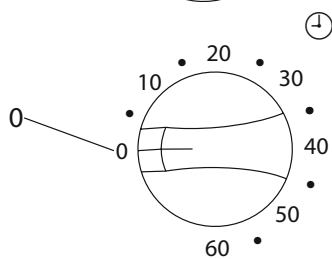
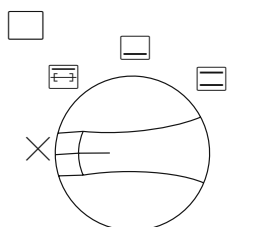
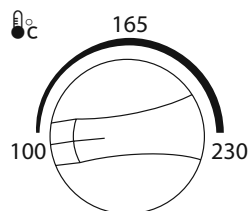
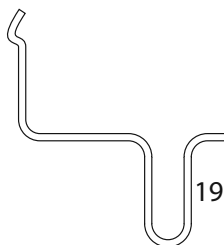
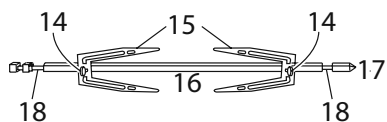
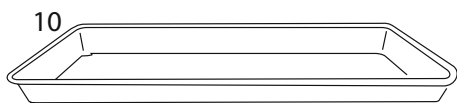
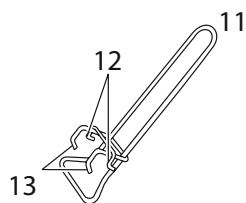
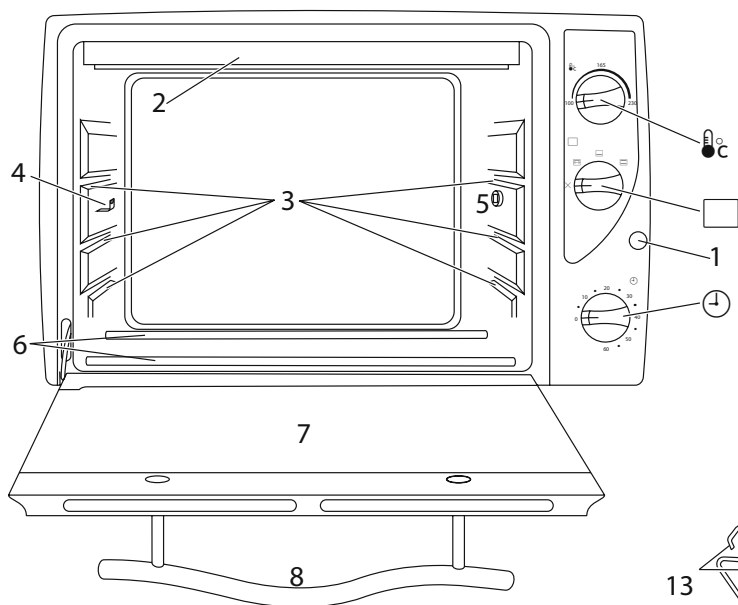




Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	50
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	54
mode d'emploi	10	instrukcja	58
instructies	14	upute	62
istruzioni per l'uso	18	navodila	66
instrucciones	22	οδηγίες	70
instruções	26	utasítások	74
brugsanvisning	30	talimatlar	78
bruksanvisning (Svenska)	34	instrucțiuni	82
bruksanvisning (Norsk)	38	инструкции (Български)	86
käyttöohjeet	42	تعليمات للاستخدام	93
инструкции (Русский)	46		



diagrams

-  temperature control
-  oven control
-  timer
- 0 off
- 1 light
- 2 top element
- 3 shelf supports
- 4 guide

- 5 rotisserie drive
- 6 bottom element
- 7 door
- 8 handle
- 9 rack
- 10 tray
- 11 handle
- 12 top hooks
- 13 bottom hooks

- 14 screws
- 15 skewers
- 16 rotisserie
- 17 point
- 18 cut-outs
- 19 rotisserie fork



caution
hot surface

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 The surfaces of the appliance will get hot – don't touch.
- 4 Wear oven gloves when filling or emptying the appliance.
- 5 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, at least 75cm (30") above floor level.
- 6 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- 7 Food, fat, and oil, when heated, may burn. Don't put the appliance near or below cupboards, curtains, or combustible materials.
- 8 Check that you can open the door without causing an obstruction.
- 9 Don't rest anything on the door when it's open – you'll break it.
- 10 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 11 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 12 Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- 13 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 14 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 15 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 16 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 1 Check that you have removed all packaging from inside the appliance, and round the elements.
- 2 Put the plug into the power socket.
- 3 Set the temperature control to 230.
- 4 Set the oven control to .
- 5 Set the timer to 10.
- 6 Operate the appliance empty.
- 7 This may smell a bit, but it's nothing to worry about. Ensure the room is well ventilated.

THE RACK AND TRAY

- 8 The rack and tray slide into the shelf supports at the sides of the oven.
- 9 Use the lower supports for baking and roasting.
- 10 Use the upper supports for grilling, toasting, and browning toppings.
- 11 If you're not cooking on the tray, put it on the bottom shelf support, to catch drips.

THE HANDLE

- 12 To fit the handle to the rack/tray:
- catch the hooks on the top of the rack/tray
 - lower the handle till the bottom catches the underside of the rack/tray
 - lift the handle, and the rack/tray comes with it
 - the top hooks fit the tray, the bottom hooks fit the rack
-

USING THE OVEN

- 13 Put the plug into the power socket.
- 14 Set the temperature control to the required temperature (100-230°C).
- 15 Set the oven to the function you require:
- | | |
|---|----------------------------|
|  | all elements off |
|  | top element and rotisserie |
|  | bottom element |
|  | both elements |
- 16 Turn the timer clockwise to the required time. The light will glow.
- ★ If you need to cook for more than 60 minutes, simply set the timer again when it returns to zero.
- 17 When the time returns to 0, the appliance will switch off. You'll hear a "ding". The light will go off.
- 18 When using the bottom element, or both elements ( ) , preheat the oven, and wait till the light goes out before cooking.
-

THE DOOR – OPEN OR CLOSED?

- 19 The door has 3 stable positions, open, closed, and half open (about 30°).
- 20 Keep the door half open when using the top element () , either as a grill, or with the rotisserie.
- 21 This will prevent the thermostat operating and switching off the element.
- 22 Keep the door closed when using the bottom element () , for baking, or both elements together () for traditional oven cooking.
- 23 The door gets hot – wear oven gloves.
-

GRILLING AND SPITTING

- 24 When grilling, or cooking anything that comes close to the top element, keep an eye on the food, to avoid fat or juices spitting on the top element.
- 25 If you see spitting, move the food down, away from the top element.
- 26 You may have to extend the cooking time slightly, to make up for the extra distance.
- 27 Spitting will make cleaning difficult.
- 28 Residues burned on to the top element may shorten its life.
- 29 Burned residues falling back into the food may affect the look and taste of the food.
-

THE ROTISSERIE

- 30 Whatever you are roasting, a bird, a rabbit, or a piece of meat, it must be mounted centrally on the rotisserie.
- 31 If it is not mounted centrally, then one side will cook faster than the other.
- 32 There must be no loose bits, or they will be unevenly cooked.
- 33 The closer you can get to a cylinder shape, with the rotisserie exactly in the centre, the better will be the results.
- 34 Tie loose bits, like wings, or small legs, with string.
- 35 Loosen both screws, then remove the skewer from the pointed end of the rotisserie.
- 36 Push the pointed end through the centre of the meat, and out the other side.
- 37 Replace the skewer on the rotisserie, and push both skewers into the ends of the meat.
-

- 38 The meat will shrink as it is cooked, and it must not fall off the skewers, so push them well in.
- 39 Move the meat and skewers along the rotisserie till the meat is roughly in the centre, then tighten both screws, to hold it in place.
- 40 Fit the pointed end of the rotisserie into the rotisserie drive, then lower the other end into the guide on the other side of the oven.
- 41 Check that nothing will touch the inside of the oven as the rotisserie rotates.
- 42 Slide the tray into the bottom support, to catch the drips.
- 43 Leave the door half open.
- 44 Set the temperature control to the required temperature (100-230°C).
- 45 If the temperature is too high, the outside will cook faster than the centre.
- 46 We suggest you cook at low to medium temperatures.
- 47 If you want to crisp the outside of the meat, then turn the temperature up towards the end of the cooking time.
- 48 Set the oven control to .
- 49 Turn the timer clockwise to the required time.
- 50 Use the rotisserie fork to lift the rotisserie out of the oven.
- 51 Fit the ends of the fork under the cut-outs in the rotisserie.
- 52 Hold the fork with both hands.
- 53 Lift the left side a little, to free the end from the guide, then move the rotisserie to the right, to free the pointed end.
- 54 Carefully remove the fork and rotisserie from the oven.
- 55 We suggest that you practise a few times before you start cooking.

CARE AND MAINTENANCE

- 56 Unplug the appliance and let it cool before cleaning or storing away.
- 57 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 58 Wash the removable parts in warm soapy water.
- 59 Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- 60 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.

discolouration

- 61 With use, the surfaces of the appliance will discolour.
- 62 This is inevitable, harmless, and won't affect the operation of the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.



COOKING TIMES & FOOD SAFETY

- Use these times purely as a guide.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

food	temperature	food	temperature
beef	190-210 °C	pastry	190-210 °C
bread	200-220 °C	pork	190-210 °C
casseroles	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
chicken	190-210 °C	rich fruit cake	140-160 °C
fish	170-190 °C	scones	190-220 °C
lamb	190-210 °C	sponge cake	160-180 °C
meringue	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
milk pudding	140-160 °C		

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Die Oberfläche des Geräts wird heiß - nicht berühren.
- 4 Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in das Gerät stellen oder entnehmen.
- 5 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche mindestens 75 cm über dem Boden.
- 6 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- 7 Nahrungsmittel, Fett und Öl können beim Erhitzen Feuer fangen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Schränken, Vorhängen oder brennbarem Material.
- 8 Vergewissern Sie sich, dass Sie die Tür ohne Behinderung öffnen können.
- 9 Stellen Sie nichts auf die offene Ofentür ab - diese könnte abbrechen.
- 10 Weder das Gerät abdecken noch etwas darauf abstellen.
- 11 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 12 Netzstecker des Geräts vor Umstellen und vor Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- 13 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 14 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 15 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- 16 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt



VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

- 1 Vergewissern Sie sich, dass Sie die gesamte Verpackung aus dem Inneren des Ofens und um die Einzelteile entfernt haben.
- 2 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 3 Drehen Sie den Temperaturregler auf 230
- 4 Stellen Sie den Funktionswähler auf .
- 5 Stellen Sie den Timer auf 10.
- 6 Nehmen Sie das Gerät nur in leerem Zustand in Betrieb.
- 7 Dabei kann ein leichter Geruch entstehen – dies ist kein Grund zur Sorge. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet ist.



GRILLROST UND BLECH

- 8 Der Grillrost und das Blech werden in die Schienen an der Seite des Ofens geschoben.
- 9 Verwenden Sie die unteren Schienen zum Backen und Braten.
- 10 Verwenden Sie die oberen Schienen zum Grillen, Toasten und Anbräunen.
- 11 Brauchen Sie das Backblech beim Garen nicht, dann setzen Sie es in die unterste Schiene ein, damit es überschüssiges Fett auffangen kann.

Zeichnungen	5 Antrieb Drehspieß	14 Schrauben
Temperaturregler	6 Unterhitze	15 kleine Spieße
Funktionswähler	7 Tür	16 Drehspieß
Timer	8 Griff	17 Spitze
0 aus	9 Grillrost	18 Auskerbungen
1 Kontroll-Lampe	10 Blech	19 Drehspießhalter
2 Oberhitze	11 Griff	
3 Schienen	12 obere Haken	
4 Halterung	13 untere Haken	
		Vorsicht heiße Oberfläche

DER GRIFF

- 12 Montieren Sie den Griff an den Grillrost/ das Blech, indem Sie:
 - a) die Haken von oben auf den Rost/ das Blech einsetzen und einrasten lassen.
 - b) den Griff nach unten drücken, bis der untere Teil des Griffs am Rost/ Grill einrastet.
 - c) den Griff zusammen mit dem Rost/ Blech anheben.
 - d) Die oberen Haken sind für den Rost, die unteren Haken für das Blech bestimmt.

VERWENDUNG DES BACKOFENS

- 13 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 14 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (100-230°C) ein.
- 15 Stellen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion ein:
 - Nullstellung
 - Oberhitze und Grillspieß
 - Unterhitze
 - Ober- und Unterhitze
- 16 Den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- ★ Sollten Sie mehr als 60 Minuten kochen, stellen Sie den Timer einfach noch einmal, sobald er auf Null steht.
- 17 Steht der Timer auf 0, schaltet sich das Gerät aus. Sie hören dann ein "Ding". Die Kontroll-Lampe erlischt.
- 18 Verwenden Sie Unterhitze oder Ober- und Unterhitze () lassen Sie den Backofen vorheizen und warten Sie, bis die Kontroll-Lampe ausgeht, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

DIE TÜR - AUF ODER ZU?

- 19 Die Tür lässt sich in drei stabilen Positionen einstellen - offen, geschlossen und halb geöffnet (etwa 30%).
- 20 Stellen Sie sie auf halb geöffnet, wenn Sie Oberhitze () verwenden, entweder als Grill oder als Grillspieß.
- 21 So vermeiden Sie, dass das Thermostat einsetzt und die Oberhitze ausgeschaltet wird.
- 22 Schließen Sie die Tür, wenn Sie Oberhitze () z.B. zum Backen, einsetzen oder wenn Sie Ober- und Unterhitze () wie beim normalen Backofen zusammen einsetzen.
- 23 Die Tür wird heiß - benutzen Sie Ofenhandschuhe.

GRILLEN UND ÜBERSCHÜSSIGES FETT

- 24 Achten Sie beim Grillen oder Garen von Lebensmitteln mit Oberhitze darauf, dass kein Fett oder Bratensaft auf das Heizelement spritzt.
- 25 Wenn Sie sehen, dass das passiert, stellen Sie das Essen nach unten, weiter weg vom oberen Heizelement.

- 26 Sie müssen unter Umständen auf Grund des größeren Abstands zur Oberhitze etwas mehr Zeit zum Garen einplanen.
- 27 Das Reinigen des Geräts wird durch Fett- und Bratensaftspritzer erschwert.
- 28 Angebrannte Rückstände am oberen Heizelement können dessen Lebensdauer verkürzen.
- 29 Angebrannte Reste, die auf das Essen fallen, sehen unschön aus und können den Geschmack beeinflussen.

DREHSPIEß

- 30 Egal, welche Fleischsorte Sie grillen; Geflügel, Kaninchen oder ein anderes Stück Fleisch - achten Sie darauf, dass es sich in der Mitte des Spießes befindet.
- 31 Befindet es sich nicht genau in der Mitte, wird eine Seite schneller gar als die andere.
- 32 Am Fleisch dürfen keine losen Stücke zu finden sein, ansonsten wird es nicht gleichmäßig gegrillt.
- 33 Ein zylinderartig geformtes Stück Fleisch, das genau in der Mitte des Spießes positioniert wird, eignet sich am besten zum Grillen.
- 34 Entfernen Sie lose Stücke wie Flügel oder kleine Keulen mit einem Bindfaden.
- 35 Lösen Sie beide Schrauben und entfernen Sie den kleinen Spieß an der spitzen Seite des Drehspießes.
- 36 Stecken Sie den Drehspieß mit der spitzen Seite mittig in das Fleisch, bis er auf der anderen Seite wieder herauskommt.
- 37 Setzen Sie den kleinen Spieß wieder auf den Drehspieß und drücken Sie beide Seiten in das Fleisch hinein.
- 38 Das Fleisch zieht sich beim Garen zusammen, aber es darf nicht von den kleinen Spießen herunterfallen. Daher drücken Sie die Spieße tief genug hinein.
- 39 Positionieren Sie das Fleisch mit den kleinen Spießen so auf dem Drehspieß, dass es sich ungefähr in der Mitte befindet, und ziehen Sie beide Schrauben wieder fest, damit es nicht verrutscht.
- 40 Stecken Sie den Drehspieß mit der spitzen Seite in den Antrieb für den Drehspieß und legen Sie dann das andere Ende in die Halterung auf der anderen Seite.
- 41 Achten Sie darauf, dass nichts das Innere des Ofens berührt, wenn sich der Spieß dreht.
- 42 Schieben Sie das Blech in die untere Schiene, um überschüssiges Fett aufzufangen.
- 43 Lassen Sie Ofentür halb geöffnet.
- 44 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (100-230°C) ein.
- 45 Ist die Temperatur zu hoch, wird das Fleisch von außen schneller gar als von innen.
- 46 Wir empfehlen Ihnen, bei niedriger oder mittlerer Hitze zu garen.
- 47 Für eine knusprige Kruste erhöhen Sie die Temperatur kurz vor Ende der Garzeit.
- 48 Stellen Sie den Funktionswähler auf .
- 49 Den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen.
- 50 Verwenden Sie den Drehspießhalter, um den Drehspieß aus dem Ofen zu nehmen.
- 51 Positionieren Sie den Halter so, dass sich die Enden in den Auskerbungen am Drehspieß befinden.
- 52 Halten Sie den Halter mit beiden Händen fest.
- 53 Heben Sie die linke Seite leicht an, um den Drehspieß aus der Halterung herauszunehmen und bewegen Sie den Drehspieß nach rechts, um die spitze Seite zu lösen.
- 54 Nehmen Sie den Halter mit dem Drehspieß langsam aus dem Ofen heraus.
- 55 Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang vor dem eigentlichen Grillen einige Male auszuprobieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 56 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es säubern oder wegstellen.
- 57 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 58 Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.
- 59 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
- 60 Das Gerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Entfärbung

- 61 Die Farbe der Oberflächen verblasst mit stetigem Gebrauch.
- 62 Dies ist unvermeidlich, harmlos und beeinträchtigt den Betrieb des Gerätes nicht.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.



GARZEITEN & NAHRUNGSSICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	Temperatur	Lebensmittel	Temperatur
Rind	190-210 °C	Gebäck	190-210 °C
Brot	200-220 °C	Schwein	190-210 °C
Aufläufe	140-160 °C	Quiche/	160-180 °C
Huhn	190-210 °C	Früchtebrot	140-160 °C
Fisch	170-190 °C	Brötchen	190-220 °C
Lamm	190-210 °C	Biskuit	160-180 °C
Baiser	90-110 °C	Yorkshire Pudding	200-220 °C
Pudding	140-160 °C		

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 Les surfaces de l'appareil sont chaudes – ne les touchez pas.
- 4 Portez des gants pour four lorsque vous enfournez des aliments ou lorsque vous videz l'appareil.
- 5 Installez l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur, à une hauteur de 75 cm (30") au moins au-dessus du niveau du sol.
- 6 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- 7 Les aliments, la graisse et l'huile, peuvent provoquer des brûlures lorsqu'ils sont chauds. Ne mettez pas l'appareil à proximité ou en dessous de placards, de rideaux ou de matériaux combustibles.
- 8 Assurez-vous que vous pouvez ouvrir la porte sans causer d'obstruction.
- 9 Ne posez en aucun cas des objets sur la porte quand elle est ouverte - elle se briserait.
- 10 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 11 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 12 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- 13 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 14 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 15 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- 16 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.



usage ménager uniquement



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Vérifiez que vous avez retiré tous les emballages à l'intérieur de l'appareil et autour des éléments.
- 2 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 3 Réglez le thermostat sur 230
- 4 Réglez le bouton de réglage du four sur
- 5 Réglez la minuterie sur 10.
- 6 Faites fonctionner l'appareil à vide.
- 7 Il se peut que cela sente un peu, mais cela est normal. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée.



LA GRILLE ET LE PLATEAU

- 8 La grille et le plateau glissent dans les supports de plaque situés sur les parois latérales du four.
- 9 Utilisez les supports inférieurs pour cuire et rôtir.
- 10 Utilisez les supports supérieurs pour gratiner, griller et dorer les parties supérieures des préparations.
- 11 Si vous n'utilisez pas le lèchefrite pour la cuisson, placez-le sur les guides du niveau inférieur pour récolter les jus.

schémas	5 guide de rôtissoire	14 vis
 thermostat	6 élément inférieur	15 brochettes
 réglage du four	7 porte	16 rôtissoire
 minuterie	8 poignée	17 pointe
0 arrêt	9 grille	18 entailles
1 voyant	10 lèchefrite	19 tournebroche
2 élément supérieur	11 pince	
3 supports de plaque	12 crochets supérieurs	 attention
4 guide	13 crochets inférieurs	surface chaude

LA POIGNÉE

- 12 Pour monter la poignée sur la grille / le lèchefrite :
- saisissez les crochets situés sur le dessus de la grille / du lèchefrite
 - abaissez la poignée jusqu'à ce que le bas s'accroche à la partie inférieure de la grille / du lèchefrite
 - soulevez la poignée et la grille / le lèchefrite y sera accroché(e)
 - les crochets supérieurs sont utilisés pour saisir le lèchefrite, les crochets inférieurs pour saisir la grille

UTILISATION DU FOUR

- 13 Mettez la fiche dans la prise de courant.
 14 Réglez le thermostat sur la température souhaitée (100-230 C).
 15 Réglez le four sur la fonction souhaitée :

-  tous les éléments hors du four
 élément supérieur et rôtissoire
 élément inférieur
 les deux éléments

- 16 Faites pivoter la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la durée souhaitée. Le voyant s'allume.

- ★ Si la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, il vous suffit de régler de nouveau la minuterie quand elle arrive à zéro.
 17 Lorsque la minuterie revient sur 0, l'appareil s'éteint. Vous entendrez un sonnerie. Le voyant s'éteint.
 18 Lorsque vous utilisez l'élément inférieur ou les deux éléments ( ), préchauffez le four et attendez que le voyant s'éteigne avant d'entamer la cuisson.

LA PORTE – OUVERTE OU FERMÉE ?

- 19 La porte a 3 positions stables, ouverte, fermée et entrouverte (environ 30°).
 20 Gardez la porte entrouverte lorsque vous utilisez l'élément supérieur (, soit comme un gril ou avec le tournebroche.
 21 Cela permettra d'éviter que le thermostat ne se mette à fonctionner et n'éteigne l'élément.
 22 Gardez la porte fermée lorsque vous utilisez l'élément inférieur (, pour la cuisson, ou les deux éléments ( simultanément pour la cuisson traditionnelle au four.
 23 La porte devient chaude - veuillez porter des gants de cuisine.

GRILLADE ET PROJECTIONS

- 24 Lorsque vous gratinez des aliments ou cuisez une préparation qui est proche de l'élément supérieur, gardez un œil sur les aliments, afin d'éviter que la graisse ou les jus de cuisson ne soient projetés sur l'élément supérieur.
 25 Si vous observez de telles projections, placez les aliments plus bas, à distance de l'élément supérieur.

- 26 Vous pourriez avoir à prolonger légèrement le temps de cuisson pour compenser la distance supplémentaire.
- 27 Les projections rendent le nettoyage plus difficile.
- 28 Des résidus d'aliments brûlés sur l'élément supérieur risquent d'abréger sa durée de vie.
- 29 Des résidus brûlés qui retombent dans la préparation peuvent altérer l'apparence et le goût des aliments.

