam bo lahko čim bolj učinkovito služila in da bo dolgo ohranila svoje funkcije.

OPOMBA: Ta priročnik je pripravljen za več modelov hkrati. Nekaterе funkcije, navedene v tem priročniku, morda niso na voljo v vašem izdelku. Slike izdelka so shematične. Ta izdelek je bil izdelan v sodobnem okolju prijaznem obratu brez negativnega vpliva na okolje.

"V skladu s predpisi o OEEO."

VARNOSTNA OPOZORILA

1. Naprava je izdelana v skladu z varnostnimi predpisi.
2. Nepravilna uporaba lahko povzroči telesno poškodbo in škodo na napravi.
3. Da bi se izognili morebitnim tveganjem, ne dajajte v pečico stvari, ki se lahko vnamejo, gorijo, se stalijo, oz. ki se lahko pokvarijo zaradi toplote, niti takrat, ko naprava ne deluje.
4. Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
5. Površina vrat pečice je lahko med delovanjem vroča.
6. Ne nalivajte hladne vode na pekač ali v pečico, dokler je površina aparata še vroča.
7. Površina naprave se lahko zaradi hitrih temperaturnih sprememb poškoduje, kar lahko privede do telesnih poškodb.
8. Če aparat uporabljate dolgo in intenzivno, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje, npr. tako, da odprete okno, uporabite drug način prezračevanja ali povečate moč nape, če je na razpolago.
9. Vnetljive materiale, kot so zavese, til ali papir, hranite čim dlje od aparata.
10. Ne postavljajte gorljivih ali vnetljivih materialov na ali v napravo.
11. Pazite, da se otroci ne zadržujejo v bližini.
12. Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
13. Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede varne uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganje za opekline.
14. Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
15. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti in vzdrževati aparata.
16. Aparat je med delovanjem ali kratko po njem vroč; Ne dotikajte se vročih površin in ne dovolite otrokom, da bi se jih dotaknili.
17. Hranite aparat in napajalni kabel izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
18. Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo.
19. Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih.
20. Ne pritiskajte na vrata naprave s težkimi predmeti.
21. Ko so vrata pečice odprta, se ne naslanjajte nanj in ne postavljajte nanje težjih predmetov.
22. Ne nosite pečice, tako da jo držite za vrata.
23. Napravo uporabljajte samo za pripravo in ogrevanje hrane.
24. Ne uporabljajte je za neprimerne namene (ogrevanje prostora, komercialne namene itd.).

25. Pred menjavo žarnice napravo izključite iz električnega omrežja.
26. Tako se izognete nevarnosti visoki napetosti.



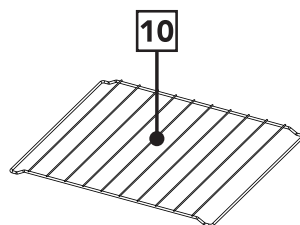
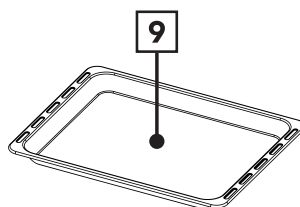
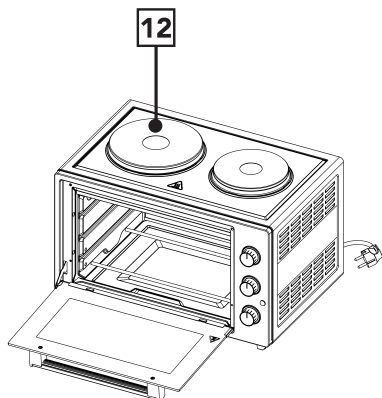
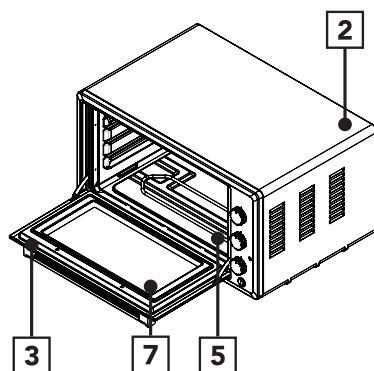
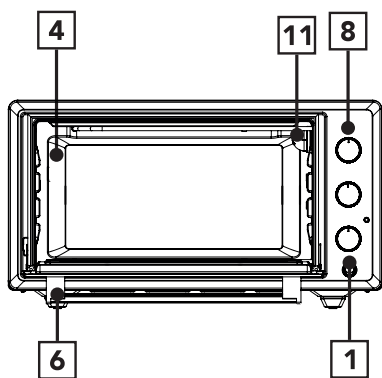
OPOZORILO!

Površine delov s to etiketo so vroče. Ne dotikajte se jih.

ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV IN VARNOST

1. Naprava zahteva električni tok 16 A.
2. Če je potrebno, za namestitev naprave uporabite usposobljeno osebje.
3. Vaša naprava je primerna za napajanje 220 – 240 V, ~ 50/60 Hz.
4. Če se vrednosti v vašem omrežju razlikujejo od navedenih vrednosti, se obrnite na strokovnjaka.
5. Električno priključitev aparata je treba izvesti preko ozemljenih vtičnic, nameščenih v skladu s predpisi.
6. Če ozemljena vtičnica ni na voljo tam, kjer je treba napravo namestiti, se obrnite na pooblaščen servis.
7. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki jo povzroči uporaba neozemljenih električnih vtičnic.

OPIS PEČICE IN UPRAVLJALNE PLOŠČE



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Ohišje pečice
- 3 Ročaj vrat
- 4 Notranji prostor (Notranjost pečice)
- 5 Grelni elementi
- 6 Noge

- 7 Stekljena vrata
- 8 Vrtljivi gumb (Stikalo) (*)
- 9 Pekač za peko
- 10 Kovinska rešetka/Rešetka za peko z žarom
- 11 Osvetlitev pečice
- 12 Kuhalna plošča (*)

(*) Slike so simbolične.

(*) Pri nekaterih modelih

TEHNIČNI PODATKI

	Zgornje gretje
	Spodnje gretje
	Spodnje in zgornje gretje
	Spodnje gretje in turbo ventilator
	Ventilator
	Spodnje in zgornje gretje in turbo ventilator (*)
	Žar (*)
	Žar in turbo ventilator (*)
	Kuhalna plošča (*)

(*) Slike so simbolične.

