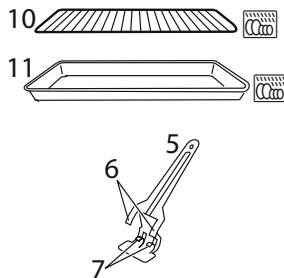
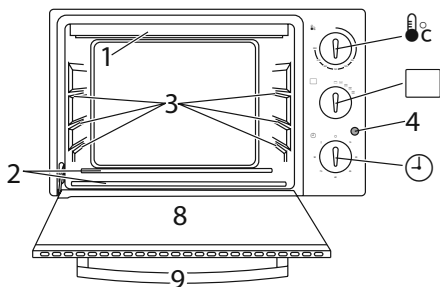




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		



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.

STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen.

4 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche mindestens 75 cm über dem Boden.

5 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.

6 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

7 Stellen Sie nichts auf die offene Ofentür ab - diese könnte beschädigt werden.

8 Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.

9 Netzstecker des Geräts vor Umstellen und vor Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.

Zeichnungen	4 Kontroll-Lampe	7 untere Haken
1 Oberhitze	⌚ Timer	8 Tür
2 Unterhitze	○ aus	9 Griff
3 Schienen	ein	10 Grillrost
🌡️ Temperaturregler	5 Griff	11 Backblech
☐ Funktionswähler	6 obere Haken	🍷 Spülmaschinenfest

- 10 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
 11 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die gesamte Verpackung aus dem Inneren des Ofens und um die Einzelteile entfernt haben.
- Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf 250.
- Stellen Sie den Funktionswähler auf ☐.
- Stellen Sie den Timer auf 10.
- Nehmen Sie das Gerät nur in leerem Zustand in Betrieb.
- Dabei kann ein leichter Geruch entstehen – dies ist kein Grund zur Sorge. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet ist.

GRILLROST UND BACKBLECH

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

DER GRIFF

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

VERWENDUNG DES BACKOFENS

- Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 🌡️ Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (90-250°C) ein.

- ☐ Stellen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion ein:
- ☐ Oberhitze mit Grillfunktion
 - ☐ Unterhitze
 - ☐ Ober- und Unterhitze
 - ☐ Oberhitze mit Umluft
 - ☐ Ober- und Unterhitze mit Umluft

EINSCHALTEN

- Der Ofen lässt sich auf zwei verschiedenen Wegen einschalten.
 - Stellen Sie den Timer auf |. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
 - Um das Gerät abzuschalten, stellen sie es auf ○. Die Kontroll-Lampe erlischt.
 - Den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
 - Steht der Timer auf ○, schaltet sich das Gerät aus. Sie hören dann ein "Ding". Die Kontroll-Lampe erlischt.

- Sollte die Garzeit länger als 60 Minuten betragen, stellen Sie den Timer einfach noch einmal, sobald er auf Null steht.

✱ Lassen Sie den Ofen 10-20 Minuten vorheizen, es sei denn, Sie verwenden ihn als Grill.

DIE TÜR - AUF ODER ZU?

- 15 Die Tür lässt sich in drei stabilen Positionen einstellen - offen, geschlossen und leicht geöffnet (etwa 50 mm).
- 16 Lassen Sie die Tür geöffnet, wenn Sie die Funktion Oberhitze  als Grill verwenden.
- 17 So vermeiden Sie, dass das Thermostat einsetzt und die Oberhitze ausgeschaltet wird.
- 18 Schließen Sie die Tür, wenn Sie das Gerät wie einen normalen Backofen verwenden.
- 19 Die Tür wird heiß - benutzen Sie Ofenhandschuhe.