LA RÔTISSOIRE

- 30 Que vous rôtissiez une volaille, un lapin ou un morceau de viande, la pièce à rôtir doit être placée au centre sur la rôtissoire.
- 31 Si elle n'est pas placée au centre, un côté cuira plus vite que l'autre.
- 32 La pièce de ne doit pas comporter des morceaux séparés, faute de quoi la cuisson ne serait pas uniforme.
- 33 Plus vous arrivez à obtenir une forme cylindrique, avec la rôtissoire exactement au centre, meilleurs seront les résultats.
- 34 Attachez les morceaux séparés, comme les ailes ou les petites pattes avec de la ficelle.
- 35 Desserrez les deux vis, puis retirez la broche de l'extrémité pointue de la rôtissoire.
- 36 Insérez l'extrémité pointue au centre de la pièce de viande et faites-la ressortir de l'autre côté.
- 37 Remplacez la broche sur le tournebroche, et poussez les deux brochettes dans les extrémités de la viande.
- 38 La viande va diminuer de taille à mesure qu'elle cuit et elle ne doit pas se détacher des brochettes. Insérez donc les brochettes profondément.
- 39 Déplacez la viande et les brochettes le long de la rôtissoire jusqu'à ce que la viande soit à peu près au centre, puis serrez les deux vis pour la maintenir en place.
- 40 Insérez l'extrémité pointue de la rôtissoire dans le guide de rôtissoire, puis abaissez l'autre extrémité dans le guide de l'autre côté du four.
- 41 Assurez-vous qu'aucun élément ne va entrer en contact avec l'intérieur du four quand le tournebroche tourne.
- 42 Faites glisser le lèchefrite dans le support inférieur pour récupérer les jus.
- 43 Laissez la porte entrouverte.
- 44 Réglez le thermostat sur la température souhaitée (100-230 C).
- 45 Si la température est trop élevée, l'extérieur de la pièce cuira plus vite que le centre.
- 46 Nous vous suggérons de cuire la pièce à des températures faibles à moyennes.
- 47 Si vous souhaitez que la partie extérieure de la viande soit croustillante, augmentez la température vers la fin du temps de cuisson.
- 48 Réglez le bouton de réglage du four sur .
- 49 Faites pivoter la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la durée souhaitée.
- 50 Utilisez le tournebroche de retirer la rôtissoire du four.
- 51 Insérer les extrémités de la fourche sous les entailles dans la rôtissoire.
- 52 Tenez la fourche avec les deux mains.
- 53 Soulevez légèrement le côté gauche, pour libérer l'extrémité du guide, puis déplacez la rôtissoire vers la droite afin de libérer l'extrémité pointue.
- 54 Retirez délicatement la fourche et la rôtissoire du four.
- 55 Nous vous conseillons de vous exercer quelques fois avant d'entamer la cuisson.

SOINS ET ENTRETIEN

- 56 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 57 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 58 Lavez les parties amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.

59 N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.

60 Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.

perte de couleur

61 Avec le temps, les surfaces de l'appareil vont décolorer.

62 Cela est inévitable, sans danger et n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.



👁 TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

aliments	température	aliments	température
bœuf	190-210 °C	pâtisserie	190-210 °C
pain	200-220 °C	porc	190-210 °C
gratins	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
poulet	190-210 °C	gâteau riche aux fruits	140-160 °C
poisson	170-190 °C	Scones	190-220 °C
agneau	190-210 °C	gâteau de Savoie	160-180 °C
meringue	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
pudding au lait	140-160 °C		

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Het oppervlak van het toestel zal heet worden – niet aanraken.
- 4 Draag handschoenen bij het vullen of legen van het toestel.
- 5 Plaats het toestel op een stabiel, vlak, hittebestendig oppervlak tenminste 75cm (30") boven vloerniveau.
- 6 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het toestel.
- 7 Eten, vet en olie kunnen branden bij het opwarmen. Plaats het toestel niet in de buurt van kastjes, gordijnen of ontvlambare materialen.
- 8 Controleer of u de deur zonder obstakels kunt openen.
- 9 Laat geen voorwerpen aan de deur hangen wanneer deze open staat - hierdoor zou de deur kunnen breken.
- 10 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 11 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 12 Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- 13 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 14 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 15 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 16 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend voor huishoudelijk gebruik



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Controleer of u alle verpakking in en rondom het toestel en rondom de elementen verwijderd hebt.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Zet de temperatuurregelaar op 230.
- 4 Stel de ovenbediening in op
- 5 Stel de timer in op 10.
- 6 Bedien het toestel leeg.
- 7 Dit kan een lichte geur verspreiden, maar hier hoeft u zich geen zorgen om te maken. Zorg voor goede ventilatie.



HET BLAD EN REK

- 8 Het blad en rek worden in de ladeondersteuning aan de zijkanten van de oven geschoven.
- 9 Gebruik de ondersteuning voor bakken en braden.
- 10 Gebruik de bovenondersteuning voor grillen, roosteren en de bruinkleuring van bovenlagen.
- 11 Indien u niet in de bak kookt, plaats deze op de ondersteuning om druppels op te vangen.

afbeeldingen	5 aandrijving van de draaispit	14 schroeven
temperatuurregelaar	6 onderelement	15 spiesjes
ovenbediening	7 deur	16 draaispit
timer	8 handvat	17 punt
0 uit	9 rek	18 inkeping
1 lampje	10 bak	19 tweesprong van de draaispit
2 bovinelement	11 handvat	
3 ladeondersteuning	12 bovenhaken	
4 geleider	13 onderhaken	
	voorzichtig heet oppervlak	

HET HANDVAT

- 12 Om het handvat op het blad/rek te monteren:
 - a) plaats de haken aan de bovenkant van het blad/rek
 - b) laat het handvat zakken totdat de onderkant de onderkant van het blad/rek bereikt.
 - c) til het handvat omhoog en het blad/rek volgt
 - d) De bovenhaken passen op het blad, de onderhaken passen op het rek

DE OVEN GEBRUIKEN

- 13 Steek de stekker in het stopcontact.
- 14 Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (100-230°C).
- 15 Stel de oven in op de functie die u nodig hebt:
 - alle elementen uit
 - bovinelement en draaispit
 - onderelement
 - beide elementen
- 16 Draai de timer met de klok mee naar de benodigde tijd. Het lampje zal oplichten.
- * Indien u voor langer dan 60 minuten wilt koken, kunt u de timer opnieuw instellen nadat deze op 0 belandt.
- 17 Wanneer de timer op 0 belandt, wordt het toestel afgesloten. U hoort dan een "ping". Het lampje schakelt uit.
- 18 Wanneer u het bovinelement of beide elementen (,) gebruikt, moet u de oven voorverwarmen en wachten totdat het lampje uitgaat voordat u begint met koken.

DE DEUR – OPEN OF GESLOTEN?

- 19 De deur heeft 3 stabiele posities, open, gesloten en half open (zo'n 30°).
- 20 Houd de deur half open wanneer u het boven element , als een gril gebruikt of met een draaispit.
- 21 Hierdoor zal de thermostaat niet goed werken en het element niet uitschakelen.
- 22 Houd de deur gesloten wanneer u het onderelement gebruikt voor bakken of beide elementen samen gebruikt voor traditioneel ovengebruik.
- 23 De oven wordt heet – gebruik ovenwanten.

GRILLEN EN SPETTEREN

- 24 Bij het grillen, of het koken van producten in de buurt van het bovinelement, moet u op het eten letten, om te voorkomen dat er vet of sappen op het bovinelement spetteren.
- 25 Indien u het eten ziet spetteren, plaats het eten naar beneden, uit de buurt van het bovinelement.
- 26 Dit kan uw kooktijd lichtelijk verlengen vanwege de grotere afstand.
- 27 Spetters maken het schoonmaken lastig.
- 28 Residuen die op het bovinelement verbranden kunnen zijn levensduur verkorten.
- 29 Verbrande resten die terug in het eten vallen kunnen het uiterlijk en de smaak van het eten beïnvloeden.

DE DRAAISPIJT

- 30 Ongeacht wat u roostert, een vogel, een konijn, een stuk vlees, het moet altijd in het midden op de draaispijt geplaatst worden.
- 31 Indien het niet in het midden op de draaispijt geplaatst wordt, zal de ene kant sneller koken dan de andere.
- 32 Er mogen geen losse stukjes zijn, deze zullen anders ongelijkmatig geroosterd worden.
- 33 Des te dichter u bij een cilindervorm in de buurt kunt komen, met de draaispijt precies in het midden, des te beter het resultaat.
- 34 Bind losse stukjes, zoals vleugels of kleine benen, met een koord vast.
- 35 Verwijder de beide schroeven en verwijder vervolgens de spies van het puntige uiteinde van de draaispijt.
- 36 Duw het puntige uiteinde door het midden van het vlees en aan de andere kant naar buiten.
- 37 Vervang de spies op de draaispijt en duw beide spiesjes in de uiteinden van het vlees.
- 38 Het vlees zal krimpen tijdens het roosteren en mag niet van de spiesjes vallen, u moet deze dus goed naar binnen drukken.
- 39 Verplaats het vlees en de spiesjes langs de draaispijt naar het midden, draai vervolgens de beide schroeven aan om het vlees op zijn plaats te houden.
- 40 Plaats het puntige uiteinde van de draaispijt in de aanvoering van de draaispijt. Laat het andere uiteinde vervolgens in de geleider zakken aan de andere kant van de oven.
- 41 Verzeker dat het vlees de binnenkant van de oven niet aanraakt bij het ronddraaien van de draaispijt.
- 42 Schuif de bak in de onderondersteuning om de druppels op te vangen.
- 43 Laat de deur half open.
- 44 Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (100-230°C).
- 45 Indien de temperatuur te hoog is, zal de buitenkant sneller koken dan de binnenkant.
- 46 Wij raden u aan om op lage of gemiddelde temperatuur te roosteren.
- 47 Indien u de buitenkant van het vlees krokant wilt maken, kunt u de temperatuur verhogen aan het einde van de bereidingstijd.
- 48 Stel de ovenbediening in op .
- 49 Draai de timer met de klok mee naar de benodigde tijd.
- 50 Gebruik de tweesprong van de draaispijt om de draaispijt uit de oven te verwijderen.
- 51 Plaats de uiteinden van de vork onder de inkepingen in de draaispijt.
- 52 Houd de vork met beide handen vast.
- 53 Til de linkerkant een beetje omhoog om het uiteinde uit de geleider te verwijderen, beweeg de draaispijt vervolgens naar rechts om het puntige uiteinde vrij te maken.
- 54 Verwijder de vork en draaispijt zorgvuldig uit de oven.
- 55 Wij raden u aan om een aantal keren te oefenen voordat u begint.

ZORG EN ONDERHOUD

- 56 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u hem reinigt en opbergt.
- 57 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 58 Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.
- 59 Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
- 60 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

ontkleuren

- 61 Bij gebruik zullen de oppervlakken van het toestel verkleuren.
- 62 Dit is onvermijdbaar, onschadelijk en zal geen invloed hebben op de werking van het apparaat.



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.



👁 KOOKTIJDEN & VOEDSELVEILIGHEID

- Gebruik deze tijden uitsluitend als aanwijzing.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Bij het koken van voorverpakte voedingsmiddelen, volg de richtlijnen op de verpakking of het label.

eten	temperatuur	eten	temperatuur
rundvlees	190-210 °C	gebak	190-210 °C
brood	200-220 °C	varkensvlees	190-210 °C
stoofschotels	140-160 °C	quiche/vlaai	160-180 °C
kip	190-210 °C	vruchtentaart	140-160 °C
vis	170-190 °C	scones	190-220 °C
lam	190-210 °C	biscuitgebak	160-180 °C
schuimgebak	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
melkpudding	140-160 °C		

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.



NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde – non toccare.
- 4 Indossare guanti da forno quando si riempie o si svuota il forno.
- 5 Posizionare il forno su una superficie stabile, piana, resistente al calore, ad almeno 75 cm. (30") sopra il livello del pavimento.
- 6 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- 7 Cibo, grasso e olio, se scaldati, possono incendiarsi. Non collocare il forno vicino o sotto armadietti, tende o materiali infiammabili.
- 8 Verificare che la porta si possa aprire senza dare ingombro.
- 9 Non lasciare niente sulla porta quando è aperta – potrebbe rompersi.
- 10 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- 11 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 12 Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- 13 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 14 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 15 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 16 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.



solo per uso domestico



PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- 1 Verificare di aver rimosso tutti gli imballaggi dalla parte interna del forno e attorno alle resistenze.
- 2 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 3 Posizionare la temperatura su 230.
- 4 Impostare la manopola di controllo del forno sul simbolo .
- 5 Impostare il timer sulla posizione 10.
- 6 Far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- 7 Si può produrre un certo odore, ma non è da preoccuparsi. Assicurarsi però che la stanza sia ben ventilata.



GRIGLIA E LECCARDA

- 8 Griglia e leccarda scivolano sui livelli di cottura ai lati del forno.
- 9 Utilizzare i livelli più bassi per la cottura al forno o per l'arrosto.
- 10 Utilizzare i livelli più alti per le cotture alla griglia, le tostature e le dorature superiori.
- 11 Se non si utilizza la leccarda per la cottura, collocarla sul livello inferiore per raccogliere le gocce.

immagini	5 trasmissione girarrosto	14 viti
controllo della temperatura	6 resistenza inferiore	15 spiedi
controllo del forno	7 porta	16 girarrosto
timer	8 maniglia	17 punta
0 spento	9 griglia	18 scanalature
1 spia luminosa	10 leccarda	19 forca per lo spiedo
2 resistenza superiore	11 manico	
3 livelli di cottura	12 ganci superiori	attenzione
4 guida	13 ganci inferiori	superficie calda

MANICO

12 Per montare il manico della griglia/leccarda:

- fissare i ganci nella parte superiore della griglia/leccarda
- abbassare il manico fino a che la parte inferiore aggancia il lato inferiore della griglia/leccarda
- sollevando il manico, la griglia/leccarda si solleverà
- i ganci superiori reggono la leccarda, quelli inferiori la griglia

USO DEL FORNO

13 Inserire la spina nella presa di corrente.

14 Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (100-230°C).

15 Impostare il forno alla funzione desiderata:

- tutte le resistenze spente
- resistenza superiore e girarrosto
- resistenza inferiore
- entrambe le resistenze

16 Ruotare il timer in senso orario per impostarlo sul tempo necessario. La spia si accende.

★ Se bisogna cuocere per più di 60 minuti, impostare di nuovo il timer quando torna sullo zero.

17 Quando il timer tornerà sullo 0, l'apparecchio si spegnerà. Si avvertirà un segnale acustico. La spia si spegne.

18 Quando si utilizza la resistenza inferiore o entrambe le resistenze (), preriscaldare il forno e attendere fino a quando la spia luminosa si spegnerà prima che inizi la cottura.

PORTA – APERTA O CHIUSA?

19 La porta ha 3 posizioni stabili: aperta, chiusa e semi-aperta (circa 30°).

20 Tenere la porta semi-aperta quando si utilizza la resistenza superiore () sia come cottura grill che con girarrosto.

21 Questo impedirà al termostato di funzionare e la resistenza si spegnerà.

22 Tenere la porta chiusa quando si utilizza la resistenza inferiore () per la cottura al forno, o entrambe le resistenze insieme () per la cottura in forno tradizionale.

23 La porta si surriscalda – indossare dei guanti da forno.

COTTURA GRILL E SCHIZZI

24 Durante la cottura con il grill o qualsiasi cottura che avvenga vicino alla resistenza superiore, tenere sotto controllo il cibo, per evitare che il grasso o i succhi schizzino sulla resistenza superiore.

25 Se si vede il cibo schizzare, abbassarlo allontanandolo dalla resistenza superiore.

26 Potrebbe essere necessario dover leggermente prolungare il tempo di cottura per compensare l'aumento della distanza dalla resistenza.

27 Gli schizzi rendono difficile la pulizia.

28 I residui accumulati sulla resistenza superiore possono ridurne la vita.

29 I residui bruciati che ricadono sul cibo possono alterarne l'aspetto e il gusto.

GIRARROSTO

- 30 Qualsiasi tipo di carne si stia preparando, volatili, coniglio o un pezzo di carne, si dovrà infilzarla centrandola nel girarrosto.
- 31 Se la carne non viene centrata, un lato tenderà a cuocere prima dell'altro.
- 32 Non devono esserci pezzi che si staccano, altrimenti la cottura non potrà essere uniforme.
- 33 Più si riesce a realizzare una forma cilindrica, con il girarrosto perfettamente centrato, migliori saranno i risultati.
- 34 Legare con dello spago da cucina i pezzi che tendono a staccarsi come ali o piccole cosce.
- 35 Allentare entrambe le viti, poi togliere lo spiedo dall'estremità appuntita del girarrosto.
- 36 Spingere l'estremità appuntita fino alla parte centrale della carne e farla fuoriuscire dal lato opposto.
- 37 Ricollocare lo spiedo nel girarrosto e spingere entrambi gli spiedi nella parti terminali della carne.
- 38 La carne si restringe durante la cottura e non deve cadere dagli spiedi, quindi stringerla bene con gli spiedi.
- 39 Spingere la carne e gli spiedi lungo lo il girarrosto fino a quando la carne sarà più o meno centrata, poi serrare entrambe le viti per bloccarla sullo spiedo.
- 40 Posizionare l'estremità appuntita del girarrosto nella sua trasmissione, poi abbassare l'altra estremità nella guida sull'altro lato del forno.
- 41 Verificare che niente sfiori le pareti del forno mentre il girarrosto è in funzione.
- 42 Fare scorrere la leccarda lungo il livello inferiore per raccogliere le gocce.
- 43 Lasciare la porta semi-aperta.
- 44 Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (100-230°C).
- 45 Se la temperatura è troppo elevata, la parte esterna cuocerà più velocemente della parte centrale.
- 46 Consigliamo di cuocere a temperature da bassa a media.
- 47 Se si vuole rendere croccante la parte esterna della carne, aumentare la temperatura verso fine cottura.
- 48 Impostare la manopola di controllo del forno sul simbolo .
- 49 Ruotare il timer in senso orario per impostarlo sul tempo necessario.
- 50 Utilizzare la forca per lo spiedo per toglierlo dal forno.
- 51 Fissare le estremità della forca sotto le scanalature del girarrosto.
- 52 Reggere la forca con entrambe le mani.
- 53 Sollevare un po' il lato sinistro per liberare l'estremità dalla guida, poi spostare il girarrosto a destra per liberare l'estremità appuntita.
- 54 Togliere delicatamente la forca e il girarrosto dal forno.
- 55 Consigliamo di fare delle prove prima di iniziare la cottura.

CURA E MANUTENZIONE

- 56 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 57 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 58 Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.
- 59 Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
- 60 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

decolorazione

- 61 Con l'uso, le superfici del forno tendono a decolorarsi.
- 62 Questo è inevitabile, non è pericoloso e non altera il funzionamento dell'apparecchio.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

cibo	temperatura	cibo	temperatura
manzo	190-210 °C	dolci	190-210 °C
pane	200-220 °C	maiale	190-210 °C
casseroles	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
pollo	190-210 °C	torta ricca alla frutta	140-160 °C
pesce	170-190 °C	focaccine	190-220 °C
agnello	190-210 °C	pan di Spagna	160-180 °C
meringa	90-110 °C	budino dello Yorkshire	200-220 °C
budino di latte	140-160 °C		

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también.

Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
- 3 Las superficies del aparato estarán calientes; no las toque.
- 4 Lleve guantes de horno cuando introduzca o saque alimentos del horno.
- 5 Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, plana y estable, al menos 75 cm (30") por encima del nivel del suelo.
- 6 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- 7 Al calentarse, los alimentos, la grasa y el aceite pueden arder. No coloque el aparato cerca o debajo de armarios, cortinas o materiales combustibles.
- 8 Compruebe que puede abrir la puerta sin que se obstruya.
- 9 No deje nada encima de la puerta cuando esté abierta, se romperá.
- 10 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 11 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 12 Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- 13 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 14 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 15 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 16 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.



solo para uso doméstico



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 1 Compruebe que ha retirado todo el embalaje de dentro del aparato y de alrededor de los elementos.
- 2 Enchufe el aparato a la corriente.
- 3 Gire el control de temperatura hasta 230.
- 4 Ajuste el control del horno en .
- 5 Ajuste el temporizador en 10.
- 6 Deje funcionar el horno vacío.
- 7 Puede que esto huela un poco, pero no es algo que deba preocuparle. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada.



LA PARRILLA Y LA BANDEJA

- 8 La parrilla y la bandeja se deslizan en los carriles que hay en las paredes del horno.
- 9 Utilice los carriles más bajos para hornear y asar.
- 10 Utilice los carriles más altos para hacer al grill, tostar y dorar coberturas.
- 11 Si no cocina en la bandeja, póngala en el carril inferior para recoger las gotas de grasa o jugo.



EL MANGO

- 12 Para colocar el mango en la bandeja o en la parrilla:
 - a) enganche los ganchos en la parte superior de la bandeja o parrilla
 - b) baje el mango hasta que la parte inferior encaje en la parte de debajo de la bandeja o parrilla

ilustraciones	5 mecanismo impulsor del asador	14 tornillos
control de temperatura	6 elemento inferior	15 brochetas
Control del horno	7 puerta	16 asador
temporizador	8 asa	17 punta
0 apagado	9 parrilla	18 hendiduras
1 luz	10 bandeja	19 horquilla del asador
2 elemento superior	11 mango	
3 carriles	12 ganchos superiores	
4 guía	13 ganchos inferiores	
		atención superficie caliente

- c) levante el mango y la bandeja o parrilla se levantan con él
d) los ganchos superiores encajan en la bandeja, los ganchos inferiores en la parrilla

UTILIZACIÓN DEL HORNO

- 13 Enchufe el aparato a la corriente.
14 Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (100-230°).
15 Ajuste el horno a la función que necesite:
- todos los elementos quitados
 - elemento superior y asador
 - elemento inferior
 - ambos elementos
- 16 Gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo deseado. Se encenderá la luz.
★ Si tiene que cocinar durante más de 60 minutos, simplemente ajuste el temporizador de nuevo cuando vuelva a la posición cero.
17 Cuando el temporizador vuelva a la posición 0, el aparato se apagará. Escuchará un sonido. Se apagará la luz.
18 Cuando utilice el elemento inferior, o ambos elementos (), caliente el horno previamente, y espere hasta que se apague la luz antes de empezar a cocinar.

LA PUERTA: ¿ABIERTA O CERRADA?

- 19 La puerta tiene 3 posiciones estables, abierta, cerrada y entreabierta (en torno a 30°).
20 Mantenga la puerta entreabierta cuando utilice el elemento superior () ya sea como grill o con el asador.
21 Así se impedirá que el termostato se ponga en marcha y apague el elemento.
22 Mantenga la puerta cerrada cuando utilice el elemento inferior () para asar, o ambos elementos juntos () para cocción de horno tradicional.
23 La puerta se calienta, lleve puestos guantes de horno.

GRILL Y SALPICADURAS

- 24 Al dorar o al cocinar cualquier alimento que esté cerca del elemento superior, tenga cuidado para evitar que la grasa o el jugo salpique sobre dicho elemento.
25 Si observa salpicaduras, desplace los alimentos hacia abajo, lejos del elemento superior.
26 Es posible que tenga que ampliar ligeramente el tiempo de cocción para compensar la distancia extra.
27 Las salpicaduras dificultan la limpieza del horno.
28 La presencia de residuos quemados en el elemento superior puede acortar su vida útil.
29 Los residuos quemados que caigan en la comida pueden afectar al aspecto y al sabor de los alimentos.