(*) Pri nekaterih modelih



Termostat



Časovnik



Izbira programov

Pri modelih, ki imajo tudi električni štedilnik (kuhalno ploščo), ni mogoče uporabljati velike kuhalne plošče hkrati s grelnim elementom pečice. Lahko pa se uporablja hkrati z malimi kuhalnimi ploščami. Ko je pečica izklopljena, se lahko hkrati uporabljajo vse kuhalne plošče.

Časovnik: Nastavite časovnik glede na priporočeni čas priprave hrane na željeno vrednost termostata. Ko nastavljeni čas poteče, časovnik izklopi delovanje grelnih elementov in na to opozori z zvočnim signalom. Če želite napravo izklopiti, dajte gumbe za časovnik, program in termostat v ničelni položaj. Ko je časovnik v položaju , bo aparat v trajnem delovanju.

Termostat: Temperaturni razpon pečice je 40 – 240 °C.

MERE APARATA

Funkcije		42
Zunanja širina		520 mm
Zunanja globina		440 mm
Zunanja višina		330 mm
Notranja širina		397 mm
Notranja globina		385 mm
Notranja višina		240 mm
Termostat		40 - 240 °C
Časovnik (*)		0 - 90 min.
Moč spodnjega gretja		650 W
Moč zgornjega gretja		650 W
Električno napajanje		220 - 240 V, 50/60 Hz
Turbo ventilator (*)		11 - 15 W
Žarnica (*)		15 - 25 W
Kuhalna plošča (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*) Slike so simbolične.

(*) Pri nekaterih modelih

TABELA ZA PRIPRAVO JEDI

Spodaj najdete informacije o živilih, ki smo jih preizkusili v naših laboratorijih, da smo določili čas kuhanja/peke. Časi kuhanja/peke se lahko razlikujejo glede na omrežno napetost, kakovost, količino surovin, ki jih je treba pripraviti in temperature. Jedi , ki jih pripravite z uporabo teh vrednosti, morda ne ustrezajo vašemu okusu. Preizkusite različne vrednosti, da dosežete rezultate, ki ustrezajo vašemu okusu.

"Pečico predhodno ogrejte.

Čas predgrevanja lahko traja, dokler indikator gretja prvič ne ugasne."

Jed	Funkcija	Termostat (°C)	Čas peke (min.)	Predgrevanje (min.)	Nivo rešetke
Pica	Zgornje + Spodnje gretje	220 - Max.	10 - 20	10 minut	3
Toast	Zgornje + Spodnje gretje	Max.	1 - 15	10 minut	2
Tuna	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	220 - Max.	30 - 40	10 minut	2 - 3
Keksi	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	180 - 200	25 - 30	10 minut	3
Mesne kroglice	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	180 - 200	30 - 40	10 minut	3
Pecivo	Zgornje + Spodnje gretje	180 - 200	30 - 40	10 minut	2 - 3
Testo	Zgornje + Spodnje gretje	180 - 200	20 - 30	10 minut	2
Ribe	Zgornje + Spodnje gretje	220 - Max.	30 - 40	10 minut	2 - 3
Jagnjetina	Zgornje + Spodnje gretje	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Govedina	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Steak	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	220 - Max.	60 - 90	10 minut	2 - 3
Piščančji koščki	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	220 - Max.	35 - 45	10 minut	2 - 3
Odmrzovanje	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	Izklop	-	10 minut	2
Hitro cvrtje	Zgornje + Spodnje gretje + Ventilator	Max.	10 - 20	10 minut	4

UPORABA PEČICE

Priključite vtič v ozemljeno električno vtičnico. Časovnik nastavite na ročno ali samodejno peko. Nastavite na zeleno temperaturo, v skladu s tabelo. Če je časovnik nastavljen na ročno peko, se na koncu časa peke oglasi zvočni signal.

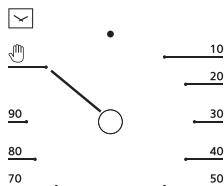
Pri prvi uporabi pečice se lahko zaradi utrjevanja zaščitnega materiala na ogrevalnih telesih v pečici pojavi rahel dim in neprijeten vonj. To je normalno in ne predstavlja proizvodne napake.

Odtajanje: Vzemite hrano, ki jo želite odtaliti, iz embalaže in položite jo na rešetko. Za prestrezanje odtajane vode iz odtajanega živila položite pod rešetko podolgovat pekač. Tako živilo ne ostane v lastni odtajani tekočini. Odtajane vode nikoli ne uporabljajte (zaradi zdravstvenih razlogov) - izlijte jo. Funkcijo odtajanja lahko uporabite v skladu s tabelo za pripravo jedi.

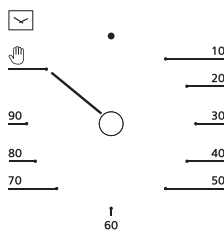
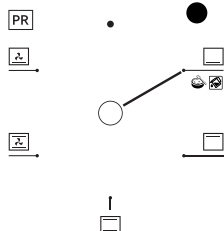
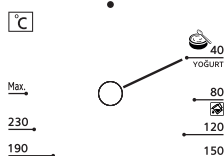
Med odtajanjem je priporočljivo uporabiti zgornje in spodnje gretje, pa tudi turbo ventilator (). Ta postopek je treba neprestano preverjati, saj se čas odtajanja razlikuje glede na težo hrane. Za peko ne uporabljajte hkrati podolgovatih in okroglih pekačev.

Pred začetkom peke pečico predhodno segrevajte približno 8-10 minut.

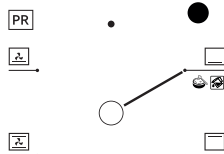
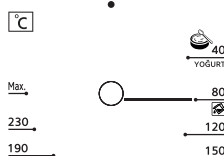
Izdelek je namenjen samo za uporabo v notranjih prostorih. Ne uporabljajte ga za druge namene.