GRILLEN UND SPRITZENDES FETT

- 20 Achten Sie beim Grillen oder Garen von Lebensmitteln, die dem Oberhitze-Heizelement nahe kommen, darauf, dass kein Fett oder Bratensaft auf das Heizelement spritzt.
- 21 Wenn es ans obere Heizelement spritzen sollte, stellen Sie das Essen weiter nach unten.
- 22 Sie müssen unter Umständen auf Grund des größeren Abstands zur Oberhitze etwas mehr Zeit zum Garen einplanen.
- 23 Das Reinigen des Geräts wird durch Fett- und Bratensaftrisitzer erschwert.
- 24 Angebrannte Rückstände am oberen Heizelement können dessen Lebensdauer verkürzen.
- 25 Angebrannte Rückstände, die auf das Essen fallen, sehen unschön aus und können den Geschmack beeinflussen.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 26 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 27 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 28 Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.

 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

- 29 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- 30 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.
- 31 Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.

Verblassung

- 32 Die Farbe der Oberflächen verblasst mit stetigem Gebrauch.
- 33 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 & LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als ungefähre Richtwerte.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel 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/Flan	160-180 °C
Huhn	190-210 °C	Früchtebrot	140-160 °C
Fisch	170-190 °C	Scones	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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - 2 Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.
-  Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.
- 3 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.
-  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.
- 4 Installez l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur, à une hauteur de 75 cm au moins au-dessus du niveau du sol.
 - 5 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
 - 6 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
 - 7 Ne posez en aucun cas des objets sur la porte quand elle est ouverte - elle se briserait.
 - 8 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
 - 9 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
 - 10 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
 - 11 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

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 250
- 4 Réglez le bouton de réglage du four sur .
- 5 Réglez la minuterie sur 10.
- 6 Faites fonctionner l'appareil à vide.

schémas		
1 élément supérieur	4 voyant	7 crochets inférieurs
2 élément inférieur	 minuterie	8 porte
3 supports de plaque	 arrêt	9 poignée
 thermostat	marche	10 grille
 réglage du four	5 pince	11 lèchefrite
	6 crochets supérieurs	 résistant au lave-vaisselle

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.

LA POIGNÉE

- 12 Pour monter la poignée sur la grille / le lèchefrite :
 - a) saisissez les crochets situés sur le dessus de la grille / du lèchefrite
 - b) abaissez la poignée jusqu'à ce que le bas s'accroche à la partie inférieure de la grille / du lèchefrite
 - c) soulevez la poignée et la grille / le lèchefrite y sera accroché(e)
 - d) 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.
-  Réglez le thermostat sur la température souhaitée (90-250 C).

- ☐ Réglez le four sur la fonction souhaitée :
-  élément supérieur/gril
-  élément inférieur
-  les deux éléments
-  élément supérieur et ventilateur
-  les deux éléments et le ventilateur

ALLUMAGE

- 14 Le four peut être allumé de deux manières différentes.
 - 1 Réglez la minuterie sur |. Le voyant s'allume.
 - Réglez la sur  pour éteindre l'appareil. Le voyant s'éteint.
 - 2 Faites pivoter la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la durée souhaitée. Le voyant s'allume.
 - Lorsque la minuterie revient sur , l'appareil s'éteint. Vous entendrez une sonnerie. Le voyant s'éteint.
 - Si la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, il vous suffit de régler de nouveau la minuterie quand elle arrive à zéro.

★ À moins que vous n'utilisiez le four comme gril, préchauffez-le pendant 10-20 minutes.

LA PORTE – OUVERTE OU FERMÉE ?

- 15 La porte a 3 positions stables, ouverte, fermée et entrouverte (environ 50 mm).
- 16 Maintenez la porte ouverte lorsque vous utilisez l'élément supérieur  comme gril.
- 17 Cela permettra d'éviter que le thermostat ne se mette à fonctionner et n'éteigne l'élément.

18 Maintenez la porte fermée pour une cuisson au four traditionnelle.

19 La porte devient chaude - veuillez porter des gants de cuisine.

GRILLADE ET PROJECTIONS

20 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.