EL ASADOR

- 30 Siempre que ase un ave, un conejo o una pieza de carne, se debe colocar en el centro del asador.
- 31 Si no se coloca en el centro, una lado se cocinará más deprisa que el otro.
- 32 No deben quedar fragmentos sueltos o no se cocinarán uniformemente.
- 33 Cuanto más pueda aproximarse a una forma cilíndrica, con el asador exactamente en el centro, mejores resultados obtendrá.
- 34 Ate los fragmentos sueltos, como alas o patas pequeñas, con una cuerda.
- 35 Afloje ambos tornillos, y a continuación, quite la brocheta del extremo en punta del asador.
- 36 Atraviese con el extremo en punta el centro de la carne hasta que salga por el otro lado.
- 37 Vuelva a colocar la brocheta en el asador y clave ambas brochetas en los extremos de la carne.
- 38 Tenga en cuenta que la carne reducirá su tamaño con la cocción, y no debe caerse de las brochetas, así que asegúrese de que están bien clavadas en la carne.
- 39 Mueva la carne y las brochetas a lo largo del asador hasta que la carne esté aproximadamente en el centro, a continuación, apriete ambos tornillos para mantenerla en su sitio.
- 40 Encaje el extremo en punta del asador en el mecanismo impulsor, a continuación, baje el otro extremo hasta que descansa en la guía de la pared de enfrente del horno.
- 41 Compruebe que no hay nada que toque el interior del horno cuando rota el asador.
- 42 Coloque la bandeja en el carril inferior para recoger los jugos.
- 43 Deje la puerta entreabierta.
- 44 Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (100-230°).
- 45 Si la temperatura es demasiado alta, el exterior se cocinará más rápido que el centro.
- 46 Le sugerimos que cocine a temperatura baja o mediana.
- 47 Si desea tostar ligeramente el exterior de la carne, suba la temperatura hacia el final del tiempo de cocción.
- 48 Ajuste el control del horno en .
- 49 Gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo deseado.
- 50 Utilice la horquilla del asador para levantarlo y sacarlo del horno.
- 51 Encaje los extremos de la horquilla en las hendiduras que hay en el asador.
- 52 Sujete la horquilla con ambas manos.
- 53 Levante ligeramente el lado izquierdo, para liberar el extremo de la guía, a continuación, desplace el asador a la derecha para liberar el extremo en punta.
- 54 Extraiga con cuidado la horquilla y el asador del horno.
- 55 Le sugerimos que practique algunas veces antes de empezar a cocinar.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 56 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- 57 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 58 Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas bien, escúrralas y déjelas secar al aire.
- 59 No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
- 60 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas

decoloración

- 61 Con el uso, las superficies del aparato perderán color.
- 62 Esto es inevitable, inofensivo y no afectará al funcionamiento del aparato.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use estos tiempos solamente como guía
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

alimento	temperatura	alimento	temperatura
ternera	190-210 °C	masa	190-210 °C
pan	200-220 °C	cerdo	190-210 °C
guisos	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
pollo	190-210 °C	bizcocho de frutas	140-160 °C
pescado	170-190 °C	panecillos	190-220 °C
cordero	190-210 °C	bizcocho esponjoso	160-180 °C
merengue	90-110 °C	puddín de Yorkshire	200-220 °C
arroz con leche	140-160 °C		

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 As superfícies do aparelho ficarão quentes – não lhes toque.
- 4 Utilize luvas de forno quando encher ou esvaziar o aparelho.
- 5 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana e resistente ao calor a, pelo menos, 75 cm do nível do chão.
- 6 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- 7 Os alimentos, a gordura e o óleo, ao serem aquecidos, podem queimar. Não coloque o aparelho perto ou sob armários, cortinas ou materiais inflamáveis.
- 8 Certifique-se de que consegue abrir a porta sem causar obstruções.
- 9 Não coloque nada sobre a porta quando esta estiver aberta, pois poderá parti-la.
- 10 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 11 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- 12 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- 13 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 14 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 15 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 16 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.



apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- 1 Certifique-se de que removeu todo o material de embalagem do interior do aparelho e à volta das resistências.
- 2 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3 Gire o controlo de temperatura para 230.
- 4 Defina o controlo do forno para .
- 5 Defina o temporizador para 10.
- 6 Utilize o aparelho vazio.
- 7 Este processo pode provocar um certo cheiro, mas não precisa de se preocupar. Verifique se a divisão está bem ventilada.

GRADE E TABULEIRO

- 8 A grade e o tabuleiro deslizam para o interior dos suportes da grade/tabuleiro nas laterais do forno.
- 9 Utilize os suportes inferiores para cozer e assar.
- 10 Utilize os suportes superiores para grelhar, torrar e alourar.
- 11 Se não estiver a cozinhar no tabuleiro, coloque-o no suporte da grade/tabuleiro inferior, para apanhar os pingos de gordura.

AGARRADOR

- 12 Como encaixar o agarrador na grade/tabuleiro:
 - a) encaixe os ganchos na parte de cima da grade/tabuleiro

esquemas	5 unidade de accionamento do espeto giratório	14 parafusos
controlo de temperatura	6 resistência inferior	15 suportes de espetos pequenos
controlo do forno	7 porta	16 espeto giratório
temporizador	8 pega	17 ponta
0 desligado	9 grade	18 recortes
1 luz	10 tabuleiro	19 forquilha do espeto giratório
2 resistência superior	11 agarrador	
3 suportes da grade/ tabuleiro	12 ganchos superiores	cuidado
4 guia	13 ganchos inferiores	superfície quente

- baixe a parte superior do agarrador até que a parte inferior encaixe na parte de baixo da grade/tabuleiro
- eleve o agarrador e verifique como eleva também a grade/tabuleiro
- os ganchos superiores encaixam-se no tabuleiro, enquanto os inferiores se encaixam na grade

UTILIZAR O FORNO

- Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (100-230°C).
- Defina o forno para a função que deseja:

	todas as resistências desligadas
	resistência superior e espeto giratório
	resistência inferior
	ambas as resistências
- Gire o controlo do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para o tempo desejado. A luz acende.
- Se precisar de cozinhar por mais de 60 minutos, basta definir o temporizador novamente quando este regressar ao zero.
- Quando o temporizador regressar ao 0, o aparelho desligar-se-á. Irá ouvir um sinal sonoro curto. O sinal luminoso desliga-se.
- Quando utilizar a resistência inferior ou ambas as resistências (), pré-aqueça o forno e aguarde que a luz se apague antes de começar a cozinhar.

PORTA – ABERTA OU FECHADA?

- A porta tem 3 posições estáveis: aberta, fechada e parcialmente aberta (cerca de 30°).
- Mantenha a porta parcialmente aberta quando utilizar a resistência superior () , seja para grelhar ou para o espeto giratório.
- Esta acção evitará que o termóstato seja accionado e desligue a resistência.
- Mantenha a porta fechada quando utilizar a resistência inferior () , para cozinhar, ou ambas as resistências () para pratos de ir ao forno tradicionais.
- Utilize luvas de forno, pois a porta fica quente.

GRELHAR E SALPICOS

- Ao grelhar ou cozinhar qualquer alimento na proximidade da resistência superior, fique atento para evitar que a gordura ou os sucos salpiquem para a resistência superior.
- Se detectar salpicos, movimente os alimentos para baixo afastando-os da resistência superior.
- Poderá ter que aumentar o tempo de cozedura ligeiramente, para compensar pelo aumento da distância.
- Os salpicos dificultam a limpeza.
- Resíduos queimados na resistência superior podem encurtar a vida útil da mesma.
- Os resíduos queimados que caírem nos alimentos podem afectar o aspecto e o gosto dos mesmos.

ESPETO GIRATÓRIO

- 30 Quer esteja a assar coelho, aves ou um pedaço de carne, estes devem ser colocados no centro do espeto giratório.
- 31 Se não estiverem colocados no centro, um lado irá cozinhar mais depressa do que o outro.
- 32 Não deverá haver pedaços soltos, pois não serão cozinhados de forma uniforme.
- 33 O mais aproximado que conseguir de uma forma cilíndrica, colocada exactamente no centro do espeto giratório, melhores serão os resultados.
- 34 Ate com fio os pedaços soltos, como asas ou patas pequenas.
- 35 Solte ambos os parafusos, removendo de seguida o suporte de espetos pequenos da extremidade pontiaguda do espeto giratório.
- 36 Empurre a extremidade pontiaguda através do centro da carne até sair pelo outro lado.
- 37 Volte a colocar o suporte de espetos pequenos no espeto giratório e empurre ambos os suportes de espetos pequenos para dentro das extremidades da carne.
- 38 A carne irá enrolar ao cozinhar e não deverá cair, por isso certifique-se de que enterra bem os suportes de espetos pequenos.
- 39 Movimente a carne e os suportes de espetos pequenos até que a carne se encontre ao centro, de seguida aperte ambos os parafusos para a manter no sítio.
- 40 Encaixe a extremidade pontiaguda do espeto giratório na unidade de accionamento, baixando, em seguida, a outra extremidade colocando-a na guia do outro lado do forno.
- 41 Certifique-se de que nada toca no interior do forno enquanto o espeto giratório roda.
- 42 Deslize o tabuleiro no suporte da grade/tabuleiro inferior, para apanhar os pingos de gordura.
- 43 Deixe a porta parcialmente aberta.
- 44 Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (100-230°C).
- 45 Se a temperatura for demasiado elevada, a parte exterior cozinhará mais depressa do que o centro.
- 46 Recomendamos que cozinhe com temperaturas baixas a médias.
- 47 Se desejar que a carne obtenha um exterior estaladiço, aumente a temperatura perto do tempo final.
- 48 Defina o controlo do forno para .
- 49 Gire o controlo do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para o tempo desejado.
- 50 Utilize a forquilha do espeto giratório para elevar este último para fora do forno.
- 51 Encaixe as extremidades da forquilha por baixo dos recortes do espeto giratório.
- 52 Segure a forquilha com ambas as mãos.
- 53 Eleve o lado esquerdo ligeiramente para libertar a extremidade da sua posição na guia, movendo, em seguida, o espeto giratório para a direita para libertar a extremidade pontiaguda.
- 54 Remova a forquilha e o espeto giratório do forno cuidadosamente.
- 55 Recomendamos que experimente estes passos algumas vezes antes de começar a cozinhar.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

- 56 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- 57 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 58 Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxágue bem, escoe e seque ao ar.
- 59 Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.
- 60 Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.

descoloração

- 61 Com a utilização regular, as superfícies do aparelho irão descolorar.
- 62 Isto é inevitável, inofensivo e não afectará o funcionamento do aparelho.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Use estes tempos meramente como orientação
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

alimentos	temperatura	alimentos	temperatura
bife	190-210 °C	pastelaria	190-210 °C
pão	200-220 °C	porco	190-210 °C
guisados de ir ao forno	140-160 °C	quiche/pudim flan	160-180 °C
frango	190-210 °C	bolo de frutas cristalizadas	140-160 °C
peixe	170-190 °C	scones	190-220 °C
borrego	190-210 °C	pão-de-ló	160-180 °C
merengue	90-110 °C	pudim Yorkshire	200-220 °C
pudim de leite	140-160 °C		

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Apparatets overflader bliver varme – rør dem ikke.
- 4 Bær ovenhandsker, når du fylder eller tømmer apparatet.
- 5 Stil apparatet på et stabilt, plant, varmeresistent underlag, mindst 75cm over gulvniveau.
- 6 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 7 Mad, fedt og olie kan, ved opvarmning, brænde. Stil ikke apparatet i nærheden af eller under et køkkenskab, gardin eller brændbare materialer.
- 8 Sørg for, at lågen kan åbnes, uden at den støder imod noget.
- 9 Lad ikke noget hvile på lågen, når den er åben – den vil gå i stykker.
- 10 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 11 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 12 Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- 13 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 14 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 15 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 16 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- 1 Kontrollér, at du har fjernet al emballage, der findes indvendigt i ovnen og rundt om elementerne.
- 2 Sæt stikket i stikkontakten.
- 3 Indstil temperaturen til 230.
- 4 Sæt funktionsvælgeren på .
- 5 Sæt timeren på 10.
- 6 Lad det tomme apparat køre.
- 7 Der kan forekomme lugt, men det er helt naturligt. Sørg for at lufte godt ud i rummet imens.

RIST OG BRADEPANDE

- 8 Risten og bradepanden glider ind på pladeholderne, der findes på ovnens sider.
- 9 Brug de nedre holdere til bagning og stegning.
- 10 Brug de øvre holdere til grillstegning, ristning og bruning af overflader.
- 11 Hvis du ikke tilbereder maden i bradepanden, skal den alligevel sættes på den nederste pladeholder for at opsamle dryp.

HÅNDTAG

- 12 Sådan fastgøres håndtaget på risten/bradepanden:
 - a) hægt krogene på ristens/bradepandens overside
 - b) sænk håndtaget indtil den nederste del af håndtaget hæftes fast på ristens/bradepandens underside
 - c) løft håndtaget, risten/bradepanden følger med det
 - d) de øverste kroge passer til bradepanden, de nederste kroge passer til risten

tegninger	5 drev til roterende spyd	14 skruer
temperaturvælger	6 bundelement	15 spid
funktionsvælger	7 låge	16 roterende spyd
timer	8 håndtag	17 spids
0 sluk	9 rist	18 indhak
1 lampe	10 bradepande	19 gaffel til roterende spyd
2 topelement	11 håndtag	
3 pladeholder	12 øverste kroge	
4 bærebælg	13 nederste kroge	
		forsigtig varm overflade

SÅDAN BRUGES OVNEN

13 Sæt stikket i stikkontakten.

14 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur(100-230° C).

15 Sæt ovnen til den ønskede funktion:

- alle elementer slukkede
- topelement og roterende spyd
- bundelement
- begge elementer

16 Drej timeren i urets retning og indtil den ønskede tid. Lampen tænder.

★ Hvis maden skal tilberedes i mere end 60 minutter, indstilles timeren blot igen, når den vender tilbage til nul.

17 Når timeren vender tilbage til 0, slukker apparatet. Du vil høre et "ding". Lampen slukkes.

18 Når bundelementet, eller begge elementer benyttes (), skal ovnen forvarmes, vent indtil lampen slukker, inden du sætter maden ind.

LÅGE – ÅBEN ELLER LUKKET?

19 Lågen har tre stabile positioner; åben, lukket og halvåben (cirka 30°).

20 Lad lågen stå halvåben, når topelementet er i brug (, enten som grill eller med det roterende spyd.

21 Dette vil forhindre termostaten i at aktiveres og derved slukke for elementet.

22 Hold lågen lukket, når bundelementet er i brug (, til bagning, eller begge elementer samtidigt til almindelig ovntilberedning.

23 Lågen bliver varm – bær ovnhandsker.

GRILSTEGNING OG SPRØJT

24 Ved grillstegning eller tilberedning af mad, som kommer tæt på topelementet, skal du holde øje med maden for at undgå, at fedt og saft sprøjter op på topelementet

25 Hvis du opdager, at maden sprøjter, skal den flyttes ned, væk fra topelementet.

26 Tilberedningstiden skal muligvis forlænges lidt for at opveje for den ekstra afstand.

27 Sprøjt fra maden vil besværliggøre rengøringen.

28 Fastbrændte madrester på topelementet kan afkorte dets levetid.

29 Brændte madrester, som falder ned på maden igen kan påvirke madens udseende og smag.

DET ROTERENDE SPYD

30 Når du steger; fjerkræ, kanin eller et stykke kød, skal det sættes midt på det roterende spyd.

31 Hvis det ikke sidder midt på, vil den ene side blive tilberedt hurtigere end den anden.

32 Der må ikke være nogen løse småstykker, da kødet således vil blive uens tilberedt.

33 Jo tættere du kan komme en cylinderform, med det roterende spyd præcis i midten, desto bedre bliver resultatet.

34 Stram løse småstykker, såsom vinger eller små ben, sammen med en snor.

35 Løsn begge skruer, tag derefter spiddet af det roterende spyd, fra den spidse ende.

- 36 Tryk den spidse ende gennem kødets midte, og ud på den anden side.
- 37 Sæt spiddet tilbage på det roterende spyd og tryk begge spid ind i kødets ender.
- 38 Kødets svinder ind, efterhånden som det tilberedes, og det må ikke falde af spiddene, så tryk dem godt ind.
- 39 Skub kødet og spiddene ind på det roterende spyd, indtil kødet sidder cirka midt på det, stram derefter begge skruer, for at holde kødet på plads.
- 40 Sæt den spidse ende af det roterende spyd ind i det roterende spyds drev, sænk derefter den anden ende ned i bærebasketen.
- 41 Kontrollér, at intet rører ved ovnens indvendige sider, når det roterende spyd drejer rundt.
- 42 Sæt bradepanden på den nederste pladeholder for at opsamle dryp.
- 43 Lad lågen være halvåben.
- 44 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur(100-230° C).
- 45 Hvis temperaturen er for høj, vil det yderste lag blive tilberedt hurtigere end den indvendige del af kødet.
- 46 Vi foreslår, at du tilbereder ved lav til middel temperatur.
- 47 Hvis du vil have, at kødets overflade skal være sprød, skal temperaturen hæves i hen imod slutningen af tilberedningstiden.
- 48 Sæt funktionsvælgeren på .
- 49 Drej timeren i urets retning og indtil den ønskede tid.
- 50 Brug gaflen til det roterende spyd, når du skal løfte det roterende spyd ud af ovnen.
- 51 Sæt gaflens ender ned i indhakkene på det roterende spyd.
- 52 Hold om gaflen med begge hænder.
- 53 Løft venstre side en smule for at enden slipper bærebasketen, flyt derefter det roterende spyd til højre for at frigøre den spidse ende.
- 54 Tag forsigtigt gaflen og det roterende spyd ud af ovnen.
- 55 Vi foreslår, at du øver dig et par gange, inden du begynder tilberedningen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 56 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
- 57 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
- 58 Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.
- 59 Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
- 60 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.

misfarving

- 61 Efterhånden som apparatet bruges, misfarves dets indvendige overflader.
- 62 Dette kan ikke undgås og påvirker ikke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.



TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

mad	temperatur	mad	temperatur
oksekød	190-210 °C	wienerbrød	190-210 °C
brød	200-220 °C	svinekød	190-210 °C
gryderetter	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
kylling	190-210 °C	frugtkage med rigeligt fyld	140-160 °C
fisk	170-190 °C	scones	190-220 °C
lam	190-210 °C	sukkerbrødske	160-180 °C
marengs	90-110 °C	Yorkshirepudding	200-220 °C
mælkebudding	140-160 °C		

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Apparatsens ytor blir heta – vidrör dem inte.
- 4 Använd ugnsvantar när du sätter in eller tar ut något från ugnen.
- 5 Placera ugnen på en jämn, säker och värmetålig yta, minst 75 cm från golvytan.
- 6 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- 7 Mat, fett och olja kan brinna vid uppvärmning. Placera inte ugnen nära eller under skåp, gardiner eller brännbart material.
- 8 Kontrollera att du kan öppna ugnsluckan utan hinder.
- 9 Lägg ingenting på dörren när den är öppen – då kan den gå sönder.
- 10 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- 11 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 12 Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- 13 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 14 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 15 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 16 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- 1 Kontrollera att all förpackning inuti och runt om ugnen är borttagen.
- 2 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 3 Vrid temperaturreglaget till 230.
- 4 Ställ in ugnsreglaget på .
- 5 Ställ in timern på 10.
- 6 Värm upp ugnen före användning.
- 7 Det luktar kanske lite, men det betyder ingenting. Se bara till att rummet är väl ventilerat.

GALLRET OCH LÅNGPANNAN

- 8 Gallret och långpannan skjuts in i falsarna på ugnssidorna.
- 9 Använd de nedre falsarna för att baka och steka (undervärme).
- 10 Använd de övre falsarna för att grilla, rosta och gratinera (överbärme).
- 11 Placera långpannan i den undre falsen som uppsamlare när den inte används som matlagingskärl.

HÅLLAREN

- 12 Haka fast hållaren på gallret/långpannan:
 - a) fäst hakarna uppe på gallret/långpannan
 - b) sänk ned hållaren så att dess nedre del griper tag i undersidan på gallret/långpannan
 - c) lyft upp hållaren tillsammans med gallret/långpannan
 - d) de övre hakarna passar till långpannan och de nedre hakarna passar till gallret

symboler

temperaturreglage

ugnsglase

timer

0 av

1 signallampa

2 övre element (övervärme)

3 falsar

4 stöd

5 inkoppling (av roterande grillspett)

6 nedre element
(undervärme)

7 ugnslucka

8 handtag

9 galler

10 långpanna

11 hållare

12 övre hakar

13 nedre hakar

14 skruvar

15 grillställning

16 roterande grillspett

17 spets

18 skåror

19 gripverktyg (för grillspett)

observer
het yta **ANVÄNDA UGNEN**

13 Sätt stickproppen i vägguttaget.

14 Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (100–230 °C).

15 Ställa in ugnen på önskad funktion:



inget element



övre element och roterande grillspett



nedre element



båda elementen

16 Vrid timern medurs till önskad tid. Signallampen lyser.

★ Timern återgår till 0 efter 60 minuter. Ställ in den igen på 0 om matlagningen kräver längre tid än 60 minuter.

17 Ugnen stängs av när timern återgår till 0. En ljudsignal hörs. Signallampen slocknar.

18 Förvärm ugnen när du använder det nedre elementet eller båda elementen (). Vänta tills signallampen slocknar innan du börjar använda ugnen.

DÖRREN – ÖPPEN ELLER STÄNGD?

19 Dörren har tre fasta lägen– öppen, stängd eller halvöppen (cirka 30°)

20 Dörren ska vara i halvöppet läge när det övre elementet () används som grill eller med det roterande grillspettet.

21 Därigenom hindras termostatsens funktion och elementet stängs inte av.

22 Dörren ska vara i stängt läge när det nedre elementet () används för bakning eller när både elementet () används för vanlig matlagning i ugn.

23 Dörren blir varm – använd ugnsvantar.

GRILLNING OCH STÄNK

24 När man grillar eller tillagar någonting som kommer nära det övre elementet bör man hålla ett öga på tillagningen för att undvika att fett eller köttssås stänker på elementet.

25 Flytta ned maten så att den kommer längre bort från det övre elementet vid stänk.

26 Man kan då behöva förlänga tillagningstiden något för att kompensera för det längre avståndet till elementet.

27 Stänk försvårar rengöringen.

28 Brända matrester på det övre elementet kan förkorta elementets livslängd.

29 Brända matrester som faller ned på maträtten kan ge maträtten ett mindre aptitligt utseende och försämra smaken.

DET Roterande Grillspettet

30 Stick in grillspettet mitt genom grillbiten. Detta gäller för vad du än väljer att grilla.

31 Det är viktigt att grillspettet kommer in i mitten, annars blir tillagningen ojämn eftersom den ena sidan kommer att bli färdiggrillad före den andra.