60



60



PRIPRAVA JOGURTA

Ko je pečica prazna, izberite način za pripravo jogurta , nastavite stikalo na spodnje gretje . Če želite pripraviti jogurt, predhodno prekuhajte kupljeno surovo mleko za nekaj minut pri 90 °C in nato pustite, da se ohladi na 43 - 45 °C (temperatura priprave jogurta). Dodajte kulturo v razmerju 1 % - 3 % in počasi mešajte, dokler mleko ne doseže zelene temperature. Mleko z jogurtovo kulturo dajte na prvo polico predhodno ogrete pečice brez pokrovke in zaprite vrata pečice ter nastavite časovnik na ročno . Po 5 urah vzemite gotov jogurt iz pečice in pustite, da stoji pri sobni temperaturi 15 - 20 minut. Jogurt dajte za en dan v hladilnik s temperaturo 4 °C. Čez en dan je jogurt pripravljen za uživanje. Dober tek!

FUNKCIJA ČIŠČENJA S PARO

To omogoča čiščenje umazanije, ki se zmehča s paro v pečici brez uporabe kemikalij. Vzemite iz izdelka vse dodatke. V podolgovat pekač nalijte 2 kozarca vode in pekač položite na spodnjo polico. Termostat nastavite na režim parnega čiščenja . Nastavite časovnik na 30 minut. Nastavite stikalo na spodnje gretje . Po 30 minutah delovanja odprite vrata pečice in obrišite notranjo površino pečice z vlažno krpo.

ČE VAŠA PEČICA NE DELUJE

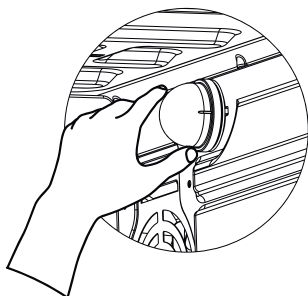
- Prepričajte se, da je napajalni kabel varno priključen v električno vtičnico.
- Preverite električno napeljavo.
- Preverite varovalko.
- Preverite, če ni poškodovan napajalni kabel.
- Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na pooblaščen servisni center.

OSVETLITEV PEČICE (*)

MENJAVA ŽARNICE OSVETLITVE

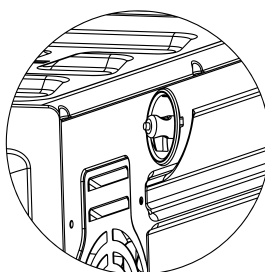
OPOZORILO: Da preprečite nevarnost električnega udara, se pred menjavo žarnice za osvetlitev pečice prepričajte, da je vezje naprave odprto. (To pomeni, da je napajanje prekinjeno.). Najprej izklopite napajanje naprave in se prepričajte, da se je ohladila. Odstranite stekleni zaščitni pokrov tako, da ga zavrtite, kot je prikazano na sliki. Če imate težave z vrtenjem, uporabite gumijaste rokavice. Nato odstranite žarnico, tako da jo zavrtite, in namestite novo žarnico z enakimi specifikacijami. Ponovno namestite stekleni zaščitni pokrov, priključite napravo na omrežje, da dokončate postopek menjave. Sedaj lahko pečico spet uporabljate.

Žarnica tipa G9



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Slika 1

Žarnica tipa E14



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Slika 2

(*) Slike so simbolične.

(*) Pri nekaterih modelih

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Izključite aparat iz omrežja. Aparat utegne biti med delovanjem ali kratek čas po delovanju zelo vroč. V tem primeru se ne dotikajte vročih delov. Notranjih delov, vrat, pekača in drugih delov pečice ne čistite z orodji, kot so ščetke, žičnate gobice ali noži. Ne uporabljajte abrazivnih in grobih čistilnih sredstev.

SKLADNOST Z UREDBO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

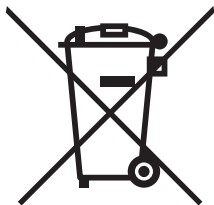
Naprava je v skladu s predpisi o OEEO. Ta izdelek je izdelan iz delov in materialov, ki jih je z recikliranjem mogoče večkrat uporabiti.

Zato rabljene električne opreme in baterij/akumulatorjev ne mečite med gospodinjske odpadke. Treba jo je odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Več informacij o zbirnih centrih dobite pri pristojnem lokalnem organu. Z izročitvijo rabljenih izdelkov za recikliranje lahko pomagate ščititi okolje in naravne vire. Zaradi varnosti otrok pred odstranjevanjem izdelka odrežite napajalni kabel, da izdelek ne bo funkcionalen.

INFORMACIJE O EMBALAŽI

Embalaža je v skladu z nacionalno zakonodajo izdelana iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Ne odlagajte embalažnih odpadkov skupaj z gospodinjskimi odpadki ali drugimi odpadki, ampak jih izročite v zbirnih centrih, ki jih določajo lokalne oblasti.

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 pomagajte 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.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	3
STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT	4
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DER BEDIENBLENDE.....	5
TECHNISCHE ANGABEN.....	6
GERÄTEABMESSUNGEN.....	7
TABELLE DER SPEISENZUBEREITUNG.....	8
VERWENDUNG DES BACKOFENS.....	9
BEHEBUNG VON PROBLEMEN.....	11
BELEUCHTUNG DES BACKOFENS (*)	11
REINIGUNG UND WARTUNG.....	12
ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VERORDNUNG ÜBER ALTGERÄTE UND ABFALLENTSORGUNG.....	12
VERPACKUNGSGEOMETRIEN.....	12

Sehr geehrter Kunde

wir bedanken uns bei Ihnen für das Interesse, dass Sie unseren Produkten entgegengebracht haben. Unser Ziel ist es zu gewährleisten, dass Sie dieses Produkt effizient nutzen können. Dieses Produkt wurde im Einklang mit dem Gesamtqualitätsansatz in unseren modernen Anlagen, in einem präzisen Arbeitsumfeld und ohne die Umweltbeschädigung hergestellt.

Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanleitung vor der Erstverwendung des Gerätes sorgfältig durchzulesen, sodass Ihnen der Mini-Backofen lange und effektiv dienen kann. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf.

ANMERKUNG: Diese Gebrauchsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Es kann sein, dass manche der Eigenschaften, die in dieser Gebrauchsanleitung angeführt werden, für Ihr Gerät nicht zutreffen. Die Geräteabbildungen sind nur schematisch. Dieses Gerät wurde in modernen Anlagen umweltfreundlich hergestellt.

„In Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie“

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitshinweisen hergestellt.
2. Eine unsachgemäße Verwendung kann zur Personenverletzung und Gerätebeschädigung führen.
3. Um potenzielle Risiken zu vermeiden, dürfen keine brennbaren, explosiven und schmelzbaren Gegenstände sowie Gegenstände, die nicht hitzebeständig sind, gegeben werden, und zwar nicht einmal dann, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4. Es ist verboten, den Backofen mit einer externen Vorrichtung oder einem Fernbedienungssystem zu bedienen.
5. Die Gerätetüroberfläche kann während des Betriebes heiß werden.
6. Wenn die Geräteoberfläche noch heiß ist, gießen Sie auf das Blech und den Backofenboden kein kaltes Wasser.
7. Die Geräteoberfläche kann infolge schneller Temperaturschwankungen beschädigt werden und Personenverletzungen verursachen.
8. Wenn das Gerät eine längere Zeit intensiv verwendet wird, kann eine zusätzliche Belüftung notwendig sein. Öffnen Sie in solchem Fall ein Fenster, verwenden Sie eine effektivere Belüftung oder erhöhen Sie die Leistung eines mechanischen Belüftungssystems, falls vorhanden.
9. Bewahren Sie brennbare Materialien wie Vorhänge, Tüll oder Papier während der Geräteverwendung so weit wie möglich auf.
10. Auf oder in das Gerät dürfen keine brennbaren oder entzündbaren Materialien gestellt oder gegeben werden.
11. Halten Sie Kinder fern von diesem Gerät.
12. Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern) mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen oder mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur dann verwenden, wenn sie sich unter Aufsicht einer verantwortlichen Person befinden.
13. Dieses Gerät dürfen Kinder ab dem 8. Lebensjahr und Erwachsene mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie sich unter Aufsicht befinden oder wenn sie mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut sind und damit verbundene Risiken verstehen.
14. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
15. Kinder dürfen die Reinigung und Benutzerwartung nie ohne Aufsicht durchführen.
16. Das Gerät wird während des Betriebes und kurz danach heiß; berühren Sie keine heißen Oberflächen und passen Sie gut auf, dass Kinder das heiße Gerät nicht berühren.
17. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, auf.
18. Kinder müssen beaufsichtigt werden, sodass sie mit dem Gerät nicht spielen.
19. Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und einem ähnlichen Milieu bestimmt.
20. Stellen Sie auf die geöffnete Gerätetür keine schweren Gegenstände.

21. Wenn die Gerätetür geöffnet ist, lehnen Sie sich daran nicht und stellen Sie darauf keine schweren Gegenstände.
22. Verstellen Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Tür halten.
23. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung und Aufwärmung von Speisen.
24. Verwenden Sie das Gerät nur zu bestimmten Zwecken. (Vermeiden Sie die Geräteverwendung z.B. zum Beheizen von Räumen oder zu kommerziellen Zwecken.)
25. Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Glühbirne, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
26. Auf diese Weise vermeiden Sie einen möglichen Stromschlag.



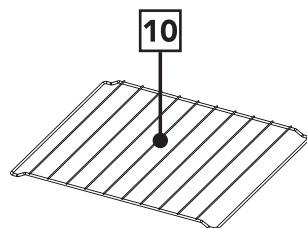
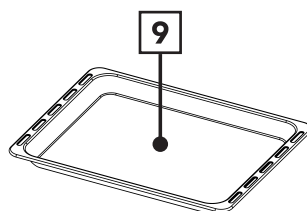
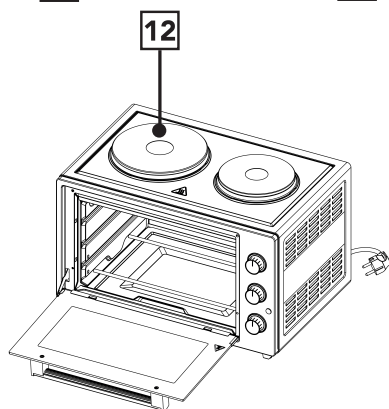
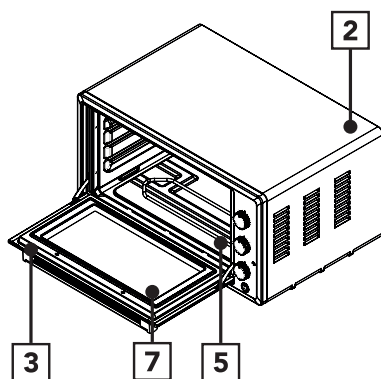
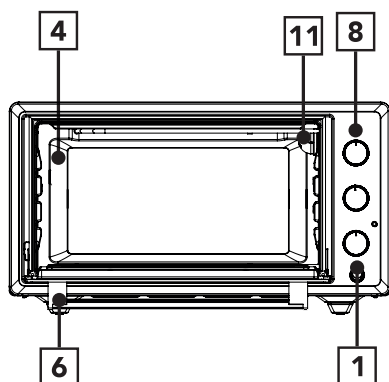
ACHTUNG!

Die mit diesem Zeichen markierten Bereiche werden während des Betriebes heiß. Berühren Sie sie nicht.

STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT

1. Das Gerät verlangt den Strom mit dem Wert von 16 A.
2. Wenden Sie sich bei Bedarf an einen Fachmann, um das Gerät installieren zu lassen.
3. Das Gerät eignet sich für die Stromversorgung mit den Werten von 220 – 240 V, ~ 50/60 Hz.
4. Wenn sich die Werte in Ihrem Stromnetz von an angegeben Werten unterscheiden, kontaktieren Sie einen Elektriker.
5. Der Stromanschluss des Gerätes muss nur über eine geerdete und sachgemäß installierte elektrische Steckdose erfolgen.
6. Wenn sich dort, wo Sie das Gerät verwenden wollen, keine geerdete elektrische Steckdose befindet, kontaktieren Sie eine autorisierte Servicestelle.
7. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, zu denen die Verwendung von ungeerdeten Steckdosen geführt hat.