32 Lösa matdelar medverkar också till att tillagningen blir ojämn.

- 33 Tillagningen blir bäst om grillbiten har en så jämn form som möjligt och om grillspettet går mitt genom grillbiten.
- 34 Bind fast lösa delar med matlagningssnöre (till exempel vingar och små ben på kyckling).
- 35 Lossa de två skruvarna och ta sedan av grillställningen från den spetsiga änden av grillspettet.
- 36 Stick den spetsiga änden mitt genom hela grillbiten.
- 37 Sätt tillbaka grillställningen på grillspettet och för båda grillställningarna mot grillbitens ändar
- 38 Dra åt grillställningarna tätt mot grillbiten eftersom den kommer att krympa vid tillagningen och det är viktigt att den sitter ordentligt fast.
- 39 Flytta grillställningarna och grillbiten längs grillspettet så att grillbiten kommer ungefär mitt på grillspettet och skruva sedan fast de båda skruvarna så att grillbiten hålls på plats.
- 40 Passa in den spetsiga änden av grillspettet i inkopplingen och sänk ned den andra änden och för in den i stödet på ugnens motsatta sida.
- 41 Kontrollera att ingenting kommer att vidröra ugnens insida när grillspettet roterar.
- 42 Skjut in långpannan i den nedre falsen och använd den som uppsamlare.
- 43 Låt dörren vara halvöppen.
- 44 Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (100–230 °C).
- 45 Om temperaturen är för hög kommer grillbitens yttersida att bli färdiggrillad före insidan.
- 46 Vi rekommenderar inställning på låg temperatur eller medeltemperatur.
- 47 Sätt upp temperaturen vid slutet av grilltiden om du önskar en knaprig grillyta.
- 48 Ställ in ugnsgrelaget på .
- 49 Vrid timern medurs till önskad tid.
- 50 Använd gripverktyget för att lyfta ut grillspettet från ugnen.
- 51 Passa in gripverktygets ändar under skåror på grillspettet.
- 52 Fatta tag i gripverktyget med båda händerna.
- 53 Lyft upp vänster sida en aning så att grillspettets ände frigörs från stödet och flytta sedan grillspettet till höger för att frigöra den spetsiga änden.
- 54 Ta försiktigt bort gripverktyget tillsammans med grillspettet från ugnen.
- 55 Öva gärna på detta moment några gånger innan du börjar använda det roterande grillspettet.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 56 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- 57 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 58 Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.
- 59 Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.
- 60 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

missfärgning

- 61 Med tiden kan ugnsytor bli missfärgade.
- 62 Det är ingenting som man kan förhindra, det är inte farligt och det påverkar inte apparatens funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.



TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

maträtter	temperatur	maträtter	temperatur
nötkött	190-210 °C	bakverk	190-210 °C
bröd	200-220 °C	fläskkött	190-210 °C
gryträtter	140-160 °C	pajer/mördegsrätter	160-180 °C
kyckling	190-210 °C	fruktkaka	140-160 °C
fisk	170-190 °C	scones	190-220 °C
lamm	190-210 °C	sockerkaka	160-180 °C
maräng	90-110 °C	ugnspannkaka, puddingar och liknande	200-220 °C
äggstanning, ostkaka och liknande	140-160 °C		

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- 3 Apparatets overflater vil bli varme – ikke ta på dem.
- 4 Ha på deg ovnsvotter når du setter ting inn i eller tar ting ut av ovnen.
- 5 Sett ovnen på en stabil, rett, varmebestandig overflate, minst 75 cm høyere enn gulvet.
- 6 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- 7 Når mat, fett og olje varmes opp, kan det brenne. Ikke sett ovnen i nærheten av eller under skap, gardiner eller brennbart materiale.
- 8 Kontroller at du kan åpne døren uhindret.
- 9 Ikke la ting ligge på døren når den er åpen. Den vil da kunne ødelegges.
- 10 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 11 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 12 Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- 13 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 14 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 15 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 16 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

FØR FØRSTEGANGSBRUK

- 1 Kontroller at du har fjernet all emballasje fra ovnen og elementene.
- 2 Stikk kontakten i støpselet.
- 3 Still inn temperaturkontrollen til 230.
- 4 Sett ovnskontrollen til .
- 5 Sett tidsbryteren på 10.
- 6 Sørg for at ovnen er tom før du bruker den.
- 7 Dette kan lukte litt, men det er ikke noe å bekymre seg for. Forsikre deg om at rommet er godt ventilt.

HYLLEN OG FATET

- 8 Hyllen og fatet kan skyves inn på hyllestøttene på sidene av ovnen.
- 9 Bruk de nederste støttene for baking og steking.
- 10 Bruk de øverste støttene for grilling, toasting og bruning av topper.
- 11 Hvis du ikke bruker fatet i matlagingen, kan du sette det i den nederste støtten som dryppskål.

HÅNDTAKET

- 12 For å feste håndtaket på hyllen/fatet:
 - a) fest krokene på toppen av hyllen/fatet
 - b) senk håndtaket til bunnen fester seg i undersiden av hyllen/fatet
 - c) løft håndtaket slik at hyllen/fatet følger med den
 - d) toppkrokene passer med fatet, bunnkrokene med hyllen

tegn	5 drivverk for spett	14 skruer
temperaturkontroll	6 bunnelement	15 spidd
ovnkontroll	7 dør	16 spett
tidsbryter	8 håndtak	17 spiss
0 av	9 hylle	18 utskjæringer
1 lys	10 fat	19 spettgaffel
2 topelement	11 håndtak	
3 hyllestøtter	12 toppkroker	
4 spor	13 bunnkroker	



forsiktig
varm overflate

BRUK AV OVNEN

- 13 Stikk kontakten i støpselet.
- 14 Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (100-230°C).
- 15 Still ovnen inn på ønsket funksjon:
 - alle elementer av
 - topelement og spett
 - bunnelement
 - begge elementer
- 16 Vri tidsbryteren med klokken til tiden du ønsker. Lyset vil komme på.
- ★ Hvis du trenger å bruke ovnen i mer enn 60 minutter, er det bare å stille inn tidsbryteren på nytt når den har nådd 0.
- 17 Når tidsbryteren når 0, vil ovnen slå seg av. Du vil høre et lite "pling". Lyset vil slås av.
- 18 Ved bruk av bunnelement eller begge elementene () må ovnen varmes opp på forhånd, og du må så vente til lyset slukkes før du begynner å lage mat i ovnen.

DØREN – ÅPEN ELLER LUKKET?

- 19 Døren har tre stabile posisjoner – åpen, lukket og halvåpen (ca. 30°).
- 20 Hold døren halvåpen når du bruker topelementet () enten som grill eller med spettet.
- 21 Dette vil hindre at termostaten aktiveres og slår av elementet.
- 22 Hold døren igjen når du bruker bunnelementet () for baking eller begge elementene sammen () for vanlig komfyrbruk.
- 23 Døren blir varm – bruk ovnsvotter.

GRILLING OG SPRUTING

- 24 Når du griller eller koker noe som kommer i nærheten av topelementet, må du holde et øye med maten slik at det ikke spruter fett eller kraft på det.
- 25 Hvis du ser at det spruter, må du flytte maten vekk fra topelementet.
- 26 Du vil kanskje måtte forlenge steketiden noe for å kompensere for den ekstra avstanden.
- 27 Hvis det spruter, vil også rengjøringen bli vanskelig.
- 28 Fastbrente rester på topelementet kan forkorte elementets levetid.
- 29 Fastbrente rester som faller ned på maten, kan påvirke matens smak og utseende.

SPETTET

- 30 Uansett hva det er du griller – fugl, kanin, et kjøttstykke – må det festes midt på spettet.
- 31 Hvis det ikke festes midt på, vil den ene siden bli raskere ferdig enn den andre.
- 32 Det må ikke være noen løse deler, da disse vil bli stekt ujevnt.
- 33 Jo nærmere du kan komme en sylinderform – med spettet nøyaktig i midten – desto bedre vil resultatet bli.
- 34 Bind fast løse deler, som vinger eller små bein, med tråd.
- 35 Løsne begge skruene og fjern så spiddet fra den spisse enden av spettet.
- 36 Skyv den spisse enden gjennom midten av kjøttet og ut på den andre siden.

- 37 Sett spiddet tilbake på spettet, og skyv begge spiddene inn i enden av kjøttet.
- 38 Kjøttet vil krympe etter hvert som det stekes, og det må ikke falle av spiddene. De må derfor skyves godt inn.
- 39 Flytt kjøttet og spiddene langs med spettet til kjøttet er omtrent midt på. Stram så begge skruene til slik at det holder seg på plass.
- 40 Sett den spisse enden av spettet inn i drivverket for spettet. Senk så den andre enden ned i sporet på den andre siden av ovnen.
- 41 Kontroller at ingenting kommer nær innsiden av ovnen når spettet roterer.
- 42 Skyv fatet inn på bunnstøtten slik at den fungerer som dryppskål.
- 43 La døren stå halvveis åpen.
- 44 Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (100-230°C).
- 45 Hvis temperaturen er for høy, vil utsiden bli ferdig stekt før midten.
- 46 Vi anbefaler derfor å bruke middels høye temperaturer.
- 47 Hvis du vil at kjøttet skal bli sprøtt på utsiden, kan du heve temperaturen mot slutten av steketiden.
- 48 Sett ovnskontrollen til .
- 49 Vri tidsbryteren med klokken til tiden du ønsker.
- 50 Bruk spettgaffelen til å løfte spettet ut av ovnen.
- 51 Fest endene av gaffelen under utskjæringene i spettet.
- 52 Hold gaffelen med begge hender.
- 53 Løft litt på venstre side slik at enden løsner fra sporet. Flytt så spettet til høyre for å frigjøre den spisse enden.
- 54 Ta gaffelen og spettet forsiktig ut av ovnen.
- 55 Vi anbefaler at du øver deg et par ganger før du steker på ordentlig.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 56 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
- 57 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
- 58 Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.
- 59 Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.
- 60 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

misfarging

- 61 Ovnens overflate vil bli misfarget etter lang tids bruk.
- 62 Dette er uunngåelig, ikke farlig og vil ikke påvirke apparatets virkemåte.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.



STEKETID OG SIKKERHET

- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

mat	temperatur	mat	temperatur
storfekjøtt	190-210 °C	kaker	190-210 °C
brød	200-220 °C	svin	190-210 °C
kasseroller	140-160 °C	quiche/paideig	160-180 °C
kylling	190-210 °C	fyldig fruktkake	140-160 °C
fisk	170-190 °C	tekaker	190-220 °C
lam	190-210 °C	sukkerbrødkake	160-180 °C
marengs	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
melkepudding	140-160 °C		

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Pinnat tulevat kuumiksi - älä koske.
- 4 Käytä patakintaita täyttäessäsi tai tyhjentäessäsi laitetta.
- 5 Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja lämpöä kestäväälle pinnalle, joka on vähintään 75 cm (30") lattiatason yläpuolella.
- 6 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- 7 Ruoka, rasva ja öljy voivat kuumetessaan polttaa. Älä sijoita laitetta lähelle kaappeja, niiden alle tai verhojen ja syttyvien materiaalien lähelle.
- 8 Varmista, että voit avata luukun esteettä.
- 9 Älä laita mitään luukun päälle, kun se on avoinna - voit rikkoa sen.
- 10 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- 11 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 12 Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- 13 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 14 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 15 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 16 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- 1 Varmista, että olet poistanut kaiken pakkausmateriaalin laitteen sisältä ja vastusten ympäriltä.
- 2 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 3 Aseta lämpötilansäädin asentoon 230.
- 4 Aseta uunin säädin asentoon
- 5 Aseta ajastin kohtaan 10.
- 6 Käytä laitetta tyhjänä.
- 7 Se voi aiheuttaa hieman hajua, mutta siitä ei kannata huolestua. Varmista, että huoneessa ilma vaihtuu kunnolla.



RITILÄ JA PELTI

- 8 Ritilä ja pelti liukuvat kannattimiin uunin sivuissa.
- 9 Käytä alempia kannattimia leivontaan ja uuniruokiin.
- 10 Käytä ylempiä kannattimia grillaukseen, paahtamiseen ja kuorrutusten ruskistamiseen.
- 11 Jos et käytä peltiä, aseta se alimmalle kannattimille keräämään roiskeet.



KAHVA

- 12 Kahvan kiinnittäminen ritilään/peltiin:
 - a) aseta koukut ritilän/pellin päälle kiinni
 - b) laske kahvaa kunnes sen alaosa koskettaa ritilän/pellin alareunaa
 - c) nosta kahvasta ja ritilä/pelti nousee mukana
 - d) ylemmät koukut sopivat peltiin, alemmat koukut ritilään

piirroksiset	5 vartaan liitäntä	14 ruuvit
lämpötilansäättö	6 alavastus	15 piikit
uunin säädin	7 luukku	16 varras
ajastin	8 kahva	17 kärki
0 pois	9 ritilä	18 lovet
1 valo	10 pelti	19 vartaan haarukka
2 ylävastus	11 kahva	
3 kannattimet	12 yläkoukut	huomio
4 ohjain	13 alakoukut	kuuma pinta

UUNIN KÄYTTÄMINEN

13 Kytke se sähköpistokkeeseen.

14 Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (100–230 °C).

15 Aseta uuni haluamaasi toimintoon:

	vastukset pois päältä
	ylävastus ja varras
	alavastus
	molemmat vastukset

16 Käänä ajastin myötöpäivään tarvittavan ajan kohdalle. Valo syttyy.

★ Jos ruoanvalmistus kestää enemmän kuin 60 minuuttia, aseta ajastin uudelleen sen jälkeen, kun se on saavuttanut nollan.

17 Kun aika on 0, laite kytkeytyy pois päältä Kuulet "ding"-äänen. Valo sammuu.

18 Jos käytät alavastusta tai molempia vastuksia () , esilämmitä uuni ja odota kunnes valo sammuu ennen ruoan laittamista uuniin.

LUUKKU - AUKI VAI KIINNI?

19 Luukussa on 3 asentoa, avoinna, kiinni ja puoliavoinna (noin 30°).

20 Pidä luukku puoliavoinna, jos käytät ylävastusta () joko grillinä tai vartaan kanssa.

21 Se estää termostaatin toiminnan ja vastuksen pois kytkeytymisen.

22 Pidä luukku kiinni, jos käytät alavastusta () leivontaan tai molempia vastuksia () perinteiseen uunissa valmistamiseen.

23 Luukku on kuuma – käytä patakintaita.

GRILLAAMINEN JA ROISKEET

24 Jos grillaat tai valmistat jotakin lähellä ylävastusta, tarkkaile ruokaa välttääksesi rasvan tai nesteen roiskumisen ylävastukseen.

25 Jos roiskumista näkyy, siirrä ruoka alemmas, etäämmälle ylävastuksesta.

26 Joudut ehkä hieman lisäämään valmistusaikaa, koska välimatka vastukseen pitenee.

27 Roiskeita on vaikea puhdistaa.

28 Ylävastukseen palaneet jäämät lyhentävät sen käyttöaikaa.

29 Ruokaan putoavat palaneet jäämät vaikuttavat ruoan makuun ja ulkonäköön.

VARRAS

30 Mitä tahansa valmistatkin, lintua, jänistä tai palan lihaa, se täytyy asettaa keskelle varrasta.

31 Jos sitä ei ole asetettu keskelle, toinen puoli valmistuu nopeammin kuin toinen.

32 Lihassa ei saa olla irtonaisia paloja, ne kypsyvät epätasaisesti.

33 Parhaan tuloksen saat, jos valmistettava ruoka on sylinterin muotoinen ja täysin keskellä varrasta.

34 Sido langalla irtonaiset palat kuten siivet tai jalat.

35 Irrota kummatkin ruuvit, poista sitten piikit vartaan kärkipäästä.

36 Työnnä vartaan kärki lihan keskeltä sisään ja toisesta päästä ulos.

37 Aseta piikit takaisin vartaaseen ja työnnä ne lihapalan päihin.

- 38 Liha kutistuu valmistettaessa, eikä se saa pudota piikeistä, työnnä piikit kunnolla lihaan.
- 39 Siirrä lihaa ja piikkejä vartaassa siten, että liha on keskellä ja kiristä molemmat ruuvit, jotta se pysyy paikoillaan.
- 40 Kiinnitä vartaan kärkipää vartaan kiinnitykseen, aseta toinen pää uunin toisen sivun ohjaimeen.
- 41 Varmista, että mikään ei osu uunin seiniin, kun varras pyörii.
- 42 Liu'uta pelti alakannattimille keräämään tippuva neste.
- 43 Jätä luukku puoliavoimeksi.
- 44 Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (100–230 °C).
- 45 Jos lämpötila on liian korkea, pinta kypsyy nopeammin kuin sisus.
- 46 Suosittelemme käyttämään alhaisia tai keskitason lämpötiloja.
- 47 Jos haluat rapean pinnan lihaan, nosta lämpötilaa paistamisen loppuvaiheessa.
- 48 Aseta uunin säädin asentoon .
- 49 Käännä ajastin myötöpäivään tarvittavan ajan kohdalle.
- 50 Käytä varrashaarukkaa nostaessasi vartaan uunista.
- 51 Sovita haarukan päät vartaan lovien alle.
- 52 Pidä haarukkaa molemmin käsin.
- 53 Nosta hieman vasenta puolta irrottaaksesi vartaan ohjaimesta, siirrä varrasta sitten oikealle kärjen vapauttamiseksi.
- 54 Ota haarukka ja varras varovasti pois uunista.
- 55 Suosittelemme harjoittelemaan muutaman kerran ennen ruoanvalmistusta.

HOITO JA HUOLTO

- 56 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- 57 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 58 Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, valuta ja anna kuivua ilmassa.
- 59 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.
- 60 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

värjäytyminen

- 61 Laitteen pinnat värjäytyvät käytössä.
- 62 Tämä on väistämätöntä, vaaratonta, eikä vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.



VALMISTUSAJAT & TURVALLISUUS

- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

ruoka	lämpötila	ruoka	lämpötila
naudanliha	190-210 °C	leivonnaiset	190-210 °C
leipä	200-220 °C	sianliha	190-210 °C
pataruoat	140-160 °C	piiraat/paistokset	160-180 °C
kana	190-210 °C	rasvainen hedelmäkakku	140-160 °C
kala	170-190 °C	teeleivät	190-220 °C
lammas	190-210 °C	sokerikakku	160-180 °C
marengit	90-110 °C	Yorkshiren vanukas	200-220 °C
maitovanukas	140-160 °C		

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.
Перед применением изделия снимите с него упаковку.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Поверхности устройства нагреваются — не прикасайтесь к ним.
- 4 При наполнении устройства или выемке из него надевайте кухонные рукавицы.
- 5 Устройство следует устанавливать на устойчивой, ровной, термостойкой поверхности, минимум 75 см (30") над уровнем пола.
- 6 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- 7 В результате нагрева продукты, жир, масло могут загореться. Не располагайте устройство возле буфетов, занавесок или возгораемых веществ.
- 8 Убедитесь, что дверь беспрепятственно открывается.
- 9 Не ставьте ничего на открытую дверь во избежание ее поломки.
- 10 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- 11 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 12 Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- 13 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 14 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 15 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 16 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- 1 Убедитесь, что вы удалили упаковочный материал из устройства и вокруг элементов.
- 2 Включите вилку в розетку.
- 3 Установите регулятор температуры на 230.
- 4 Установите регулятор печи на .
- 5 Установите таймер на 10.
- 6 Включите пустое устройство.
- 7 Может появиться небольшой запах, но волноваться не стоит. Обеспечьте хорошую вентиляцию комнаты.



РЕШЕТКА И ПОДДОН

- 8 Решетка и поддон скользят по опорам полок по бокам печи.
- 9 Нижние опоры используются для выпекания и поджаривания.
- 10 Верхние опоры используются для жарки на гриле, приготовления тостов и подрумянивания начинки.
- 11 Если вы не готовите на поддоне, установите его на нижнюю опору полки, чтобы на него падали капли.



РУКОЯТКА

- 12 Для присоединения рукоятки к решетке/поддону:
 - 1) подцепите крючки к верхней части решетки/поддона
 - 2) опустите рукоятку, чтобы нижней частью подхватить низ решетки/поддона

иллюстрации		
регулятор температуры	5 привод вертела	14 винты
регулятор печи	6 нижний элемент	15 шпильки
таймер	7 дверца	16 вертел
0 кнопка выключения	8 ручка	17 острый конец
1 подсветка	9 решетка	18 прорези
2 верхний элемент	10 поддон	19 вилка вертела
3 опоры для полок	11 ручка	
4 направляющая	12 верхние крючки	внимание
	13 нижние крючки	горячая поверхность

- 3) поднимите рукоятку, с ней вместе поднимется решетка/поддон
- 4) верхние крючки цепляются за поддон, нижние – за решетку

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

- 13 Включите вилку в розетку.
- 14 На регуляторе температуры установите необходимую температуру (100-230°C).
- 15 Установите печь в требуемый вам режим работы:
 - все элементы выключены
 - верхний элемент и вертел
 - нижний элемент
 - оба элемента
- 16 Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время. Включится подсветка.
- ★ Если готовить надо дольше 60 минут, по достижении таймером нуля просто включите его еще раз.
- 17 Когда значение таймера достигает 0, устройство выключается. Раздается звуковой сигнал Подсветка погаснет.
- 18 При использовании нижнего элемента или обоих элементов () следует предварительно нагреть печь и подождать, пока погаснет свет – тогда можно начинать готовить.

ДВЕРЦА – ОТКРЫТА ИЛИ ЗАКРЫТА?

- 19 У дверцы есть 3 устойчивых положения: открыто, закрыто, приоткрыто (около 30°).
- 20 Пусть дверца будет приоткрыта, когда вы используете верхний элемент , гриль или вертел.
- 21 Это не даст сработать термостату и выключить нагревательный элемент.
- 22 Пусть дверца будет закрыта, когда используется нижний элемент , для выпечки или оба элемента для традиционного приготовления в печи.
- 23 Дверца нагревается – надевайте кухонные рукавицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И БРЫЗГИ

- 24 При приготовлении пищи на гриле или в контакте с верхним элементом следует следить за тем, чтобы на верхний элемент не разбрызгивался жир или сок.
- 25 При обнаружении разбрызгивания сдвиньте пищу ниже, подальше от верхнего элемента.
- 26 Возможно, вам придется слегка продлить приготовление, отодвинув пищу на большее расстояние.
- 27 Брызги сложно отмываются.
- 28 Остатки, пригоревшие к верхнему элементу, сокращают срок его службы.
- 29 Пригоревшие остатки, падая обратно в пищу, портят ее вид и вкус.

ВЕРТЕЛ

- 30 Что бы вы ни поджаривали – птицу, кролика или кусок мяса, – это следует располагать посередине вертела.
- 31 Если пища расположена не посередине вертела, одна ее сторона приготовится быстрее другой.
- 32 Не должно быть свисающих кусков, поскольку они будут приготовлены неравномерно.
- 33 Чем ближе ваше мясо к цилиндрической форме, центральной осью которого проходит вертел, тем лучше будет результат.
- 34 Отпадающие куски, крылышки, маленькие ножки следует привязывать ниткой
- 35 При снятии шпильки с острого конца вертела ослабляйте оба винта.
- 36 Протолкните острый конец через центр мясной тушки и дайте ему показаться с другой стороны.
- 37 Установите шпильку на вертел и вставьте обе шпильки в концы мясной тушки
- 38 В процессе приготовления мясо уменьшится в размерах, – оно не должно свалиться со шпилек, поэтому хорошенько втолкните их,
- 39 Перемещайте мясо и шпильки вдоль вертела, добиваясь центрального положения. После этого зафиксируйте оба винта, затянув их.
- 40 Вставьте острый конец вертела в привод вертела, а другой конец опустите на направляющую с другой стороны печи.
- 41 Убедитесь, что вращающееся мясо не касается внутренних стенок печи.
- 42 Вставьте поддон в нижнюю опору, чтобы улавливать капли.
- 43 Пусть дверца будет полуоткрыта.
- 44 На регуляторе температуры установите необходимую температуру (100-230°C).
- 45 Если температура слишком высока, снаружи мясо приготовится быстрее, чем внутри.
- 46 Мы предлагаем готовить на низких и средних температурах.
- 47 Если вы хотите, чтобы мясо покрылось хрустящей корочкой, ближе к окончанию готовки повысьте температуру.
- 48 Установите регулятор печи на .
- 49 Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время.
- 50 Для выемки вертела из печи пользуйтесь вилкой для вертела.
- 51 Подставьте концы вилки под выемки вертела.
- 52 Удерживайте вилку обеими руками
- 53 Слегка приподнимите левую часть, чтобы освободить левый конец из направляющей, затем сдвиньте вертел вправо, чтобы освободить острый конец.
- 54 Осторожно выньте вилку с вертелом из печи.
- 55 Предлагаем вам перед приготовлением несколько раз потренироваться.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 56 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
- 57 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 58 Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.
- 59 Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.
- 60 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.