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DER BEDIENBLENDE



- | | | | |
|----------|----------------------|-----------|-----------------------------|
| 1 | Bedienblende | 7 | Glastür |
| 2 | Backofengehäuse | 8 | Drehwähler (Umschalter) (*) |
| 3 | Türgriff | 9 | Viereckbackblech |
| 4 | Innenraum (Backraum) | 10 | Metallrost/Grillrost |
| 5 | Heizkörper | 11 | Backofenbeleuchtung |
| 6 | Gerätefüße | 12 | Kochfeld (*) |

(*) Die Abbildungen sind nur informativ

(*) Nur bei einigen Modellen

TECHNISCHE ANGABEN

	Oberhitze
	Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Unterhitze und Turboventilator
	Ventilator
	Ober- und Unterhitze mit Turboventilator (*)
	Grill (*)
	Grill und Turboventilator (*)
	Kochfeld (*)

(*) Die Abbildungen sind nur informativ

(*) Nur bei einigen Modellen



Thermostat



Timer



Programmierer

Bei Modellen, die mit einem Kochfeld ausgestattet sind, kann die große Kochzone nicht gleichzeitig mit dem Backofenheizkörper verwendet werden. Sie kann jedoch gleichzeitig mit kleinen Kochzonen verwendet werden. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, können alle Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Timer: Stellen Sie den Timer je nach der empfohlenen Speisezubereitungszeit auf den erforderlichen Wert ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer die Leistung der Heizkörper aus und es ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, drehen Sie den Timer, den Programmwähler und den Thermostatregler in eine Nullposition. Wenn sich der Timer in der Position  befindet, wird der Backofen ununterbrochen arbeiten.

Thermostatregler: Der Thermostatregler ermöglicht die Temperatureinstellung im Backofen im Bereich von 40 bis 240 °C.

GERÄTEABMESSUNGEN

Funktionen		42
Außenbreite		520 mm
Außentiefe		440 mm
Außenhöhe		330 mm
Innenbreite		397 mm
Innentiefe		385 mm
Innenhöhe		240 mm
Thermostatregler		40 - 240 °C
Timer (*)		0 - 90 min.
Leistung der Unterhitze		650 W
Leistung der Oberhitze		650 W
Stromversorgung		220 - 240 V, 50/60 Hz
Turboventilator (*)		11 - 15 W
Beleuchtung (*)		15 - 25 W
Kochfeld (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*)Die Abbildungen sind nur informativ

(*) Nur bei einigen Modellen

TABELLE DER SPEISENZUBEREITUNG

Die folgende Tabelle enthält Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Laboren getestet haben, um die Backzeiten zu bestimmen. Die Backzeiten können je nach Netzspannung, Art des Backguts, Menge und Temperatur variieren. Gerichte, die nach diesen Werten zubereitet werden, entsprechen möglicherweise Ihrem Geschmack nicht. In solchem Fall können Sie verschiedene Werte ausprobieren, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihrem Geschmack entsprechen.

„Heizen Sie den Backofen vor. Der Backofen heizt sich vor, bis die Temperaturanzeige das erste Mal erlischt.“

Speise	Funktion	Thermostat (°C)	Backzeit (min)	Vorheizen (min)	Back- ebene
Pizza	Ober- + Unterhitze	220 - Max.	10 - 20	10 Minuten	3
Toast	Ober- + Unterhitze	Max.	1 - 15	10 Minuten	2
Thunfisch	Ober- + Unterhitze + Ventilator	220 - Max.	30 - 40	10 Minuten	2 - 3
Kekse	Ober- + Unterhitze + Ventilator	180 - 200	25 - 30	10 Minuten	3
Fleischbällchen	Ober- + Unterhitze + Ventilator	180 - 200	30 - 40	10 Minuten	3
Kuchen	Ober- + Unterhitze	180 - 200	30 - 40	10 Minuten	2 - 3
Teig	Ober- + Unterhitze	180 - 200	20 - 30	10 Minuten	2
Fische	Ober- + Unterhitze	220 - Max.	30 - 40	10 Minuten	2 - 3
Lammfleisch	Ober- + Unterhitze	220 - Max.	60 - 90	10 Minuten	2 - 3
Rindfleisch	Ober- + Unterhitze + Ventilator	220 - Max.	60 - 90	10 Minuten	2 - 3
Steak	Ober- + Unterhitze + Ventilator	220 - Max.	60 - 90	10 Minuten	2 - 3
Hähnchenstü- cke	Ober- + Unterhitze + Ventilator	220 - Max.	35 - 45	10 Minuten	2 - 3
Auftauen	Ober- + Unterhitze + Ventilator	Aus	-	10 Minuten	2
Schnelles Braten	Ober- + Unterhitze + Ventilator	Max.	10 - 20	10 Minuten	4

VERWENDUNG DES BACKOFENS

Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in eine geerdete Steckdose. Stellen Sie den Timer auf manuelles oder automatisches Backen ein. Stellen Sie den Thermostatregler gemäß der Tabelle für Speisenzubereitung auf die gewünschte Temperatur ein. Beim manuellen Backen ertönt am Ende der Backzeit ein akustisches Signal.

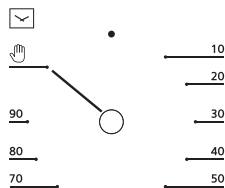
Beim ersten Einschalten des Backofens kann es aufgrund der Aushärtung des Schutzmaterials der Heizkörper zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist ein natürlicher Zustand, es handelt sich um keinen Herstellungsfehler.

Auftauen: Nehmen Sie Lebensmittel, die Sie auftauen wollen, aus der Verpackung heraus und legen Sie sie auf den Rost. Verwenden Sie ein Viereckbackblech als Auffangschale, um das Tauwasser aufzufangen. So bleiben die Lebensmittel nicht im eigenen Tauwasser stehen. Verwenden Sie niemals das Tauwasser (aus gesundheitlichen Gründen), sondern gießen Sie es aus. Die Auftaufunktion kann gemäß der Angaben in der Tabelle für Speisenzubereitung verwendet werden.

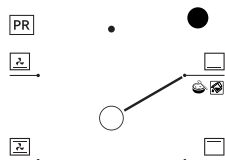
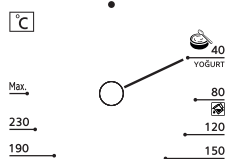
Es wird empfohlen, beim Auftauen sowohl Ober- und Unterhitze als auch den Ventilator () zu verwenden. Kontrollieren Sie den Vorgang regelmäßig, weil die Auftauzeit je nach Gewicht der Lebensmittel variiert. Backen Sie auf eckigen und runden Blechen nicht gleichzeitig.

Heizen Sie den Backofen vor dem Backen ca. 8 bis 10 Minuten vor.

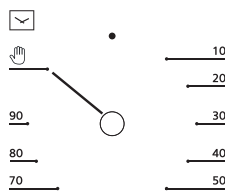
Dieses Gerät ist ausschließlich zur Speisenzubereitung im Innenraum bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.



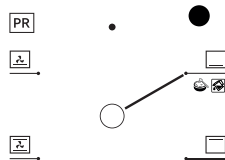
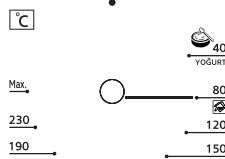
60



60



60



JOGHURTZUBEREITUNG

Wenn der Backofen leer ist, drehen Sie den Thermostatregler auf den Modus der Joghurtzubereitung , stellen Sie den Umschalter auf die Unterhitze , ein, lassen Sie den Backofen 10 Minuten vorheizen und starten Sie die Joghurtzubereitung. Lassen Sie die Rohmilch einige Minuten bei 90 °C kochen und dann auf 43 – 45 °C abkühlen (Temperatur der Joghurtzubereitung). Geben Sie die Joghurtkultur im Verhältnis von 1 % – 3 % dazu und rühren Sie langsam, bis die Milch die gewünschte Temperatur erreicht. Geben Sie das Gefäß mit Milch und Joghurtkultur auf die I. Backebene des vorgeheizten Backofens, schließen Sie die Backofentür und stellen Sie den Timer auf den manuellen Modus  ein. Nach Ablauf von 5 Stunden können Sie den fertigen Joghurt aus dem Backofen herausnehmen. Lassen Sie ihn 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen. Geben Sie ihn dann in den Kühlschrank bei der Temperatur von 4 °C und lassen Sie ihn dort ohne Rühren 1 Tag. Nach 1 Tag ist der Joghurt servierbereit. Guten Appetit!

FUNKTION DER DAMPFREINIGUNG

Diese Funktion ermöglicht, Schmutz aus dem Backofen zu entfernen, der durch die Dampfwirkung im Backofen aufgeweicht wird, ohne dass Chemikalien zum Einsatz kommen müssen. Nehmen Sie aus dem Innenraum sämtliches Zubehör heraus. Gießen Sie in das Viereckbackblech 2 Becher Wasser und schieben Sie das Backblech auf die untere Backebene. Stellen Sie den Thermostatregler auf den Modus der Dampfreinigung  ein. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein. Stellen Sie den Umschalter auf den Modus der Unterhitze  ein. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten arbeiten, dann öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie die Innenraumwände mit einem feuchten Tuch ab.

BEHEBUNG VON PROBLEMEN

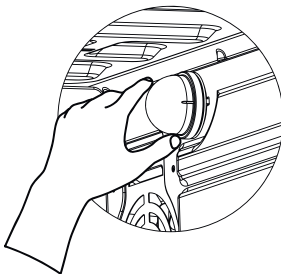
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest mit der Steckdose verbunden ist.
- Prüfen Sie die elektrische Installation.
- Prüfen Sie die Sicherung.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist.
- Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

BELEUCHTUNG DES BACKOFENS (*)

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

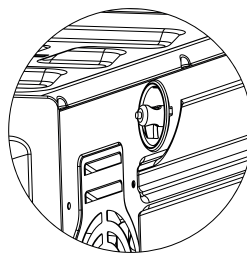
WARTUNG: Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis des Gerätes unterbrochen ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen. (Ein unterbrochener Stromkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.) Trennen Sie zuerst das Gerät vom Stromnetz und vergewissern Sie sich, dass es abgekühlt ist. Drehen Sie die Glasschutzabdeckung, siehe Abbildung, um sie zu demontieren. Wenn Sie dabei Schwierigkeiten haben, können Ihnen Kunststoffhandschuhe hilfreich sein. Entfernen Sie dann die alte Glühbirne und setzen Sie eine neue Glühbirne mit den gleichen Spezifikationen ein. Setzen Sie die Glasschutzabdeckung wieder ein und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, um den Austauschvorgang abzuschließen. Jetzt können Sie den Backofen wieder verwenden.

Glühbirnentyp G9



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Abbildung 1

Glühbirnentyp E14



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Abbildung 2

(*) Die Abbildungen sind nur informativ

(*) Nur bei einigen Modellen

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Das Gerät kann während des Betriebes oder kurz nach dem Ausschalten sehr heiß werden. Berühren Sie in solchem Fall keine heißen Geräteteile. Reinigen Sie Innenraum, Tür, Backblech und andere Teile des Backofens nicht mit Werkzeugen wie Bürsten, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.

ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VERORDNUNG ÜBER ALTGERÄTE UND ABFALLENTSORGUNG

Das Gerät entspricht den WEEE-Vorschriften. Es besteht aus recycelbaren und wieder verwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien.

Entsorgen Sie Ihr Gerät deshalb am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit üblichem Hausmüll. Bringen Sie das Altgerät zur nächstgelegenen Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Informationen über diese Sammelstellen sind bei Ihrer Gemeinde zu erhalten. Durch das Recycling des Altgerätes tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen bei. Schneiden Sie vor der Entsorgung des Gerätes das Netzkabel ab, um das Gerät unbrauchbar zu machen und die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten.

VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackung des Gerätes besteht aus recycelbaren Materialien gemäß unserer nationalen Gesetzgebung. Werfen Sie die Verpackung nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einer von den örtlichen Behörden dafür vorgesehenen Sammelstelle.

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.