потеря цвета

- 61 В процессе эксплуатации поверхности устройства будут терять цвет.
- 62 Это неизбежно, безопасно и не влияет на работу устройства.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.



👁 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Время приготовления указано приблизительно.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

продукты	температура	продукты	температура
говядина	190-210 °C	печенье	190-210 °C
хлеб	200-220 °C	свинина	190-210 °C
запеканка	140-160 °C	пирог	160-180 °C
цыпленок	190-210 °C	пирог с сочными фруктами	140-160 °C
рыба	170-190 °C	сдоба	190-220 °C
ягнятина	190-210 °C	бисквит	160-180 °C
меренга	90-110 °C	йоркширский пудинг	200-220 °C
молочный пудинг	140-160 °C		

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.
Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Povrchy přístroje budou pálit – nedotýkejte se jich.
- 4 Při plnění či vyprazdňování přístroje používejte rukavice na pečení.
- 5 Přístroj položte na stabilní, rovný, tepelně odolný povrch alespoň 75 cm (30") nad úroveň podlahy.
- 6 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- 7 Potraviny, tuk a olej mohou po zahřátí vzplanout. Neumísťujte přístroj blízko skříněk či pod ně a blízko závěsů a záclon nebo hořlavých materiálů.
- 8 Ujistěte se, že dvířka jdou otevřít bez toho, aniž by jim něco překáželo v cestě.
- 9 Na dvířka nic nepokládejte, když jsou otevřená – rozbijete je.
- 10 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 11 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 12 Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- 13 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 14 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 15 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 16 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1 Ujistěte se, že jste odstranili veškerý obalový materiál z vnitřku přístroje a z okolí topných těles.
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 3 Regulátor teploty nastavte na symbol 230.
- 4 Ovládání trouby nastavte do polohy .
- 5 Časovač nastavte na 10.
- 6 Zapněte přístroj naprázdno.
- 7 Může to nepatrně zapáchat, ale nejde o nic rizikového. Ověřte, zda je místnost správně odvětrávána.

ROŠT A TÁC

- 8 Rošt a tác se zasunou do vodičích lišt na stranách trouby.
- 9 Nižší vodičí lišty používejte při pečení a rožnění.
- 10 Horní vodičí lišty používejte při grilování, toastování a opékání horní vrstvy potravin.
- 11 Pokud jídlo nepřipravujete na tácu, dejte ho do spodní vodičí lišty, aby zachytával odkapávající tuk a šťávy.

DRŽADLO:

- 12 Jak připevnit držadlo k roštu/tácu:
 - a) háky zahákněte za horní část roštu/tácu
 - b) s držadlem klesejte dolů, dokud se spodní část nezačepí ze spodu roštu/tácu
 - c) zvedněte držadlo, a tím pádem i rošt/tác
 - d) horními háky se uchopuje tác, spodními háky se uchopuje rošt

nákresy	5 pohon rožně	14 šrouby
regulátor teploty	6 spodní topné těleso	15 bodce
ovládání trouby	7 dvířka	16 otočný rožeň
časovač	8 držadlo	17 hrot
0 vypnuto	9 rošt	18 výřezy
1 kontrolka	10 táč	19 vidlice otočného rožně
2 horní topné těleso	11 držadlo	
3 ovládací lišty	12 horní háky	
4 držák	13 dolní háky	



pozor
horký povrch

POUŽÍVÁNÍ TROUBY

- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (100-230°C).
- Nastavte na troubě vámi požadovanou funkci:
 - všechna topná tělesa vypnutá
 - horní topné těleso a otočný rožeň
 - spodní topné těleso
 - obě topná tělesa
- Časovačem nastavte ve směru hodinových ručiček požadovaný čas. Rozsvítí se kontrolka.
- Pokud potřebujete jídlo připravovat déle než 60 minut, stačí jen znovu nastavit časovač, poté co se vrátí na nulu.
- Když se časovač vrátí na nulu, přístroj se vypne. Uslyšíte cinknutí. Kontrolka zhasne.
- Když používáte spodní topné těleso či obě topná tělesa (), troubu napřed předehřejte, a s přípravou jídla začněte až poté, co zhasne kontrolka.

DVÍŘKA – OTEVŘENÁ NEBO ZAVŘENÁ?

- Dvířka mají 3 stabilní polohy, otevřená, zavřená a polootevřená (asi 30°).
- Když používáte horní topné těleso () jako gril nebo používáte otočný rožeň, nechávejte dvířka polootevřená.
- Zabráníte tak tomu, aby termostat topné těleso zapínal a vypínal.
- Když používáte spodní topné těleso () k pečení, anebo když používáte obě topná tělesa dohromady () k tradiční přípravě v troubě, dvířka nechávejte zavřená.
- Dvířka bývají horká – používejte rukavice na pečení.

GRILOVÁNÍ A PRSKÁNÍ

- Pokud grilujete nebo připravujete pokrm tak, že se jídlo nachází blízko horního topného tělesa, jídlo pravidelně kontrolujte, aby tuk či šťávy na topné těleso neprskaly.
- Jestliže zaznamenáte prskání, posuňte jídlo dolů pryč od horního topného tělesa.
- Poněvadž se jídlo bude nacházet dál od topného tělesa, je možné, že budete muset prodloužit čas grilování.
- Prskání znesnadňuje čištění.
- Zbytky připravené na horním topném tělese mohou zkrátit jeho životnost.
- Připálené zbytky padající zpět do jídla mohou ovlivnit vzhled a chuť pokrmu.

OTOČNÝ ROŽEŇ

- Ať již na rožni připravujete cokoli, drůbež, králíka či kus masa, maso musí být na rožni upevněno vždy uprostřed.
- Pokud maso není umístěno uprostřed, pak se jedna strana udělá dříve než ta druhá.
- Na mase nesmí být žádné uvolněné kousky – opekly by se nerovnoměrně.
- Čím válcovitější bude mít maso tvar (s tím, že otočný rožeň bude přesně uprostřed), tím lepší budou výsledky.

- 34 Uvolněné kousky přivažte pomocí drátu (např. křídla nebo nožky).
- 35 Uvolněte oba šrouby a pak zašpičatělou stranou otočného rožně sejměte bodec.
- 36 Zašpičatělý konec napíchněte do středu masa a druhou stranou ven.
- 37 Na otočný rožň vraťte bodec a pak oba bodce natlačte do boků masa.
- 38 Maso se bude během přípravy scvrkávat, avšak nesmí z bodců vypadnout. Čili bodce musíte zarazit pořádně.
- 39 Maso s bodci posuňte po otočném rožni tak, aby bylo maso přibližně uprostřed, potom utáhněte oba šrouby, aby jste maso v dané pozici zafixovali.
- 40 Zašpičatělý konec otočného rožně zasuněte do pohonu rožně, pak druhý konec nasuňte na držák na druhé straně trouby.
- 41 Ujistěte se, že se při otáčení otočného rožně nebude nic dotýkat vnitřku trouby.
- 42 Nasuňte táč do spodní vodící lišty, aby zachytával tuk a šťávy.
- 43 Dvířka nechte polootevřená.
- 44 Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (100-230°C).
- 45 Pokud bude teplota příliš vysoká, vnějšek bude hotový dříve než vnitřek.
- 46 Doporučujeme vám, abyste rožnili na nízké až střední teploty.
- 47 Pokud chcete, aby mělo maso křupavou kůrčičku, pak ke konci rožněního procesu teplotu zvyšte.
- 48 Ovládání trouby nastavte do polohy .
- 49 Časovačem nastavte ve směru hodinových ručiček požadovaný čas.
- 50 Rožnění vidlice používejte k vyjmutí otočného rožně z trouby.
- 51 Konce vidlice umístěte pod výřezy v otočném rožni.
- 52 Vidlice držte oběma rukama.
- 53 Zlehka zvedněte levou stranu, abyste uvolnili jeden konec z držáku, a pak posuňte otočný rožň doprava, abyste uvolnili zašpičatělý konec.
- 54 Opatrně vyjměte vidlici s otočným rožněm z trouby.
- 55 Doporučujeme vám, abyste si to před samotným rožněním odzkoušeli několikrát nanečisto.

PÉČE A ÚDRŽBA

- 56 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- 57 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 58 Rozebíratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.
- 59 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.
- 60 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.

vyblednutí

- 61 Používáním povrchy přístroje zajdou.
- 62 Tomuto procesu se nedá zabránit, ale na funkci přístroje to vliv nemá.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek v elektrických a elektronických produktech, nesmějí být spotřebiče označené tímto symbolem likvidovány s netříděným obecním odpadem, ale je nutno je třídít, znovu použít nebo recyklovat.



ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

potraviny	teplota	potraviny	teplota
hovězí	190-210 °C	pečivo	190-210 °C
chléb	200-220 °C	vepřové	190-210 °C
pečení v zapékací míse	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
kuře	190-210 °C	rich fruit cake	140-160 °C
ryba	170-190 °C	čajové koláčky	190-220 °C
jehněčí	190-210 °C	piškotový dort	160-180 °C
pusinky	90-110 °C	yorkshirský pudink	200-220 °C
mléčný pudink	140-160 °C		

Dodržujte pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Povrchy prístroja budú horúce – nedotýkajte sa ich.
- 4 Pri vkladaní alebo vyberaní jedla do a z rúry používajte kuchynské rukavice.
- 5 Prístroj uložte na stabilný a rovný povrch odolný voči teplu, aspoň 75 cm nad úrovňou podlahy.
- 6 Nechajte okolo celého prístroja voľný priestor aspoň 50 mm.
- 7 Jedlo, tuk a olej sa pri vysokých teplotách môžu vznietiť. Neumiestňujte prístroj v blízkosti alebo pod kuchynské skrinky, záclony, alebo výbušné materiály.
- 8 Overté, či sa dajú dvierka otvoriť bez toho, aby zavádzali.
- 9 Na otvorené dvierka nič nekladajte – odlomíte ich.
- 10 Spotrebič nepokrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- 11 Tento spotrebič nesmie byť prevádzkovaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 12 Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- 13 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 14 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 15 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- 16 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



len na použitie v domácnosti



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Skontrolujte, či ste odstránili všetky obaly vo vnútri prístroja a z ohrievacích telies.
- 2 Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 3 Regulátor teploty nastavte na 230.
- 4 Ovládač rúry nastavte na
- 5 Časovač nastavte na 10.
- 6 Nechajte rúru hriať naprázdno.
- 7 Môže to trochu zapáchať, ale nie je to nič, čoho by ste sa mali obávať. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti.



ROŠT A PLECH

- 8 Rošt a plech sa zasúvajú do vodiacich líšt po stranách rúry.
- 9 Nižšie lišty používajte na pečenie koláčov a mäsa.
- 10 Vyššie lišty používajte na grilovanie, prípravu hriankov a zapiekanie povrchov do hneda.
- 11 Ak nepoužívate pri pečení plech, zasuňte ho do spodných líšt na zachytávanie kvapiek tuku.



DRŽIAK

- 12 Pripevnenie držiaka na rošt/plech:
 - a) úchytky zaveste do vrchnej časti roštu/plechu
 - b) držiak posuňte nadol, kým sa spodná časť nezachytí o spodnú časť roštu/plechu
 - c) nadvihnite držiak a s tým aj rošt/plech
 - d) vrchné úchytky sú prispôbené plechu, spodné roštu

nákresy	5 otvor na vsunutie otočného ražňa	13 spodné úchytky
regulátor teploty	6 spodné ohrievacie teleso	14 skrutky
ovládač rúry	7 dvierka	15 vidlice
časovač	8 madlo	16 ražeň
0 vypnutý	9 rošt	17 špic
1 svetelná kontrolka	10 plech	18 zárezy
2 horné ohrievacie teleso	11 držiak	19 rám na ražeň
3 vodiace lišty	12 vrchné úchytky	upozornenie horúci povrch
4 vodidlo		

POUŽÍVANIE RÚRY

- 13 Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 14 Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (100-230°C).
- 15 Nastavte rúru na požadovanú funkciu.
 - všetky ohrievacie telesá vypnuté
 - horný ohrev a ražeň
 - spodný ohrev
 - horný aj spodný ohrev
- 16 Otočte časovačom v smere hodinových ručičiek na požadovaný čas. Zasvieti svetelná kontrolka.
- ★ Ak potrebujete piecť viac ako 60 minút, jednoducho časovač po dosiahnutí nuly znovu nastavte.
- 17 Keď sa čas vráti do 0, rúra sa vypne. Budete počuť zvukový signál („ding“). Svetelná kontrolka zhasne.
- 18 Pri používaní spodného ohrevu, alebo oboch ohrevov (, , rúru pred použitím predhrejte a počkajte, kým nezhasne svetielko.

DVIERKA – OTVORENÉ ALEBO ZATVORENÉ?

- 19 Dvierka majú 3 stabilné polohy, otvorenú, zatvorenú, a napoly otvorenú (asi 30°).
- 20 Nechajte dvierka napoly otvorené pri používaní horného ohrevu (, či už pri grilovaní, alebo s roštom.
- 21 To zabráni termostatu v činnosti a vypínaní horného ohrievacieho telesa.
- 22 Pri používaní spodného ohrevu () na pečenie, alebo oboch ohrevov () súčasne pri tradičnom pečení v rúre nechajte dvierka zatvorené.
- 23 Dvierka sa zohrievajú – používajte kuchynské rukavice.

GRILOVANIE A PRSKANIE

- 24 Pri grilovaní, alebo pri akomkoľvek pečení v blízkosti horného ohrievacieho telesa dávajte pozor, aby tuk alebo šťava nestriekali na horné ohrievacie teleso.
- 25 Ak zbadáte prskanie, preložte jedlo nižšie, ďalej od horného ohrievacieho telesa.
- 26 Možno bude potrebné predĺžiť čas prípravy, keďže sa zväčší vzdialenosť od ohrievacieho telesa.
- 27 Prskanie sťažuje čistenie.
- 28 Zvyšky pripálené na hornom ohrievacom telese môžu skrátiť jeho životnosť.
- 29 Spálené zvyšky, ktoré spadnú do jedla môžu ovplyvniť jeho vzhľad a chuť.

RAŽEŇ

- 30 Čokoľvek pečiete, hydinu, králika alebo iný kus mäsa, musí to byť umiestnené v strede ražňa.
- 31 Ak to nie je umiestnené presne v strede, potom sa jedna strana upečie skôr ako tá druhá.
- 32 Žiadne časti nesmú voľne visieť, inak budú upečené nerovnomerne.
- 33 Čím viac sa priblížite tvaru valca, s ražňom presne v strede, tým lepšie budú výsledky.

- 34 Voľne visiace časti, ako krídla, alebo menšie nohy, stiahnite niťou.
- 35 Uvoľnite obe skrutky, potom odstráňte vidlicu zo špicatého konca ražňa.
- 36 Špicatým koncom prejdite stredom mäsa a vyjdite na opačnom konci.
- 37 Vidlicu vráťte na ražeň a obe vidlice zatlačte do mäsa po oboch stranách.
- 38 Mäso sa pri pečení scvrkne a nesmie sa zosunúť z vidlíc, takže ich zatlačte naozaj dobre dovnútra.
- 39 Mäso s vidlicami poposúvajte po ražni dovtedy, kým nie je približne v strede a potom zatiahnite obe skrutky, ktoré ho budú držať na mieste.
- 40 Špicatý koniec ražňa zasunúť do otvoru pre otáčací ražeň, potom druhý koniec položte na vodidlo na druhej strane rúry.
- 41 Skontrolujte, či sa žiadna časť nebude pri otáčaní ražňa dotýkať vnútornej časti rúry.
- 42 Do spodných líšť zasunúť plech na kvapkajúci tuk.
- 43 Dvierka nechajte napoly otvorené.
- 44 Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (100-230°C).
- 45 Ak je teplota príliš vysoká, vrchná časť sa bude piecť rýchlejšie ako stred.
- 46 Odporúčame piecť pri nízkych až stredne vysokých teplotách.
- 47 Ak chcete vytvoriť chrumkavý povrch, potom zvýšte teplotu ku koncu pečenia.
- 48 Ovládač rúry nastavte na .
- 49 Otočte časovačom v smere hodinových ručičiek na požadovaný čas.
- 50 Na vybratie ražňa z rúry použite rám na ražeň.
- 51 Konce rámu vložte pod zárezy na ražni.
- 52 Rám držte oboma rukami.
- 53 Nadvihnite trochu ľavú časť, aby ste uvoľnili koniec z vodidla, potom posuňte ražeň doprava, aby ste uvoľnili špicatý koniec.
- 54 Opatrne vyberte rám s ražňom z rúry.
- 55 Odporúčame, aby ste si to pred samotnou prípravou jedla niekoľkokrát vyskúšali.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 56 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- 57 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 58 Vymeniteľné časti umývajte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.
- 59 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
- 60 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.

strata farby

- 61 Používaním povrchy spotrebiča postupne stratia farbu.
- 62 Nedá sa tomu vyhnúť, je to neškodné a neovplyvňuje to prevádzku prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVIN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

jedlo	teplota	jedlo	teplota
hovädzie	190-210 °C	pečivo z lístkového cesta	190-210 °C
chlieb	200-220 °C	bravčové	190-210 °C
jedlá s duseným mäsom	140-160 °C	quiche – syrový nákyp	160-180 °C
kura	190-210 °C	výdatný ovocný koláč	140-160 °C
ryba	170-190 °C	maslové zemičky	190-220 °C
jahňacie	190-210 °C	piškótový koláč	160-180 °C
snehové pusinky	90-110 °C	mliečny puding	140-160 °C
„Yorkshire pudding“ – koláčiky z palacinkového cesta pečené a podávané s mäsom	200-220 °C		

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Powierzchnia urządzenia jest gorąca – nie dotykaj jej.
- 4 Podczas wkładania lub wyjmowania potraw z urządzenia należy nosić rękawice.
- 5 Ustawić urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni żaroodpornej, na wysokości co najmniej 75 cm (30") od podłogi.
- 6 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- 7 Gorące potrawy, gorący tłuszcz i olej mogą spowodować poparzenia. Nie wolno umieszczać urządzenia w pobliżu lub poniżej szafek, zasłon i firan lub materiałów łatwopalnych.
- 8 Sprawdzić, czy można swobodnie otworzyć drzwiczki.
- 9 Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach z uwagi na możliwość uszkodzenia.
- 10 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 11 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 12 Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- 13 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 14 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 15 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 16 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Sprawdzić, czy usunięto całe opakowanie z wnętrza urządzenia i wokół elementów.
- 2 Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- 3 Ustawić regulator temperatury na 230.
- 4 Ustawić regulator piekarnika na położeniu .
- 5 Ustawić regulator czasowy na 10.
- 6 Zostawić urządzenie puste.
- 7 Może wystąpić lekki zapach „spalenizny”. Nie stanowi to żadnego zagrożenia. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze przewietrzane.



RUSZT I BLACHA

- 8 Wsunąć ruszt i blachę na wsporniki półki umieszczone po bokach piekarnika.
- 9 Używać dolnych wsporników do pieczenia ciast i mięs.
- 10 Używać górnych wsporników do grillowania, opiekania i przyrumieniania.
- 11 Jeżeli blacha nie będzie używana do pieczenia, należy ustawić ją na dolnym wsporniku półki, aby gromadziła ściekające krople.

rysunki

-  regulator temperatury
-  regulator piekarnika
-  regulator czasowy
- 0 wyłączony
- 1 lampka
- 2 górny element
- 3 wsporniki do półki
- 4 prowadnica

- 5 napęd do rożna
- 6 dolny element
- 7 drzwiczki
- 8 uchwyt
- 9 ruszt
- 10 blacha
- 11 uchwyt
- 12 górne haki
- 13 dolne haki

- 14 śruby
- 15 szpikulce
- 16 rożen
- 17 końcówka
- 18 wcięcia
- 19 widelec do rożna



ostrożnie
gorąca powierzchnia

UCHWYT

- 12 Mocowanie uchwytu do rusztu/blachy:
- a) zaczepić haki na górze rusztu/blachy
 - b) obniżyć uchwyt tak, aby dół zaczepił się o spód rusztu/blachy
 - c) podnieść uchwyt razem z rusztem/blachą
 - d) górne haki mocują blachę, a dolne ruszt

OBŚŁUGA PIEKARNIKA

- 13 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- 14 Ustaw termostat na potrzebną temperaturę 100-230°C).
- 15 Wybrać odpowiednią funkcję piekarnika:
-  wszystkie elementy są wyłączone
 -  górny element i rożen
 -  dolny element
 -  oba elementy
- 16 Przekręć regulator czasowy w prawo i ustaw wymagany czas. Zaświeci się lampka.
- ★ Jeżeli potrzebny czas pieczenia przekracza 60 minut, należy ponownie nastawić regulator czasowy, gdy powróci do położenia zerowego.
- 17 Gdy czas powróci do 0, urządzenie wyłączy się. Słychać będzie sygnał dźwiękowy. Światelko zgaśnie.
- 18 Jeżeli używany będzie dolny element lub oba elementy ( ) , należy rozgrzać piekarnik i przed rozpoczęciem pieczenia poczekać, aż światło zgaśnie.

DRZWICZKI – OTWARTE CZY ZAMKNIĘTE?

- 19 Drzwiczki mają 3 położenia: otwarte, zamknięte i półotwarte (około 30°).
- 20 Jeżeli używany jest górny element () jako grill lub z rożnem, drzwiczki powinny być półotwarte.
- 21 Dzięki temu nie włącza się termostat wyłączający element.
- 22 Jeżeli używany jest dolny element () do pieczenia lub oba elementy () do tradycyjnego pieczenia w piekarniku, drzwiczki powinny być zamknięte.
- 23 Stosować rękawice kuchenne zabezpieczające przed wysoką temperaturą drzwiczek.

GRILLOWANIE I ŚCIEKANIE TŁUSZCZU LUB SOKÓW

- 24 Podczas grillowania lub pieczenia blisko górnego elementu należy zwrócić uwagę na potrawę, aby tłuszcz lub soki nie ściekały na górny element.
- 25 Jeżeli ścieka tłuszcz lub soki, należy przesunąć potrawę na dół, z dala od górnego elementu.
- 26 Być może trzeba będzie nieznacznie wydłużyć czas pieczenia z uwagi na zwiększenie odległości od elementu grzejnego.
- 27 Ściekanie tłuszczu lub soków utrudnia czyszczenie.
- 28 Przypalone resztki na górnym elemencie mogą skrócić okres jego użytkowania.
- 29 Przypalone resztki spadające do żywności mogą zmienić wygląd i smak potrawy.