CONTENT

SAFETY WARNINGS..... 3

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY 4

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL..... 5

TECHNICAL SPECIFICATIONS..... 6

PRODUCT DIMENSIONS 7

COOKING TABLE..... 8

USING THE OVEN 9

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE 11

OVEN LAMP (*)..... 11

MAINTENANCE AND CLEANING..... 12

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT 12

PACKAGING INFORMATION..... 12

Dear Customer

We thank you far the confidence that you have placed in us. Our aim is to ensure you to use this product with great efficiency that is manufactured in our modern facilities, in a rigorous work environment without harming the nature according to the total quality approach.

We recommend you ta read the operation manual carefully before use your midi oven to serve in a most efficient way and keep the features as new as the first day far a long time.

NOTE: This operation manual is prepared far 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."

SAFETY WARNINGS

1. This product is manufactured in accordance with the safety regulations.
2. Inappropriate use can lead to personal injury and damage to the device.
3. Do not place anything that can be inflammable, ignitable, meltable or perishable by heat even if the device is not operating to prevent potential risks.
4. The device cannot be operated with external settings or remote control system.
5. Door surface may be overheated while the device is operating.
6. Do not pour cold water on the tray or in the oven while the device surface is still hot.
7. Device surface may get damaged as a result of rapid heat changes and lead to personal injuries.
8. An additional ventilation may be required as a result of heavy use of the device for an extended period, for example: opening a window, using more effective ventilation, or increasing the mechanical ventilation system if it exists.
9. Before using the device, keep inflammable materials such as curtains, tulle, or paper away from the device.
10. Do not place inflammable or ignitable materials on or in the device.
11. Keep children away from the device.
12. This device is not intended for use by persons who lack experience or knowledge or have physical, sensory, or mental disabilities (including children) without supervision and management of a person responsible for the device's safety.
13. The device can be used by children over the age of 8 and adults with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge, only under supervision or instruction regarding safe use of the device and the dangers of burns.
14. Children should not play with the device.
15. Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.
16. Device will get overheated during operation or shortly after; do not touch and do not let children touch the heating surfaces.
17. Keep the device and cable away from children under the age of 8.
18. Children must be kept under supervision to prevent them from playing with the device.
19. Device is intended to be used in households or similar environments.
20. Do not press the door with heavy materials.
21. Do not lean on or place heavy materials on the oven door while it is open.

22. Do not carry the oven by holding the door.
23. Use your device for cooking or heating food only.
24. Do not use the device for purposes other than intended (e.g., warming the environment, commercial purposes, etc.).
25. Ensure the device is unplugged before replacing the device lamp.
26. This prevents exposure to a possible high voltage.

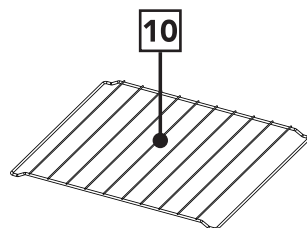
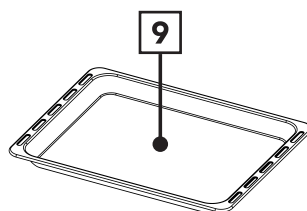
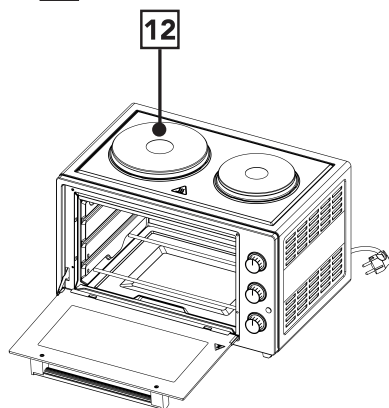
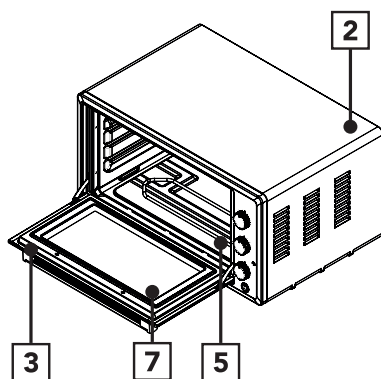
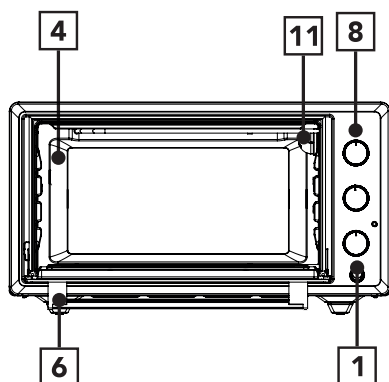
**ATTENTION!**

Labeled areas have hot surfaces. Do not touch.

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

1. Device needs 16 Amperage current.
2. If necessary, get skilled people for installing the device.
3. Your device is set suitable for 220 - 240 V, ~ 50/60 Hz power source.
4. If your mains values are different than the mentioned values, please contact experts.
5. Electrical connection of your device must be done with grounded wall sockets only, installed according to the instructions.
6. If there is no grounded wall socket in the place that you will use your device, please contact authorized service.
7. The producer company cannot be held liable for the damages caused by ungrounded wall sockets.

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL



- | | | | |
|----------|---------------------------------|-----------|------------------------|
| 1 | Control Panel | 7 | Glass Door |
| 2 | Oven Body | 8 | Knob (Switch) (*) |
| 3 | Door Handle | 9 | Square Tray |
| 4 | Interior Cavity (Oven Interior) | 10 | Wire Rack / Grill Rack |
| 5 | Heating Elements | 11 | Lamp / Oven Light |
| 6 | Feet / Legs | 12 | Hotplate (*) |

(*) Images are representative.

(*) Included in some model

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Top Heater
	Bottom Heater
	Bottom and Top Heater
	Bottom Heater and Turbo Fan
	Fan
	Bottom and Top Heater and Turbo Fan (*)
	Grill Heater (*)
	Grill Heater and Turbo Fan (*)
	Hotplate (*)

(*) Images are representative.

(*) Included in some model



Thermostat



Timer



Programmer

In models where an electric stove (cooktop) is also present, the large cooking plate cannot be used at the same time as the oven heating element. However, it can be used simultaneously with the small cooking plates. When the oven is turned off, all the cooking plates can be used at the same time.