ROŻEN

- 30 Każda pieczona potrawa, tzn. drób, mięso królicze lub kawałek innego mięsa, musi być umieszczona na środku rożna.
- 31 Jeżeli potrawa nie zostanie umieszczona na środku rożna, mięso nie upiecze się równomiernie z każdej strony.
- 32 W potrawie nie powinno być luźnych kawałków mięsa, ponieważ upieką się nierównomiernie.
- 33 Im bardziej potrawa jest zbliżona kształtem do cylindra i umieszczona bliżej środka rożna, tym lepszy będzie rezultat pieczenia.
- 34 Związać sznurkiem luźne kawałki, takie jak skrzydełka lub nóżki.
- 35 Poluzować obie śruby, a następnie zdjąć szpikulec ze spiczastej końcówki rożna.
- 36 Przebić spiczastą końcówkę przez środek mięsa i wysunąć ją z drugiej strony.
- 37 Przesunąć szpikulec na rożnie i wcisnąć oba szpikulce do końców mięsa.
- 38 Mięso kurczy się podczas pieczenia i nie powinno spaść ze szpikulców, dlatego należy je mocno wcisnąć.
- 39 Przesunąć mięso i szpikulce wzdłuż rożna tak, aby mięso znalazło się mniej więcej w środku. Następnie dokręcić obie śruby, aby utrzymać mięso w miejscu.
- 40 Włożyć spiczastą końcówkę rożna do jego napędu, następnie obniżyć drugą końcówkę i wsunąć ją do prowadnicy po drugiej stronie piekarnika.
- 41 Sprawdzić, czy nic nie dotyka wnętrza piekarnika, gdy rożen się obraca.
- 42 Wsunąć blachę na dolny wspornik. Blacha będzie gromadzić ściekające krople.
- 43 Zostawić drzwiczki półotwarte.
- 44 Ustawić termostat na potrzebną temperaturę 100-230°C).
- 45 Jeżeli temperatura jest zbyt wysoka, skórka mięsa upiecze się szybciej niż jego środek.
- 46 Zalecamy pieczenie w niskich i średnich temperaturach.
- 47 Aby skórka mięsa była chrupiąca, należy zwiększyć temperaturę pod koniec pieczenia.
- 48 Ustawić regulator piekarnika na położeniu .
- 49 Przekręć regulator czasowy w prawo i ustaw wymagany czas.
- 50 Użyć widelca do rożna, aby wyjąć rożen z piekarnika.
- 51 Włożyć końcówki widelca pod wcięcie w rożnie.
- 52 Trzymać widelec obiema rękami.
- 53 Podnieść delikatnie lewą stronę, aby wysunąć końcówkę z prowadnicy, następnie przesunąć rożen w prawo, aby wysunąć spiczastą końcówkę.
- 54 Ostrożnie wyjąć widelec i rożen z piekarnika.
- 55 Sugerujemy, aby przećwiczyć powyższe czynności kilka razy przed rozpoczęciem pieczenia.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 56 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłączyć wtyczkę zasilania z gniazdka.
- 57 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 58 Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.
- 59 Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
- 60 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.

przebarwienia

- 61 Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia ulegają przebarwieniu.
- 62 Jest to nieuniknione, nieszkodliwe i nie wpływa na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



CZASY PRZYZRĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

potrawa	temperatura	potrawa	temperatura
wołowina	190-210 °C	ciasto	190-210 °C
chleb	200-220 °C	wieprzowina	190-210 °C
zapiekanka	140-160 °C	kisz/flan	160-180 °C
kurczak	190-210 °C	ciasto owocowe	140-160 °C
ryba	170-190 °C	bułeczki	190-220 °C
jagnięcina	190-210 °C	biszkopt	160-180 °C
beza	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
budyń mleczny	140-160 °C		

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.



VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Površine aparata će postati vruće - nemojte ih dodirivati.
- 4 Koristite rukavice za pećnicu kad puniti ili praznite uređaj.
- 5 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu, na visini od najmanje 75 cm od poda.
- 6 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- 7 Kad su zagrijani, hrana, masnoće i ulje mogu izgoriti. Nemojte postaviti uređaj u blizini ili ispod ormarića, zavjesa ili drugih zapaljivih materijala.
- 8 Provjerite ima li prepreka otvaranju vrata.
- 9 Nemojte stavljati ništa na vrata kad su otvorena, jer će se slomiti.
- 10 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 11 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 12 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- 13 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 14 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 15 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 16 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



isključivo za kućnu uporabu



PRIJE PRVE UPORABE

- 1 Provjerite da ste uklonili svu ambalažu iz unutrašnjosti uređaja i oko grijača.
- 2 Stavite utikač u utičnicu.
- 3 Postavite kontrolnu tipku temperature na 230.
- 4 Postavite podešivač pećnice na
- 5 Postavite tajmer na 10.
- 6 Pustite uređaj da radi na prazno.
- 7 Može se osjetiti neprijatan miris, ali to je normalno. Osigurajte dobru ventilaciju prostorije.



REŠETKA I PLITICA

- 8 Rešetka i plitica se umeću kliznim pokretom u nosače polica na bočnim stranama pećnice.
- 9 Koristite donje nosače za pečenje tijesta/slastica i mesa/ribe.
- 10 Koristite gornje nosače za roštiljanje, tostiranje i rumenjenje premaza.
- 11 Ako ne pečete na plitici, stavite je na donji nosač polica, kako bi se prikupljala masnoća.



RUČKA

- 12 Kako biste namjestili ručku na rešetku/pliticu:
 - 1) zakvačite kukice na vrh rešetke/plitice
 - 2) spustite ručku dok se dno ne zakvači za donju stranu rešetke/plitice
 - 3) podignite ručku i rešetka/plitica će izaći s njom
 - 4) gornje kvačice služe za zakačivanje plitice, a donje za rešetku.

crteži

- kontrolna tipka temperature
 podešivač pećnice
 tajmer
 0 isključeno
 1 svjetlo
 2 gornji grijač
 3 nosači polica
 4 vodilica

- 5 pogon za okretni ražanj
 6 donji grijač
 7 vrata
 8 ručka
 9 rešetka
 10 plitica
 11 ručka
 12 gornje kukice
 13 donje kukice

- 14 vijci
 15 vilice
 16 okretni ražanj
 17 vrh
 18 izrezi za umetanje
 19 račvasti nosač okretnog
 ražnja
 oprez
 vruća površina

**👁 UPORABA PEĆNICE**

13 Stavite utikač u utičnicu.

14 Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu (100-230°C).

15 Postavite pećnicu na željenu funkciju:

- svi grijači isključeni
 gornji grijač i okretni ražanj
 donji grijač
 oba grijača

16 Okrenite tajmer u smjeru kazaljke na satu na traženo vrijeme. Svjetlo će se upaliti.

★ Ako trebate kuhati više od 60 minuta, jednostavno ponovo postavite tajmer kad se vrati na nulu.

17 Kad se vrijeme vrati na 0, uređaj će se isključiti. Čut ćete zvučni signal. Svjetlo će se ugasi.

18 Kad koristite donji grijač ili oba grijača (), prethodno zagrijte pećnicu i sačekajte dok se svjetlo ne ugasi prije nego što počnete s pečenjem.

👁 VRATA – OTVORENA ILI ZATVORENA?

19 Vrata imaju 3 stabilna položaja: otvoreni, zatvoreni i poluotvoreni (oko 30°).

20 Ostavite vrata poluotvorena kad koristite gornji grijač () kao roštilj ili uz okretni ražanj.

21 Tako se sprječava rad termostata i isključenje grijača.

22 Ostavite vrata zatvorena kad koristite donji grijač () za pečenje tijesta/slastica ili oba grijača zajedno () za tradicionalno pečenje u pećnici.

23 Vrata postaju vruća, koristite rukavice za pećnicu.

👁 ROŠTILJANJE I PRSKANJE

24 Kad roštiljate ili pečete bilo šta što je u blizini gornjeg grijača, nadzirite hranu, kako bi se izbjeglo prskanje masnoće ili sokova na gornji grijač.

25 Ako primijetiti da dolazi do prskanja, sputite hranu dalje od gornjeg grijača.

26 Možda će biti potrebno malo produžiti vrijeme kuhanja, kako bi se nadoknadila povećana udaljenost od grijača.

27 Prskanje će otežavati čišćenje.

28 Izgoreni ostaci na gornjem grijaču mogu mu skratiti radni vijek.

29 Izgoreni ostaci koji su upali u hranu mogu ugroziti njen izgled i okus.

👁 OKRETNİ RAŽANJ

30 Bilo da se radi o ptičjem mesu, zecu ili komadu mesa, potrebno ga je postaviti na sredinu okretnog ražnja.

31 Ako nije ispravno centrirano, jedna strana će se ispeći prije druge.

32 Ne smije biti slabo pričvršćenih dijelova, jer će se oni neravnomjerno peći.

33 Rezultati će biti utoliko bolji ukoliko mesu date približno cilindričan oblik i postavite ga točno u središnji dio okretnog ražnja.

34 Povežite konopcem dijelove koji su slabo pričvršćeni, kao što su krila, ili bataci.

- 35 Otpustite oba vijka, potom skinite vilicu sa šiljastog vrha okretnog ražnja.
- 36 Gurnite šiljasti vrh kroz središnji dio mesa dok ne izađe na drugu stranu.
- 37 Vratite vilicu nazad na okretni ražanj i gurnite obe vilice sa strana mesa.
- 38 Tijekom pečenja meso će se skupiti; stoga ih je potrebno dobro gurnuti, kako meso ne bi spalo sa vilica.
- 39 Gurnite meso i vilice duž okretnog ražnja, dok se ne postigne otprilike središnji položaj, potom zategnite oba vijka kako bi meso ostalo na mjestu.
- 40 Postavite šiljasti vrh okretnog ražnja u pogon za okretni ražanj, potom spustite drugi kraj u vodilicu na drugom kraju pećnice.
- 41 Provjerite da tokom okretanja ražnja ništa ne dolazi u dodir s unutrašnjim dijelovima pećnice.
- 42 Kliznim pokretom postavite pliticu za prikupljanje masnoće na donji nosač.
- 43 Ostavite vrata poluotvorena.
- 44 Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu (100230°C).
- 45 Ako je temperatura previše visoka, vanjski dio će se peći brže od središnjeg dijela.
- 46 Preporučamo pečenje na niskim do srednje visokim temperaturama.
- 47 Ako želite dobiti hrskavu koru na mesu, povišite temperaturu pri kraju vremena pečenja.
- 48 Postavite podešivač pećnice na .
- 49 Okrenite tajmer u smjeru kazaljke na satu na traženo vrijeme.
- 50 Kako biste izvadili okretni ražanj iz pećnice, poslužite se njegovim račvastim nosačem.
- 51 Postavite krajeve račvastog nosača ispod izreza za umetanje na okretnom ražnju.
- 52 Držite račvasti nosač s obje ruke.
- 53 Podignite malo lijevi dio kako biste oslobodili krajnji dio iz vodilice, potom pomaknite okretni ražanj udesno, kako biste oslobodili šiljasti vrh.
- 54 Pažljivo izvadite račvasti nosač i okretni ražanj iz pećnice.
- 55 Preporučamo da probate nekoliko puta ovu operaciju prije nego što počnete s pečenjem.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 56 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
- 57 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 58 Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.
- 59 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.
- 60 Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.

gubitak boje

- 61 Po uporabi, površine uređaja će izgubiti boju.
- 62 To je neizbježno, bezopasno i neće utjecati na rad uređaja.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

hrana	temperatura	hrana	temperatura
govedina	190-210 °C	pecivo	190-210 °C
kruh	200-220 °C	svinjetina	190-210 °C
složenci	140-160 °C	slana tortica/pita	160-180 °C
piletina	190-210 °C	bogati voćni kolač	140-160 °C
riba	170-190 °C	pogačice	190-220 °C
janjetina	190-210 °C	torta od dizanog tijesta	160-180 °C
puslice	90-110 °C	jorkširski puding	200-220 °C
mliječni puding	140-160 °C		

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Površine naprave se segrejejo – ne dotikajte se.
- 4 Pri polnjenju ali praznjenju naprave nosite rokavice za pečico.
- 5 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je najmanj 75 cm nad ravnijs tal.
- 6 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- 7 Hrana, maščobe in olja lahko na vročini zagorijo. Naprave ne postavljajte v bližino ali pod stenske omare, zavese ali vnetljive materiale.
- 8 Preverite, ali lahko odprete vrata, tako da s tem nikogar ne ovirate.
- 9 Ko so vrata odprta, nanje ne polagajte ničesar, saj jih boste pokvarili.
- 10 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 11 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 12 Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- 13 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 14 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 15 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 16 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo



PRED PRVO UPORABO

- 1 Preverite, ali ste odstranili vso embalažo iz notranjosti naprave in okolice grelnikov.
- 2 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 3 Nastavitev temperature nastavite na 230.
- 4 Gumb za upravljanje pečice nastavite na
- 5 Časovnik nastavite na 10.
- 6 Napravo pustite delovati prazno.
- 7 Pri tem se lahko pojavi neprijeten vonj, vendar naj vas to ne skrbi. Poskrbite, da je soba dobro prezračena.



MREŽICA IN PLADENJ

- 8 Mrežico in pladenj vstavite v podpore za polico na straneh pečice.
- 9 Spodnje podpore uporabite za peko in pečenje.
- 10 Zgornje podpore uporabite za žar, popečenje in zapečene prelive.
- 11 Če ne kuhate na pladnju, ga postavite na spodnjo podporo za polico, da prestreže kapljice.



ROČAJ

- 12 Pritrditev ročaja na mrežico/pladenj:
 - a) kavlja zataknete na vrh mrežice/pladnja,
 - b) spustite ročaj, dokler se spodnji del ne zatakne na spodnji strani mrežice/pladnja,
 - c) dvignete ročaj, z njim dvignete tudi mrežico/pladenj,
 - d) zgornja kavlja se prilegata pladnju, spodnja pa mrežici.

risbe

-  nastavitev temperature
-  gumb za upravljanje pečice
-  časovnik
- 0 izključeno
- 1 lučka
- 2 zgornji grelnik
- 3 podpore za polico
- 4 vodilo

- 5 pogon ražnja
- 6 spodnji grelnik
- 7 vrata
- 8 ročaj
- 9 mrežica
- 10 pladenj
- 11 ročaj
- 12 zgornja kavlja
- 13 spodnja kavlja

- 14 vijaki
- 15 nabodala
- 16 raženj
- 17 konica
- 18 izrezi
- 19 vilice ražnja



pozor
vroča površina

👁 UPORABA PEČICE

13 Vtič vstavite v električno vtičnico.

14 Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo (100–230 °C).

15 Pečico nastavite na zeleno funkcijo:



izključeni so vsi grelniki,



zgornji grelnik in raženj,



spodnji grelnik,



oba grelnika.

16 Časovnik zavrtite v desno na zeleni čas. Zasvetila bo lučka.

★ Če želite kuhati več kot 60 minut, preprosto znova nastavite časovnik, ko pride na ničlo.

17 Ko se časovnik vrne na 0, se naprava izklopi. Zasllišali boste zvonec. Lučka se izklopi.

18 Pri uporabi spodnjega ali obeh grelnikov ( ) pred kuhanjem segrejte pečico in počakajte, da lučka ugasne.

👁 VRATA – ODPRTA ALI ZAPRTA?

19 Vrata imajo 3 stabilne položaje: odprt, zaprt in odprt do polovice (okoli 30°).

20 Pri uporabi zgornjega grelnika () kot žara ali pri uporabi ražnja imejte vrata odprta do polovice.

21 To prepreči vklop termostata, ki bi sicer izklopil grelnik.

22 Vrata imejte odprta, ko uporabljate spodnji grelnik () za peko ali ko uporabljate oba grelnika skupaj () za tradicionalno kuhanje v pečici.

23 Vrata se segrejejo – nosite kuhinjske rokavice.

👁 PEKA NA ŽARU IN BRIZGANJE

24 Pri pečenju na žaru ali kuhanje katere koli hrane v bližini zgornjega grelnika opazujte hrano, da se izognete brizganju maščobe ali sokov po zgornjem grelniku.

25 Če opazite brizganje, premaknite hrano navzdol, stran od zgornjega grelnika.

26 Da se prilagodite povečani razdalji, boste morda morali malo podaljšati čas kuhanja.

27 Brizganje oteži čiščenje.

28 Ostanki hrane, ki se zažgejo na zgornjem grelniku, lahko skrajšajo njegovo življenjsko dobo.

29 Zažgani ostanki, ki padajo nazaj v hrano, lahko vplivajo na videz in okus hrane.

👁 RAŽENJ

30 Ne glede na to, ali na ražnju pečete perutnino, kunca ali kos mesa, ga morate namestiti na sredino ražnja.

31 Če ni nameščen na sredini, se bo ena stran kuhala hitreje kot druga.

32 Kos ne sme imeti nepritrjenih delov, sicer bodo skuhaní neenakomerno.

33 Bolj ko se približate valjasti obliki z ražnjem točno na sredini, boljši bodo rezultati.

34 Ohlapne dele, kot so krila in majhne krače, zvežite z vrvico.

35 Popustite oba vijaka in odstranite nabodalo s koničastega dela ražnja.

36 Koničasti konec potisnite skozi sredino mesa in ven na drugi strani.

- 37 Znova namestite nabodalo na raženj in potisnite obe nabodali v konca mesa.
- 38 Meso se med kuhanjem skrči. Zaradi tega nabodali dobro pritisnite v meso, da ne bo padlo z njih.
- 39 Meso in nabodali premikajte vzdolž ražnja, dokler ni meso približno na sredini, nato pa zategnite oba vijaka, da nabodali pritrdite.
- 40 Koničasti konec ražnja namestite v pogon ražnja, nato pa spustite drugi konec v vodilo na drugi strani pečice.
- 41 Prepričajte se, da se med vrtenjem ražnja nič ne dotakne notranjosti pečice.
- 42 V spodnjo podporo potisnite pladenj, da prestrežete kaplje.
- 43 Vrata odprite napol odprta.
- 44 Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo (100–230 °C).
- 45 Če je temperatura previsoka, se zunanost skuha hitreje od sredine.
- 46 Predlagamo, da kuhate na nizkih do srednjih temperaturah.
- 47 Če želite na mesu narediti hrustljivo skorjico, povečajte temperaturo proti koncu kuhanja.
- 48 Gumb za upravljanje pečice nastavite na .
- 49 Časovnik zavrtite v desno na zeleni čas.
- 50 Z vilicami ražnja dvignite raženj iz pečice.
- 51 Roglja vilic namestite pod izreza v ražnju.
- 52 Vilice držite z obema rokama.
- 53 Malo privzdignite levo stran, da sprostite konec z vodila, nato pa premaknite raženj v desno, da sprostite koničasti konec.
- 54 Previdno odstranite vilice in raženj iz pečice.
- 55 Svetujemo vam, da pred začetkom kuhanja to nekajkrat poskusite storiti za vajo.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 56 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
- 57 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 58 Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.
- 59 Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
- 60 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.

razbarvanje

- 61 Z uporabo se spremeni barva površin naprave.
- 62 To je neizogibno, neškodljivo in ne vpliva na delovanje naprave.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.



ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

hrana	temperatura	hrana	temperatura
govedina	190-210 °C	pecivo	190-210 °C
kruh	200-220 °C	svinjina	190-210 °C
enolončnice	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
piščanec	190-210 °C	bogata sadna torta	140-160 °C
ribe	170-190 °C	čajni kolački	190-220 °C
jagnjetina	190-210 °C	biskvit	160-180 °C
vetrci	90-110 °C	Jorkširski puding	200-220 °C
mlečni puding	140-160 °C		

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά – μην τις αγγίζετε.
- 4 Να φοράτε γάντια κουζίνας όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε στοιχεία από τη συσκευή.
- 5 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη, πυράντοχη επιφάνεια, τουλάχιστον 75 cm πάνω από επίπεδο του δαπέδου.
- 6 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- 7 Το φαγητό, τα λίπη και το λάδι, όταν είναι ζεστά, μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από ντουλάπια, κουρτίνες ή εύφλεκτα υλικά.
- 8 Βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να ανοίξετε τη θύρα ανεμπόδιστα.
- 9 Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη θύρα όταν είναι ανοικτή, διότι υπάρχει κίνδυνος να σπάσει.
- 10 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- 11 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 12 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- 13 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 14 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 15 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 16 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Φροντίστε να αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό της συσκευής και γύρω από τα στοιχεία.
- 2 Συνδέστε το φις με την πρίζα ρεύματος.
- 3 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 230.
- 4 Γυρίστε τον διακόπτη φούρνου στη θέση .
- 5 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο 10.
- 6 Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια.
- 7 Μπορεί να υπάρξει κάποια μυρωδιά, αλλά δεν είναι κάτι ανησυχητικό. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά.



Η ΕΣΧΑΡΑ ΚΑΙ Ο ΔΙΣΚΟΣ

- 8 Η εσχάρα και ο δίσκος τοποθετούνται στα στηρίγματα ραφιών που βρίσκονται στις πλαϊνές πλευρές του φούρνου.
- 9 Να χρησιμοποιείτε τα κάτω στηρίγματα για το απλό ψήσιμο.
- 10 Να χρησιμοποιείτε τα άνω στηρίγματα για ψήσιμο στο γκριλ, φρυγάνισμα και ροδοψήσιμο τροφών.
- 11 Εάν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο κατά το ψήσιμο, τοποθετήστε τον στο κάτω στηρίγμα ραφιού για τη συλλογή υγρών.

σχέδια	5 μετάδοση κίνησης	13 κάτω άγκιστρα
διακόπτης θερμοκρασίας	σούβλας	14 βίδες
διακόπτης φούρνου	6 κάτω στοιχείο	15 οβελοί
χρονοδιακόπτης	7 θύρα	16 σούβλα
0 απενεργοποίηση	8 χειρολαβή	17 αιχμή
1 λυχνία	9 εσχάρα	18 εγκοπές
2 άνω στοιχείο	10 δίσκος	19 δίκρανο σούβλας
3 στηρίγματα ραφιών	11 χειρολαβή	προσοχή
4 οδηγός	12 άνω άγκιστρα	καυτή επιφάνεια

Η ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ

12 Για να τοποθετήσετε τη χειρολαβή στην εσχάρα/δίσκο:

- εφαρμόστε τα άγκιστρα στο άνω μέρος της εσχάρας/δίσκου
- χαμηλώστε τη χειρολαβή έως ότου το κάτω μέρος να ασφαλίσει στην κάτω πλευρά της εσχάρας/δίσκου
- ανασηκώστε τη χειρολαβή και θα ανασηκωθεί μαζί και η εσχάρα ή ο δίσκος
- τα άνω άγκιστρα προορίζονται για τον δίσκο και τα κάτω άγκιστρα προορίζονται για την εσχάρα

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

13 Συνδέστε το φις με την πρίζα ρεύματος.

14 Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (100-230°C).

15 Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία που θέλετε:

- όλα τα στοιχεία ανενεργά
- άνω στοιχείο και σούβλα
- κάτω στοιχείο
- και τα δύο στοιχεία

16 Στρέψτε τον διακόπτη προς τα δεξιά για τον απαιτούμενο χρόνο. Θα ανάψει η λυχνία.

✱ Εάν θέλετε να μαγειρέψετε για περισσότερο από 60 λεπτά, απλώς ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη ξανά όταν φτάσει στο μηδέν.

17 Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί. Θα ακουστεί ένα «ντινγκ». Η λυχνία θα σβήσει.

18 Κατά τη χρήση του κάτω στοιχείου ή και των δύο στοιχείων (), προθερμάνετε τον φούρνο και περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το ψήσιμο.

Η ΘΥΡΑ – ΑΝΟΙΚΤΗ Η ΚΛΕΙΣΤΗ;

19 Η θύρα έχει τρεις σταθερές θέσεις. Ανοικτή, κλειστή και μισάνοικτη (περίπου 30°).

20 Να διατηρείτε τη θύρα μισάνοικτη όταν χρησιμοποιείτε το άνω στοιχείο () είτε ως γκριλ είτε με τη σούβλα.

21 Αυτό θα αποτρέπει τη λειτουργία του θερμοστάτη και την απενεργοποίηση του στοιχείου.

22 Να διατηρείτε τη θύρα κλειστή όταν χρησιμοποιείτε το κάτω στοιχείο () για ψήσιμο, ή και τα δύο στοιχεία μαζί () για παραδοσιακό ψήσιμο στον φούρνο.