Timer: Set the timer according to the recommended cooking time at the desired thermostat value. When the set time is ended, timer cuts the power of heaters and warns with a buzzer sound. To turn off the device, bring the timer, program and thermostat buttons to zero position. When the timer is  positioned on its position it will work continuously.

Thermostat: Thermostat provides 40 - 240 °C heat range in the oven.

PRODUCT DIMENSIONS

Features		42
Outer Width		520 mm
Outer Depth		440 mm
Outer Height		330 mm
Inner Width		397 mm
Inner Depth		385 mm
Inner Height		240 mm
Thermostat		40 - 240 °C
Timer (*)		0-90 min.
Bottom Heater		650 W
Top Heater		650 W
Supply Voltage		220 - 240 V, 50/60 Hz
Turbo Fan (*)		11 - 15 W
Oven Lamp (*)		15 - 25 W
Hotplate (*)	Ø180	1000 W
	Ø145	1500 W
	Ø80	450 W

(*) Images are representative.

(*) Included in some model

COOKING TABLE

You can find information to 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 to your taste. You can try different values to have results suitable to your taste.

"Please pre-heat your oven before cooking.

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

Foods	Function	Thermostat (°C)	Cooking Time (min.)	Pre-Heating (min.)	Shelf
Pizza	Top + Bottom	220 - Max.	10 - 20	10 min	3
Toast Bread	Top + Bottom	Max.	1 - 15	10 min	2
Salmon	Top + Bottom + Fan	220 - Max.	30 - 40	10 min	2 - 3
Cookies	Top + Bottom + Fan	180 - 200	25 - 30	10 min	3
Meatballs	Top + Bottom + Fan	180 - 200	30 - 40	10 min	3
Cake	Top + Bottom	180 - 200	30 - 40	10 min	2 - 3
Dough	Top + Bottom	180 - 200	20 - 30	10 min	2
Fish	Top + Bottom	220 - Max.	30 - 40	10 min	2 - 3
Lamb	Top + Bottom	220 - Max.	60 - 90	10 min	2 - 3
Beef	Top + Bottom + Fan	220 - Max.	60 - 90	10 min	2 - 3
Steak	Top + Bottom + Fan	220 - Max.	60 - 90	10 min	2 - 3
Chicken Pieces	Top + Bottom + Fan	220 - Max.	35 - 45	10 min	2 - 3
Defrosting	Top + Bottom + Fan	Off	-	10 min	2
Quick Fry	Top + Bottom + Fan	Max.	10 - 20	10 min	4

USING THE OVEN

Insert the power plug into a grounded socket. Set the timer to manual or automatic cooking. Adjust the thermostat to a temperature according to the cooking chart. If the timer is set to manual, a warning signal will sound at the end of the cooking time.

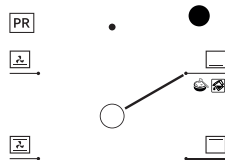
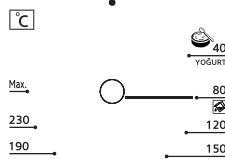
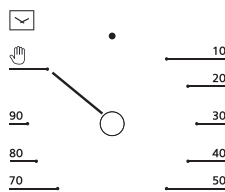
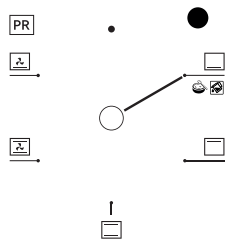
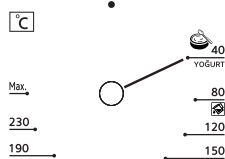
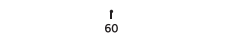
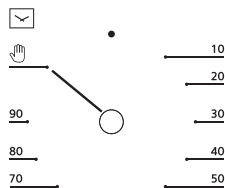
When operating the oven for the first time, a slight smoke and smell may occur due to the hardening of the protective material on the heating elements. This is a natural condition, not a manufacturing defect.

Defrosting: Remove the item to be defrosted from its packaging and place it on the grill. Insert the square tray as a drip tray to catch the water from the defrosted item. This way, the food will not sit in its own defrosted liquid. Never use the defrost water (for health reasons) – discard it. You can use the defrosting function according to the cooking chart.

During defrosting, it is recommended to use the upper and lower heating elements as well as the turbo fan (). Since defrosting time varies depending on the weight of the item, the process should be checked intermittently. Do not bake using the square and round trays at the same time.

Before starting the cooking process, preheat the oven for approximately 8–10 minutes.

This appliance is intended for indoor cooking use only. Do not use the appliance for any other purposes.



CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else. For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90 °C for minutes, and then cool it down to 43 - 45 °C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1 %-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the preheated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15 - 20 minutes, and 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 cleaning of the dirt that is 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 switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

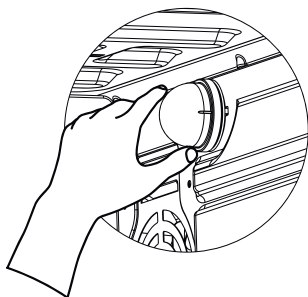
- Please check if the power cord is plugged to the outlet securely.
- Check the electrical installation.
- Check the fuse.
- Check for any damage to the power cord.
- Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)

REPLACEMENT OF THE OVEN LAMP

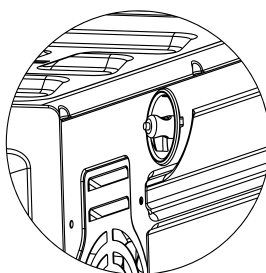
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp. (Open circuit means that the power is cut-off.) Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down. Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it. Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

Lamp Type G9 Bulb



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Figure 1

Lamp Type E 14 Bulb



220 - 240 V, AC
15 - 25 W
Figure 2

(*) Images are representative.

(*) Included in some model

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance. Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated. In this case, do not touch hot parts.

Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT

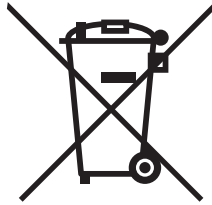
Complies with the WEEE Regulations. This product is manufactured with recyclable and re-usable high quality parts and materials.

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 our National Legislation. Please do not dispose the packaging with domestic or other waste, dispose it in a collection point for packaging stated by the local authority.

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.