23 Η θύρα μπορεί να είναι ζεστή – να φοράτε γάντια κουζίνας.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

24 Κατά το ψήσιμο στο γκριλ ή το μαγείρεμα τροφών που πλησιάζουν το άνω στοιχείο, να επιβλέπετε το φαγητό για να φροντίσετε να μην πεταχτούν λίπη ή άλλα υγρά του ψησίματος πάνω στο άνω στοιχείο.

25 Εάν παρατηρήσετε τέτοιο πιτσίσισμα, μετακινήστε το φαγητό προς τα κάτω, μακριά από το άνω στοιχείο.

- 26 Μπορεί να χρειαστεί να επεκτείνετε ελαφρώς τον χρόνο ψησίματος για να καλύψετε την επιπλέον απόσταση του φαγητού από το άνω στοιχείο.
- 27 Το πιτσίσισμα θα κάνει τον καθαρισμό δυσκολότερο.
- 28 Τα υπολείμματα που καίγονται πάνω στο άνω στοιχείο μπορεί να συντομεύσουν τη διάρκεια ζωής του.
- 29 Τα καμένα υπολείμματα που ίσως πέσουν πάνω στο φαγητό μπορεί να επηρεάσουν την εμφάνιση και τη γεύση του φαγητού.

Η ΣΟΥΒΛΑ

- 30 Οτιδήποτε θέλετε να ψήσετε, π.χ. πουλερικό, λαγός ή άλλο είδος κρέατος, πρέπει να το τοποθετήσετε κεντρικά στη σούβλα.
- 31 Εάν δεν το τοποθετήσετε κεντρικά, η μία πλευρά θα ψηθεί γρηγορότερα από την άλλη.
- 32 Δεν πρέπει να υπάρχουν κομμάτια που δεν είναι τοποθετημένα κεντρικά, διότι δεν θα ψηθούν ομοιόμορφα.
- 33 Για βέλτιστα αποτελέσματα, φροντίστε το κρέας να έχει όσο το δυνατόν περισσότερο κυλινδρικό σχήμα και η σούβλα να βρίσκεται ακριβώς στη μέση.
- 34 Δέστε με νήμα τα χαλαρά; κομμάτια, όπως π.χ. τις φτερούγες ή τα μπουτία.
- 35 Ξεβιδώστε τις δύο βίδες και αφαιρέστε τον οβελό από το μυτερό άκρο της σούβλας.
- 36 Πιέστε το μυτερό άκρο διαμέσου της μέσης του κρέατος μέχρι να βγει από την άλλη πλευρά.
- 37 Τοποθετήστε πάλι τον οβελό στη σούβλα και πιέστε και τους δύο οβελούς μέσα στα άκρα του κρέατος.
- 38 Το κρέας θα συρρικνωθεί κατά το ψήσιμο και δεν πρέπει να πέσει από τη σούβλα, οπότε φροντίστε να πιέσετε τους οβελούς καλά μέσα στο κρέας.
- 39 Μετακινήστε το κρέας και τους οβελούς κατά μήκος της σούβλας, έως ότου το κρέας να βρίσκεται περίπου στη μέση και μετά βιδώστε τις δύο βίδες για να σταθεροποιηθεί η σούβλα στη θέση της.
- 40 Εφαρμόστε το μυτερό άκρο της σούβλας μέσα στη μετάδοση κίνησης σούβλας και μετά χαμηλώστε το άλλο άκρο μέσα στον οδηγό στην άλλη πλευρά του φούρνου.
- 41 Βεβαιωθείτε ότι η σούβλα δεν θα συναντήσει κανένα εμπόδιο ούτε και θα αγγίξει οτιδήποτε κατά την περιστροφή της μέσα στον φούρνο.
- 42 Τοποθετήστε τον δίσκο στο κάτω στήριγμα για τη συλλογή υγρών.
- 43 Αφήστε τη θύρα μισάνοικτη.
- 44 Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (100-230°C).
- 45 Εάν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, το εξωτερικό του κρέατος θα ψηθεί γρηγορότερα από ό,τι το εσωτερικό.
- 46 Σας συνιστούμε να μαγειρεύετε σε χαμηλές έως μέτριες θερμοκρασίες.
- 47 Εάν θέλετε να ξεροψηθεί το εξωτερικό του κρέατος, αυξήστε τη θερμοκρασία κοντά στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- 48 Γυρίστε τον διακόπτη φούρνου στη θέση .
- 49 Στρέψτε τον διακόπτη προς τα δεξιά για τον απαιτούμενο χρόνο.
- 50 Χρησιμοποιήστε το δίκρανο σούβλας για να αφαιρέσετε τη σούβλα από τον φούρνο.
- 51 Εφαρμόστε τα άκρα του δίκρανο κάτω από τις εγκοπές στη σούβλα.
- 52 Κρατήστε το δίκρανο με τα δύο χέρια.
- 53 Ανασηκώστε λίγο την αριστερή πλευρά για να απελευθερωθεί από τον οδηγό και μετά μετακινήστε τη σούβλα προς τα δεξιά για να απελευθερωθεί το μυτερό άκρο.
- 54 Αφαιρέστε προσεκτικά το δίκρανο και τη σούβλα από τον φούρνο.
- 55 Σας συνιστούμε να κάνετε δοκιμαστικά αυτήν τη διαδικασία μερικές φορές προτού αρχίσετε το μαγείρεμα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

56 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

57 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

58 Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.

59 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

60 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

αποχρωματισμός

61 Με τη χρήση, οι επιφάνειες της συσκευής θα αποχρωματιστούν.

62 Αυτό είναι αναπόφευκτο, ακίνδυνο, και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

φαγητό	θερμοκρασία	φαγητό	θερμοκρασία
μοσχάρι	190-210 °C	αρτύματα	190-210 °C
ψωμί	200-220 °C	χοιρινό	190-210 °C
φαγητά κατσαρόλας	140-160 °C	κις/φλαν	160-180 °C
κοτόπουλο	190-210 °C	τάρτες με φρούτα	140-160 °C
ψάρι	170-190 °C	ψωμάκια	190-220 °C
αρνί	190-210 °C	κέικ	160-180 °C
μαρέγκα	90-110 °C	Πουτίγκα Γιόρκσαϊρ	200-220 °C
κρέμα	140-160 °C		

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 A készülék felülete nagyon felforrósodhat - ne érintse meg.
- 4 A készülék megtöltésekor vagy kiürítésekor használjon edényfogó kesztyűt.
- 5 Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló felületre, legalább 75 cm-re a talajtól.
- 6 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- 7 A forró étel, zsír és olaj égethet. Ne tegye a készüléket szekrény, függöny vagy éghető anyag mellé vagy alá.
- 8 Ellenőrizze, hogy akadálymentesen ki tudja-e nyitni az ajtót.
- 9 Ne tegyen semmit az ajtóra, amikor az nyitva van – el fogja törni.
- 10 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 11 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 12 Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatus és tisztítás előtt.
- 13 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 14 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 15 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 16 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 Ellenőrizze, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított-e a készülék belsejéből és a fűtőelemek körül.
- 2 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 3 A hőmérsékletszabályozót állítsa 230 állásba.
- 4 Állítsa a fűtőelem-szabályozót a  állásra.
- 5 Állítsa az időzítőt 10 percre.
- 6 Működtesse üresen a készüléket.
- 7 Lehet, hogy egy kis szagot érez, de emiatt nem kell aggódnia. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.

A RÁCS ÉS A TÁLCA

- 8 A rács és a tálca a sütő két oldalán lévő polctartókra csúsztatható.
- 9 Sütéshez az alsó tartókat használja.
- 10 Grillezéshez, pirításhoz és az ételek tetejének barnításához a felső tartókat használja.
- 11 Ha a tálcat nem használja a sütéshez, akkor tegye az alsó polctartóra a lecsöpögő zsiradék felfogásához.

A FOGANTYÚ

- 12 A fogantyú rácsra/tálcára illesztése:
 - a) akassza be a kampókat a rács/tálca tetejébe
 - b) engedje le a fogantyút, amíg az alja meg nem fogja a rács/tálca alját
 - c) emelje fel a rácsot/tálcat a fogantyúval együtt
 - d) a felső kampók a tálcához, az alsó kampók a rácshoz használhatók

rajzok	5 grillrúd motorja	14 csavarok
hőmérsékletszabályozó	6 alsó fűtőelem	15 nyárs
fűtőelem-szabályozó	7 ajtó	16 grillrúd
időzítő	8 fogantyú	17 hegy
0 ki	9 rács	18 bevágások
1 fény	10 tálca	19 grillrúd villa
2 felső fűtőelem	11 fogantyú	
3 polctartók	12 felső kampók	
4 grillrúdtartó	13 alsó kampók	



vigyázat
forró felület

A SÜTŐ HASZNÁLATA

- 13 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 14 Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre (100-230°C).
- 15 Állítsa a sütőt a kívánt funkcióra:
 - minden elem kikapcsolása
 - felső fűtőelem és grillrúd
 - alsó fűtőelem
 - mindkét fűtőelem
- 16 A szükséges idő beállításához fordítsa el az időzítőt az óramutató járásával egyező irányba. A lámpa kigyullad.
- ★ Ha több mint 60 percg szeretne sütni, akkor egyszerűen állítsa be újból az időzítőt, amikor az visszaér a nullára.
- 17 Amikor az időzítő visszaér a 0-ra, a készülék kikapcsol. Egy csengő hangot hall. A lámpa kialszik
- 18 Ha az alsó fűtőelemet vagy mindkét fűtőelemet használja (), melegítse elő a sütőt, és várjon, amíg elalszik a lámpa, mielőtt megkezdene a sütést.

AZ AJTÓ – NYITVA VAGY ZÁRVA?

- 19 Az ajtó 3 stabil állással rendelkezik: nyitva, zárva és félig nyitva (kb. 30°).
- 20 A felső fűtőelem használatakor tartsa félig nyitva az ajtót, akár grillként, akár a grillrúddal együtt használja.
- 21 Ez meggátolja a hőfokszabályozó működését és a fűtőelem kikapcsolását.
- 22 Az alsó fűtőelemmel történő sütéshez vagy a két fűtőelem együttes használatával történő hagyományos sütőben főzéshez tartsa zárva az ajtót.
- 23 Az ajtó felforrósodik – viseljen edényfogó kesztyűt.

GRILLEZÉS ÉS FRÖCSKÖLŐ ZSÍR

- 24 Amikor grillez, vagy az étel közel van a felső fűtőelemhez, akkor figyelje az ételt, hogy ne fröcsköljön a zsír vagy szaft a felső fűtőelemre.
- 25 Ha úgy látja, hogy ráfröcsköl, akkor helyezze lejjebb az ételt, távolabb a felső fűtőelemtől.
- 26 Előfordulhat, hogy a nagyobb távolság miatt növelnie kell a sütési időt.
- 27 A fröcskölés nehezé teszi a készülék tisztítását.
- 28 A felső fűtőelemre égett ételmaradék csökkenti az elem élettartamát.
- 29 Az ételbe visszahulló égett ételmaradék pedig ronthatja az étel kinézetét és ízét.

A GRILLRÚD

- 30 A sütnivalót, legyen az madár, nyúl vagy egy darab hús, a grillrúd közepére kell felhúzni.
- 31 Ha az étel nem a rúd közepén van, akkor az egyik oldala gyorsabban fog sülni a másikkal.
- 32 Nem szabad, hogy lelógó részek legyenek, mert akkor az étel egyenetlenül fog sülni.
- 33 Minél hengeresebb alakot sikerül elérnie, és minél inkább középen van a grillrúd, annál jobb lesz az eredmény.

- 34 Kösse le a kilógó részeket, például a szárnyakat vagy kisebb lábakat egy zsinórral.
35 Lazítsa meg a két csavart, majd vegye le a nyársat a grillrúd hegyes végéről.
36 Szúrja át a rúd hegyes végét a hús közepén egészen át a hús másik végéig.
37 Tegye vissza a nyársat a grillrúdra, és nyomja a két nyársat a hús két végére.
38 A hús sülés közben veszít a méretéből, de nem szabad, hogy leessen a nyársról, ezért nyomja be alaposan a nyársakat a húsbba.
39 Mozgassa a húst és a nyársakat a grillrúd mentén, amíg a hús nagyjából középre nem kerül. Ekkor húzza meg a két csavart, hogy a nyársak a helyükön maradjanak.
40 Illessze a grillrúd hegyes végét a grillrúd motorjába, majd engedje le a másik végét a sütő másik oldalán lévő grillrúdtartóba.
41 Ellenőrizze, hogy a grillrúd forgása közben semmi ne érintse a sütő belsejét.
42 Csúsztassa a tálcát az alsó tartóra a lecsöpögő zsiradék és saft felfogása érdekében.
43 Hagyja félig nyitva az ajtót.
44 Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre (100-230°C).
45 Ha túl magas a hőmérséklet, az étel külseje gyorsabban sül, mint a közepe.
46 Azt javasoljuk, hogy alacsony-közepes hőmérsékleten süssön.
47 Ha ropogósra szeretné sütni a hús külsejét, akkor vegye feljebb a hőmérsékletet a sütési idő vége felé.
48 Állítsa a fűtőelem-szabályozót a  állásra.
49 A szükséges idő beállításához fordítsa el az időzítőt az óramutató járásával egyező irányba.
50 A grillrúd sütőből történő kiemeléséhez használja a grillrúd villáját.
51 Illessze a villa két végét a grillrúdon található bevágások alá.
52 Tartsa két kézzel a villát.
53 Emelje fel enyhén a villa bal oldalát a grillrúd tartóban lévő végének kiszabadításához, majd mozgassa jobbra a grillrudat a hegyes végének kiszabadításához.
54 Óvatosan emelje ki a villát és a grillrudat a sütőből.
55 Azt javasoljuk, hogy az első sütés előtt gyakorolja párszor ezt a mozgatsort.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 56 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
57 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
58 Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.
59 Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.
60 Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.

színesztés

- 61 A használat alatt a készülék felületei el fognak színeződni.
62 Ez elkerülhetetlen, ártalmatlan, és nem befolyásolja a készülék működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

étel	hőmérséklet	étel	hőmérséklet
marha	190-210 °C	cukrászsütemény	190-210 °C
kenyér	200-220 °C	sertés	190-210 °C
casserole	140-160 °C	quiche/flan	160-180 °C
csirke	190-210 °C	gyümölcsben gazdag sütemény	140-160 °C
hal	170-190 °C	scone (édes zsemle)	190-220 °C
bárány	190-210 °C	piskóta	160-180 °C
habos sütemény	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
tejes puding	140-160 °C		

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Cihazın yüzeyleri ısınacaktır – dokunmayın.
- 4 Cihaza yiyecek koyarken veya cihazdan çıkarırken fırın eldivenlerini giyin.
- 5 Cihazı zemin seviyesinden en az 75 cm (30") yukarıda olmak üzere, sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 6 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- 7 Yiyecekler, katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında alev alabilirler. Cihazı dolapların, perdelerin veya tutuşabilir malzemelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- 8 Kapağı herhangi bir engele neden olmadan açabileceğinizden emin olun.
- 9 Açıkken kapağın üzerine herhangi bir şey koymayın, kapağı kırabilirsiniz.
- 10 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- 11 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 12 Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- 13 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 14 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 15 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 16 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 Cihazın içinde bulunan ve ısıtma devrelerini saran tüm ambalajları söktüğünüzden emin olun.
- 2 Cihazın fişini, elektrik prizine takın.
- 3 Isı kumandasını 230 simgesine ayarlayın.
- 4 Fırın kumandasını  konumuna getirin.
- 5 Zamanlayıcıyı 10 konumuna getirin.
- 6 Cihazı içi boş olarak çalıştırın.
- 7 İlk çalıştırmada biraz koku olabilir, endişelenmeyin. Cihazın çalıştırıldığı alanı iyice havalandırın.



IZGARA TELİ VE TEPSİ

- 8 Izgara teli ve tepsi, fırının her iki yanında bulunan raf desteklerine girer.
- 9 Fırında pişirmek ve rosto yapmak için alt destekleri kullanın.
- 10 Izgara veya kızartma yapmak ve yiyeceğin üst malzemelerini kahverengileştirmek için üst destekleri kullanın.
- 11 Yiyeceği tepside pişirmiyorsanız, tepsiyi akan damlaları tutması için alt raf desteğine yerleştirin.



SAP

- 12 Sapı ızgara teline/tepsiye takmak için:
 - a) ızgara telin/tepsinin üst kısmındaki kancaları kavrayın
 - b) sapı, taban, ızgara telin/tepsinin alt kısmını kavrayana dek aşağı indirin
 - c) sapı kaldırın, ızgara tel/tepsi de onunla birlikte gelecektir
 - d) üst kancalar tepsiye, alt kancalar ızgara tele uygundur

çizimler

- ısı kumandası
 fırın kumandası
 zamanlayıcı
0 kapalı
1 lamba
2 üst ısıtma devresi
3 raf destekleri
4 kılavuz

- 5 döner şiş yuvası
6 alt ısıtma devresi
7 kapak
8 sap
9 ızgara teli
10 tepsi
11 sap
12 üst kancalar
13 alt kancalar

- 14 vidalar
15 kebab şişleri
16 döner şişi
17 uç
18 oyuklar
19 döner şiş çatalı



dikkat
sıcak yüzey

👁 FIRINI KULLANMA

- 13 Cihazın fişini, elektrik prizine takın.
- 14 Isı kumandasını gerekli ısıya (100-230°C) ayarlayın.
- 15 Fırını, çalıştırmak istediğiniz işleve ayarlayın:
- tüm ısıtma devreleri kapalı
 üst ısıtma devresi ve döner şiş
 alt ısıtma devresi
 her iki ısıtma devresi
- 16 Zamanlayıcıyı saat yönünde çevirerek, gereken süreye ayarlayın. Lamba yanacaktır.
- ★ Pişirme süreniz 60 dakikayı aşıyorsa, sıfıra geldikten sonra zamanlayıcıyı tekrar ayarlayın.
- 17 Süre 0 konumuna geldiğinde, cihaz kendiliğinden kapanacaktır. Bir "ding" ses duyacaksınız. Lamba sönecektir.
- 18 Alt ısıtma devresini veya her iki ısıtma devresini birlikte () kullanırken, fırını önceden ısıtın ve pişirmeye başlamadan önce lambanın sönmelerini bekleyin.

👁 KAPAK – AÇIK MI, KAPALI MI?

- 19 Kapak 3 sabit konuma sahiptir: açık, kapalı ve yarı açık (yaklaşık 30°).
- 20 Izgara veya döner şiş için üst ısıtma devresini () kullanırken, kapağı yarı açık bırakın.
- 21 Bu, termostatin çalışmasını ve ısıtma devresinin kapanmasını önleyecektir.
- 22 Fırında pişirme için alt ısıtma devresini () veya geleneksel fırında pişirme için her iki ısıtma devresini () kullanırken, kapağı kapalı tutun.
- 23 Kapak ısınacağından, fırın eldivenlerini giyin.

👁 IZGARA VE ŞİŞ

- 24 Izgara yaparken veya üst ısıtma devresine yakın herhangi bir yiyecek pişirirken, yağ veya özsuların üst ısıtma devresine sıçramasını önlemek için gözünüz yiyecekte olmalıdır.
- 25 Sıçrama gördüğünüzde, yiyeceği aşağıya, üst ısıtma devresinden uzağa alın.
- 26 Artan mesafeyi telafi etmek için, pişirme süresini biraz uzatmanız gerekebilir.
- 27 Sıçrama, temizlik işlemini güçleştirecektir.
- 28 Üst ısıtma devresinin üzerinde yanan kalıntılar, ısıtma devresinin ömrünü kısaltabilir.
- 29 Yiyeceğe düşen yanık kalıntılar, yemeğin görünüm ve lezzetini etkileyebilir.

👁 DÖNER ŞİŞ

- 30 Kuş, tavşan veya bir parça et, her ne kızartırsanız kızartın, şişlere tam ortasından geçirmelisiniz.
- 31 Şiş yiyeceğin ortasından geçirmedığınız takdirde, bir tarafı diğer tarafından daha hızlı pişecektir.
- 32 Yiyeceğin hiçbir ucu serbest kalmamalıdır, serbest kalan uçlar yiyeceğin eşit olmayan biçimde pişmesine neden olacaktır.
- 33 Şişin tam merkezde olması kaydıyla, bir silindir biçimine ne kadar yaklaşırsanız, sonuç da o kadar iyi olacaktır.

- 34 Kanatlar veya küçük bacaklar gibi serbest olan uçları iple bağlayın.
- 35 Her iki vidayı da gevşetin, sonra kebab şişini döner şişinin sivri ucundan çıkarın.
- 36 Sivri ucu etin ortasından geçecek ve diğer taraftan çıkacak şekilde itin.
- 37 Kebab şişini, tekrar döner şişinin üzerine yerleştirin ve her iki kebab şişini etin uçlarına doğru itin.
- 38 Pişirme sırasında suyu çekilerek büzülecek olan etin kebab şişlerinden çıkmamasına dikkat edin, bu nedenle onu iyice içeri girmesi için itin.
- 39 Eti ve kebab şişlerini, et yaklaşık olarak ortaya gelinceye kadar, döner şişi boyunca hareket ettirin, sonra yerine sabitlemek için her iki vidayı da sıkın.
- 40 Döner şişinin sivri ucunu döner şiş yuvasına takın, sonra öbür ucunu fırının diğer tarafında bulunan kılavuza doğru indirin.
- 41 Şiş dönerken, fırının iç kısmında herhangi bir yere temas etmeyeceğinden emin olun.
- 42 Damlaları tutması için, tepsiyi alt desteğe doğru kaydırın.
- 43 Kapağı yarı açık konumda bırakın.
- 44 Isı kumandasını gerekli ısıya (100-230°C) ayarlayın.
- 45 Sıcaklık fazla yüksek olursa, yiyeceğin dış kısmı orta kısmından daha hızlı pişer.
- 46 Düşük veya orta sıcaklıklarda pişirmenizi öneririz.
- 47 Etin dışında bir kabuk oluşturmak istiyorsanız, pişirme süresinin sonuna doğru sıcaklığı yükseltin.
- 48 Fırın kumandasını  konumuna getirin.
- 49 Zamanlayıcıyı saat yönünde çevirerek, gereken süreye ayarlayın.
- 50 Döner şişi fırından çıkarmak için, döner çatalını kullanın.
- 51 Çatalın uçlarını, döner şişindeki oyukların altına takın.
- 52 Çatalı her iki elinizle tutun.
- 53 Ucu kılavuzdan çıkarmak için, sol tarafı biraz kaldırın, sonra sivri ucu serbest bırakmak için, döner şişi sağa doğru hareket ettirin.
- 54 Çatalı ve döner şişi fırından dikkatle çıkarın.
- 55 Pişirmeye başlamadan önce birkaç kez deneme yapmanızı öneririz.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 56 Cihazın şişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
- 57 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 58 Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
- 59 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.
- 60 Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

discolouration

- 61 Cihazın yüzey rengi, kullanıma bağlı olarak zamanla solabilir.
- 62 Bu kaçınılmaz oluşum zararsızdır ve cihazın çalışmasını etkilemez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

PIŞIRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

yiyecek	sıcaklık	yiyecek	sıcaklık
sığır eti	190-210 °C	hamur işi	190-210 °C
ekmek	200-220 °C	domuz eti	190-210 °C
güveç	140-160 °C	kiş/reçelli börek	160-180 °C
tavuk eti	190-210 °C	bol malzemeli meyveli kek	140-160 °C
balık	170-190 °C	küçük çörek	190-220 °C
kuzu eti	190-210 °C	pandispanya	160-180 °C
mereng	90-110 °C	Yorkshire pudingi	200-220 °C
sütlü puding	140-160 °C		

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.



PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Suprafețele aparatului se vor încinge – nu atingeți.
- 4 Purtați mănuși de bucătărie atunci când umpleți sau goliți aparatul.
- 5 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, rezistentă la căldură, la cel puțin 75 cm deasupra nivelului podelei.
- 6 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- 7 Mâncarea, grăsimea și uleiul pot cauza arsuri atunci când sunt fierbinți. Nu așezați aparatul lângă sau sub dulapuri, perdele sau materiale inflamabile.
- 8 Verificați dacă puteți deschide ușa fără să o blocați.
- 9 Nu puneți nimic pe ușă atunci când este deschisă - se va rupe.
- 10 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- 11 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 12 Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- 13 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 14 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 15 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 16 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



exclusiv pentru uz casnic



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele din interiorul aparatului și elementele din jurul acestuia.
- 2 Băgați întrerupătorul în priză.
- 3 Setați temperatura la 230.
- 4 Reglați cuptorul pe
- 5 Reglați temporizatorul pe 10.
- 6 Operați aparatul gol.
- 7 S-ar putea să miroasă puțin, însă nu vă îngrijorați. Asigurați-vă că începerea este bine ventilată.



COȘUL ȘI TAVA

- 8 Coșul și tava se glisează în suporturile raftului de la capetele cuptorului.
- 9 Folosiți suporturile de jos pentru coacere și fripturi.
- 10 Folosiți suporturile de sus pentru grătar, pâine prăjită și cruste crocante.
- 11 Dacă nu gătiți în tavă, puneți-o pe suportul de jos, pentru a capta lichidul scurs.



MÂNERUL

- 12 Pentru a monta mânerul pe coș/tavă:
 - a) prindeți cârligele de deasupra coșului/tăvii
 - b) coborâți mânerul până când partea de jos ajunge sub coș/tavă
 - c) ridicați mânerul, se va ridica și coșul/tava
 - d) cârligele de sus se potrivesc la tavă, cele de sus la coș

schite	5 acționare rotisor	14 șuruburi
control temperatură	6 element inferior	15 frigărui
control cuptor	7 ușa	16 rotisor
temporizator	8 mâner	17 punct
0 oprit	9 coș	18 margini
1 bec	10 tavă	19 furcă rotisor
2 element superior	11 mâner	
3 suporturi raft	12 cârlige superioare	atenție
4 ghidaj	13 cârlige inferioare	suprafață fierbinte

FOLOSIREA CUPTORULUI

- 13 Băgați întrerupătorul în priză.
- 14 Setări controlul temperaturi la temperatura necesară (100-230° C).
- 15 Reglați cuptorul pe funcția necesară:
 - toate elementele stinse
 - elementul superior și rotisor
 - element inferior
 - ambele elemente
- 16 Rotiți temporizatorul în sensul acelor de ceasornic, reglând timpul dorit. Becul se va aprinde.
- * Dacă trebuie să gătiți mai mult de 60 de minute, trebuie doar să setați din nou cronometrul când ajunge la zero.
- 17 Când cronometrul ajunge la 0, aparatul se va stinge. Veți auzi un „ding”. Becul se va stinge.
- 18 Când folosiți elementul inferior, sau ambele elemente (), preîncălziți cuptorul și așteptați până când se stinge becul înainte de a introduce alimentele.

UȘA - DESCHISĂ SAU ÎNCHISĂ?

- 19 Ușa are 3 poziții stabile - deschisă, închisă și deschisă pe jumătate (aprox. 30°).
- 20 Țineți ușa pe jumătate deschisă atunci când folosiți elementul de sus (, fie ca și grătar, fie ca rotisor.
- 21 Aceasta va preveni acționarea termostatului și oprirea elementului.
- 22 Țineți ușa închisă atunci când folosiți elementul de jos (, pentru copt, sau ambele elemente împreună , pentru gătit tradițional.
- 23 Ușa devine fierbinte – purtați mănuși de bucătărie.

GRĂTAR ȘI STROPIRE

- 24 Atunci când folosiți grătarul sau când gătiți vreun aliment care ajunge aproape de elementul de sus, fiți atenți la mâncare pentru a evita stropirea cu grăsime sau sucuri pe elementul de sus.
- 25 Dacă vedeți stropi, mutați mâncarea mai jos, departe de elementul de sus.
- 26 Este posibil să fie nevoie să măriți puțin timpul de gătire pentru a suplini distanța suplimentară.
- 27 Stropirea va face dificilă curățarea.
- 28 Reziduurile arse de pe elementul de sus îi pot scurta durata de funcționare.
- 29 Reziduurile arse care cad pe mâncare pot afecta aspectul și gustul mâncării.

ROTISORUL

- 30 Indiferent dacă gătiți pasăre, iepure sau o bucată de carne, alimentele trebuie montate în centrul rotisorului.
- 31 Dacă nu sunt montate central, o parte se va găti mai repede decât cealaltă.
- 32 Nu trebuie să există bucăți desprinse, nu se vor găti uniform.

- 33 Rezultatele vor fi mai bune cu cât obțineți o formă cât mai cilindrică, iar alimentele sunt mai pe centrul rotisorului.
- 34 Legați cu un șnur bucățile desprinse cum sunt aripile sau picioarele mici.
- 35 Deșurubați ambele șuruburi, apoi scoateți frigăruia din capătul rotisorului.
- 36 Împingeți capătul prin centrul cărnii și scoateți-l pe cealaltă parte.
- 37 Puneți la loc frigăruia pe rotisor și împingeți ambele frigărui în carne.
- 38 Carnea se va micșora în timp ce se gătește și nu trebuie să cadă de pe frigărui; împingeți-o bine.
- 39 Mutați carnea și frigăruile pe rotisor până când carnea ajunge în centru, apoi strângeți ambele șuruburi, pentru a o fixa.
- 40 Montați capătul rotisorului în cuptor, apoi coborâți celălalt capăt în ghidajul de pe cealaltă parte a cuptorului.
- 41 Asigurați-vă nimic nu atinge interiorul cuptorului în timp ce rotisorul se rotește.
- 42 Glisați tava în suportul de jos, pentru a capta stropii.
- 43 Lăsați ușa pe jumătate deschisă.
- 44 Setări controlul temperaturi la temperatura necesară (100-230° C).
- 45 Dacă temperatura este prea ridicată, exteriorul se va găti mai repede decât centrul.
- 46 Vă recomandăm să gătiți la temperatură joasă sau medie.
- 47 Dacă doriți ca partea exterioară a cărnii să devină crocantă, ridicați temperatura la finalul ciclului de preparare.
- 48 Reglați cuptorul pe .
- 49 Rotiți temporizatorul în sensul acelor de ceasornic, reglând timpul dorit.
- 50 Folosiți furca rotisorului pentru a scoate rotisorul din cuptor.
- 51 Montați capetele furcii sub marginile rotisorului.
- 52 Țineți furca cu ambele mâini.
- 53 Ridicați puțin partea stângă, pentru a elibera capătul de pe ghidaj, apoi mișcați rotisorul în dreapta, pentru a elibera capătul.
- 54 Scoateți cu grijă furca și rotisorul din cuptor.
- 55 Vă sugerăm să exersați câteva ori înainte de a începe să gătiți.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNȚEȚINERE

- 56 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- 57 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 58 Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.
- 59 Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
- 60 Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.

decolorare

- 61 În timp, suprafețele aparatului se vor decolora.
- 62 Acest lucru este inevitabil, inofensiv și nu va afecta funcționarea corectă a aparatului.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Folosiți acești timpi doar în scop informativ.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

alimente	temperatură	alimente	temperatură
carne de vită	190-210 °C	patiserie	190-210 °C
pâine	200-220 °C	carne de porc	190-210 °C
caserole	140-160 °C	plăcintă/tartă cu fructe	160-180 °C
pui	190-210 °C	prăjitură cu fructe	140-160 °C
pește	170-190 °C	biscuiți	190-220 °C
carne de miel	190-210 °C	cozonac	160-180 °C
bezea	90-110 °C	budincă Yorkshire	200-220 °C
budincă cu lapte	140-160 °C		

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.



ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Уредите се нагорещават – не ги докосвайте.
- 4 Носете готварски ръкавици, когато пълните или изпразвате уреда.
- 5 Поставете уреда на стабилна, равна, термоустойчива повърхност, на височина поне 75cm (30") от пода.
- 6 Освободете пространство от поне 50 mm около уреда.
- 7 Храната, мазнината и олиото могат да се запалят при нагриване. Не поставяйте уреда до или под шкафове, завеси или запалими материали.
- 8 Проверете дали вратичката се отваря без пречки.
- 9 Не оставяйте нищо на вратичката, докато е отворена – ще я счупите.
- 10 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 11 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 12 Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- 13 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 14 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 15 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 16 Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



само за домашна употреба



ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- 1 Проверете дали сте отстранили всички опаковки от вътрешността на уреда и около елементите.
- 2 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 3 Настройте контрола на температурата на 230.
- 4 Настройте контрола на фурната на
- 5 Настройте таймера на 10.
- 6 Задействайте уреда празен.
- 7 Това може да предизвика миризма, но тя не трябва да Ви безпокои. Уверете се, че помещението е добре вентилирано.



СКАРА И ТАВА

- 8 Скарата и тавата се плъзгат по опорите за рафтовете на стените на фурната.
- 9 Използвайте долните опори за печене.
- 10 Използвайте горните опори за грил, препичане и запичане на глазура до златисто.
- 11 Ако не готвите на тавата, поставете я на долния рафт, за да улавя капки.



ДРЪЖКАТА

- 12 За да поставите дръжката на скарата/тавата:
 - 1) хванете куките в горната част на скарата/тавата
 - 2) снижете дръжката, докато долната ѝ част захване долната страна на скарата/тавата

илюстрации	5 стойка за грил	14 винтове
контрол на температурата	6 долен елемент	15 шишове
контрол на фурна	7 вратичка	16 грил
основен уред	8 дръжка	17 връх
0 изкл.	9 скара	18 слотове
1 лампичка	10 тава	19 вилица за грил
2 горен елемент	11 дръжка	
3 опора за рафтове	12 горни куки	внимание
4 водач	13 долни куки	гореща повърхност

- 3) вдигнете дръжката и скарата/тавата ще излезе с нея
- 4) горните куки обхващат тавата, а долните – скарата

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

- 13 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 14 Задайте необходимата температура (100-230°C) чрез копчето за контрол на температурата.
- 15 Настройте фурната на необходимата ви функция.
 - всички елементи са изключени
 - горен елемент и грил
 - долен елемент
 - и двата елемента
- 16 Завъртете таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време. Лампичката ще светне.
- ★ Ако трябва да готвите за повече от 60 минути, просто настройте таймера още веднъж, след като достигне нула.
- 17 Когато таймерът се върне на 0, уредът ще се изключи. Ще чуете звън. Лампичката ще угасне.
- 18 Когато използвате долния елемент или и двата елемента () , загрейте предварително фурната и изчакайте лампичката да изгасне, преди да готвите.

ВРАТИЧКАТА – ОТВОРЕНА ИЛИ ЗАТВОРЕНА?

- 19 Вратата има 3 стабилни позиции, отворена, затворена и полуотворена (около 30°).
- 20 Дръжте вратичката полуотворена, когато използвате горния елемент като грил или с грил пръчката.
- 21 Това ще предотврати работа на термостата и изключване на елемента.
- 22 Дръжте вратичката затворена, когато използвате долния елемент за печене или и двата елемента заедно за традиционно готвене на фурна.
- 23 Вратичката се нагорещява – носете готварски ръкавици.

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ И ЦВЪРЧЕНЕ

- 24 Когато готвите на грил или готвите нещо, което се доближава до горния елемент, следете храната, за да избегнете пръскането на сокове върху горния елемент.
- 25 Ако видите цвърчене, преместете храната надолу, далеч от горния елемент.
- 26 Може да се наложи малко да удължите времето на готвене, за да компенсирате за разстоянието.
- 27 Цвърченето ще затрудни почистването.
- 28 Загорели остатъци по горния елемент може да скъсят живота му.
- 29 Падането на загорели остатъци в храната може да повлияе върху външния вид и вкуса на храната.

ГРИЛА

- 30 Независимо какво печете, птица, заек или парче месо, те трябва да бъдат поставени централно на грила.
- 31 Ако не са поставени централно, едната страна ще се сготви по-бързо от другата.
- 32 Не трябва да има свободни части или те ще се сготвят неравномерно.
- 33 Колкото по-близо сте до цилиндрична форма, като грилът е в центъра, толкова по-добри ще бъдат резултатите.
- 34 Завържете свободните части като крила или малки крака с връв.
- 35 Разхлабете двата винта, после отстранете шиша от острия край на грила.
- 36 Натиснете заострения край през центъра на месото, за да излезе от другата страна.
- 37 Поставете шиша на грила и натиснете и двата шиша в краищата на месото.
- 38 Месото ще се свие при готвенето и не трябва да падне от шишовете, затова ги натиснете добре.
- 39 Придвижете месото и шишовете по грила, докато месото стигне центъра, след което затегнете винтовете, за да го задържат.
- 40 Поставете заострения край на грила в стойката за грил, след което спуснете другия край във водача от другата страна на фурната.
- 41 Проверете дали нещо не докосва вътрешността на фурната, когато грилът се върти.
- 42 Плъзнете тавата по долната подпора, за да улавя капките.
- 43 Оставете вратичката полуотворена.
- 44 Задайте необходимата температура (100-230°C) чрез копчето за контрол на температурата.
- 45 Ако температурата е твърде висока, външността ще се сготви по-бързо от центъра.
- 46 Предлагаме ви да готвите на ниска до средна температура.
- 47 Ако искате външността на месото да е хрупкава, увеличете температурата към края на готвенето.
- 48 Настройте контрола на фурната на .
- 49 Завъртете таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време.
- 50 Използвайте вилцата за грил, за да извадите грила от фурната.
- 51 Поставете краищата на вилцата под слотовете в грила.
- 52 Дръжте вилцата с две ръце.
- 53 Повдигнете леко лявата страна, за да освободите края от водача, след което мръднете грила надясно, за да освободите заострения край.
- 54 Внимателно отстранете вилцата и грила от фурната.
- 55 Предлагаме да се упражните няколко пъти, преди да започнете да готвите.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 56 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
- 57 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 58 Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.
- 59 Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.
- 60 Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.

обезцветяване

- 61 С употребата на уреда, повърхностите му се загубят цвета си.
- 62 Това е неизбежно, безобидно и няма да повлияе на функционирането на уреда.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



👁 ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

храна	температура	храна	температура
телешко	190-210 °C	сладкиш	190-210 °C
хляб	200-220 °C	свинско	190-210 °C
касерол	140-160 °C	киш/плодова пита	160-180 °C
пилешко	190-210 °C	кекс с плодове	140-160 °C
риба	170-190 °C	курабии	190-220 °C
агнешко	190-210 °C	пандишпан	160-180 °C
целувки	90-110 °C	йоркширски пудинг	200-220 °C
млечен пудинг	140-160 °C		

تغير اللون

62 سوف يتغير لون أسطح الجهاز مع الاستخدام.

63 هذا أمر لا مفر منه وهذا غير ضار ولا يؤثر على تشغيل الجهاز.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب إيداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

- قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- عند طهي أطعمة معبأة مسبقاً، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.

لحمة	درجة الحرارة (°C)	لحمة	درجة الحرارة (°C)
لحم بقرة	190-210	فطيرة حلوة	190-210
خبز	200-220	لحم خنزير	190-210
طواجن	140-160	كيشي/فلان	160-180
دجاج	190-210	كعكة فاكهة غنية	140-160
سمك	170-190	الكعكات	190-220
لحم ضأن	90-110	كعكة أسفنجية	90-110
كعكة المربغ	190-210	بودنغ يوركشاير	200-220
بودنغ حليب	140-160		

27 قد تضطر إلى تمديد مدة الطهي قليلا لتعويض المسافة الإضافية.

28 سوف يجعل البخ التتظيف صعبا.

29 البقايا المحروقة على العنصر العلوي قد تقصر عمره.

30 قد تؤثر البقايا المحروقة الساقطة في الطعام على شكل وطعم الطعام.

🔍 المشواة

31 مهما كان ما تقوم بتحميمه، طير أو أرنب أو قطعة لحم، فيجب وضعه بشكل مركزي على المشواة.

32 وإذا لم يتم وضعه بشكل مركزي، فسوف يتم طهي جانب واحد أسرع من الآخر.

33 ويجب ألا يكون هناك قطعاً سائبة وإلا سيتم طهيها بشكل غير منتظم.

34 وكلما كنت أقرب إلى شكل اسطوانة مع جعل المشواة في الوسط بالضبط، كلما كانت النتائج أفضل.

35 اربط القطع السائبة كاجنحة أو أرجل صغيرة بخيوط.

36 قم بفك المسارين ثم إخراج السيخ من طرف المشواة المدب.

37 ادفع الطرف المدب خلال مركز اللحم وخارج الجانب الآخر.

38 استبدل السيخ على المشواة وادفع السيخين في أطراف اللحم.

39 سوف يتقلص اللحم كلما تم طهيته، ويجب عدم سقوط الأسياخ ولذلك ادفعها جيدا.

40 حرك اللحم والأسياخ على طول المشواة إلى أن يصبح اللحم في المنتصف تقريبا واربط السيخين في مكانهما.

41 ركب الطرف المدب للمشواة في محرك المشواة ثم قم بتنزيل الطرف الآخر في الدليل على الجانب الآخر للفرن.

42 تأكد من أن شينا لن يتم لمسه داخل الفرن والمشواة تدور.

43 حرك الصينية في المسند السفلي لالتقاط القطرات.

44 اترك الباب نصف مفتوح.

45 اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (100-230 درجة مئوية).

46 إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جداً، فسيكون طهي السطح الخارجي أسرع عن المركز.

47 نقترح عليك الطهي في درجات حرارة منخفضة إلى متوسطة.

48 إذا كنت ترغب في جعل خارج اللحم هشاً، ارفع درجة الحرارة نحو نهاية مدة الطهي.

49 ضع أداة التحكم في الفرن على .

50 أدر جهاز التوقيت في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت الذي تريده.

51 استخدم شوكة المشواة لرفع المشواة من الفرن.

52 ضع أطراف الشوكة تحت القطع في المشواة.

53 أمسك الشوكة ببديك.

54 ارفع الجانب الأيسر قليلا لتحرير الطرف من الدليل ثم حرك المشواة إلى اليمين لتحرير الطرف المدب.

55 أخرج الشوكة والمشواة من الفرن بحرص.

56 نقترح عليك ممارسة ذلك عدة مرات قبل بدء الطهي.

🔍 محاذير وصيانة

57 افصل الجهاز ودعه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.

58 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.

59 اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.

60 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.

61 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

- 4 ضع أداة التحكم في الفرن على .
- 5 ضع جهاز التوقيت على 10.
- 6 قم بتشغيل الجهاز فارغا.
- 7 يؤدي هذا الأمر إلى خروج رائحة قوية، ولكن لا تقلق. تأكد فقط من أن الغرفة فيها تهوية جيدة.

🔍 الحامل والصينية

- 8 يتحرك الحامل والصينية في مساند الرف على جانبي الفرن.
- 9 استخدم المساند السفلية للخبز والتحميص.
- 10 استخدم المساند العلوية للشواء والتحميص وتحمير الطبقات.
- 11 إذا كنت لا تطهو على الصينية، ضعها على مسند الرف السفلي لالتقاط القطرات.

🔍 المقبض

- 12 لتركيب المقبض في الحامل/الصينية:
- (1) علق الخطاطيف في أعلى الحامل/الصينية
- (2) قم بتنزيل المقبض إلى أن يمسك الجانب السفلي بالجانب السفلي للحامل/الصينية
- (3) ارفع المقبض والحامل/الصينية معه
- (4) تناسب الخطاطيف العلوية الصينية وتناسب الخطاطيف السفلية الحامل

🔍 استخدام الفرن

- 13 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 14 اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (100-230 درجة مئوية).
- 15 اضبط الفرن على الوظيفة التي تطلبها:
- ✕ جميع العناصر مرفوعة
-  العنصر العلوي والمشواة
-  العنصر السفلي
-  كلا العنصرين
- 16 أدر جهاز التوقيت في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت الذي تريده. سوف يضيء الضوء
- ★ إذا كنت بحاجة للطهي لأكثر من 60 دقيقة، مجرد اضبط جهاز التوقيت مرة أخرى عندما يعود إلى نقطة الصفر.
- 17 سوف يتوقف الجهاز عندما يرجع الوقت إلى 0.
- 18 سوف تسمع "رنينا". سوف تنطفئ اللبنة.
- 19 عند استخدام العنصر السفلي أو كلا العنصرين ( )، سخن الفرن وانتظر إلى أن تنطفئ اللبنة قبل الطهي.

🔍 الباب - مفتوح أم مغلق؟

- 20 للباب 3 أوضاع ثابتة، مفتوح ومغلق ونصف مفتوح (حوالي 30 درجة).
- 21 اجعل الباب نصف مفتوح عند استخدام العنصر العلوي ، إما كشواية أو مع المشواة.
- 22 وسوف يمنع ذلك تشغيل الترموستات وإيقاف العنصر.
- 23 اجعل الباب مغلقا عند استخدام العنصر السفلي  للخبز أو كلا العنصرين معا  للطهي التقليدي بالفرن.
- 24 عندما يصبح الباب ساخنا - قم بارتداء قفازات الفرن.

🔍 الشواء والبخ

- 25 عند شواء أو طهي أي شيء قريب من العنصر العلوي، لاحظ الطعام لتجنب بخ الدهون أو العصائر على العنصر العلوي.
- 26 إذا كنت ترى بصفا، حرك الطعام لأسفل بعيدا عن العنصر العلوي.

الرسومات

14 مسامير	5 محرك المشواة	٤ التحكم في درجة الحرارة
15 الأسياخ	6 العنصر السفلي	□ أداة التحكم في الفرن
16 المشواة	7 الباب	④ جهاز التوقيت
17 نقطة	8 مقبض	0 إطفاء
18 القطع	9 الحامل	1 لمبة
19 شوكة المشواة	10 الصينية	2 العنصر العلوي
	11 مقبض	3 مساند الرف
	12 الخطاطيف العلوية	4 الدليل
	13 الخطاطيف السفلية	
احترس		
سطح ساخن		



اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب إزالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.



2 لا تتمرر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.

3 سوف تسخن أسطح الجهاز - فلا تلمسها.

4 قم بارتداء قفازات الفرن عند ملء أو إفراغ الجهاز.

5 ضع الجهاز على سطح مستقر مستو مقاوم للحرارة فوق مستوى الأرضية بمقدار 75 سم على الأقل.

6 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.

7 قد يحترق الطعام والدهون والزيت عند تسخينه. فلا تضع الجهاز بالقرب أو تحت الخزائن أو الستائر أو المواد القابلة للاحتراق.

8 تأكد من أنك تستطيع فتح الباب دون أن تسبب إعاقة.

9 لا تضع أي شيء على الباب عندما يكون مفتوحا - فسوف تكسره.

10 لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.

11 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

12 افصل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل نقله وقبل تنظيفه.

13 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

14 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.

15 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

16 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

للاستعمال المنزلي فقط

⑤ قبل الاستعمال للمرة الأولى

1 تأكد من أنك قد أزلت جميع مواد التعبئة والتغليف من داخل الجهاز وحول العناصر.

2 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

3 قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 230.