21 Si vous observez de telles projections, placez les aliments plus bas, à distance de l'élément supérieur.

22 Vous pourriez avoir à prolonger légèrement le temps de cuisson pour compenser la distance supplémentaire.

23 Les projections rendent le nettoyage plus difficile.

24 Des résidus d'aliments brûlés sur l'élément supérieur risquent d'abréger sa durée de vie.

25 Des résidus brûlés qui retombent dans la préparation peuvent altérer l'apparence et le goût des aliments.

SOINS ET ENTRETIEN

26 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

27 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.

28 Lavez les parties amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.



 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

29 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.

30 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

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

perte de couleur

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

33 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		

afbeeldingen	4 lampje	7 onderhaken
1 bovinelement	⌚ timer	8 deur
2 onderelement	○ uit	9 handvat
3 ladeondersteuning	aan	10 rek
🌡 temperatuurregelaar	5 handvat	11 bak
☐ ovenbediening	6 bovenhaken	 geschikt voor de vaatwasmachine

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 kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
- 2 Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.
-  3 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.
- 3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
-  4 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 4 Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond tenminste 75cm boven vloerniveau.
- 5 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- 6 Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- 7 Laat geen voorwerpen aan de deur hangen wanneer deze open staat - hierdoor zou de deur kunnen breken.
- 8 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 9 Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- 10 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 11 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Controleer of u alle verpakkingsmaterialen in en rondom het apparaat en rondom de elementen verwijderd hebt.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Zet de temperatuurregelaar op 250.
- 4 Stel de ovenbediening in op .
- 5 Stel de timer in op 10.
- 6 Bedien het apparaat leeg.
- 7 Dit kan een lichte geur verspreiden, maar hier hoeft u zich geen zorgen om te maken. Zorg voor goede ventilatie.

DE BAKPLAAT EN HET ROOSTER

- 8 De bakplaat en het rooster schuiven gemakkelijk in de sleuven aan de binnenzijde van de oven.
- 9 Gebruik de onderste sleuf voor bakken en roosteren.
- 10 Gebruik de bovenste sleuf voor grillen, toasten en het bruin kleuren van de bovenste laag van gerechten.
- 11 Indien u de bakplaat niet gebruikt, kunt u deze in de onderste sleuf schuiven om vocht en vet op te vangen.

HET HANDVAT

- 12 Om het handvat op de bakplaat/het rooster te monteren:
 - a) plaats de haken aan de bovenkant van de bakplaat/het rooster
 - b) laat het handvat zakken, totdat de onderkant de onderzijde van de bakplaat/het rooster bereikt
 - c) til het handvat omhoog en de bakplaat/het rooster zullen meebewegen
 - d) De bovenhaken passen op de bakplaat, de onderhaken passen op het rooster

DE OVEN GEBRUIKEN

- 13 Steek de stekker in het stopcontact.
-  Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (90-250°C).

- | | |
|---|--|
|  | Stel de oven in op de functie die u nodig heeft: |
|  | bovenelement/grill |
|  | onderelement |
|  | beide elementen |
|  | bovenelement en waaier |
|  | beide elementen en waaier |

AANZETTEN

- 14 Er zijn twee manieren om de oven in te schakelen.
 - 1 Zet de timer op |. Het lampje zal oplichten.
 - Zet hem op ○ om uit te schakelen. Het lampje zal uitgaan.
 - 2 Draai de timer met de klok mee naar de benodigde tijd. Het lampje zal oplichten.
 - Wanneer de timer op ○ staat, wordt het apparaat uitgeschakeld. U hoort dan een “ping”. Het lampje zal uitgaan.
 - Indien u voor langer dan 60 minuten wilt koken, kunt u de timer opnieuw instellen nadat deze op 0 belandt.
- * Tenzij u het apparaat als grill gebruikt, moet u de oven voor 10-20 minuten voorverwarmen.

DE DEUR – OPEN OF GESLOTEN?

- 15 De deur heeft 3 stabiele posities, open, gesloten en net open (ongeveer 50 mm).
- 16 Houd de deur open wanneer u het bovenelement  als grill gebruikt.
- 17 Dit voorkomt dat de thermostaat het element uitschakelt.

18 Houd de deur gesloten voor traditioneel in de oven koken.

19 De ovendeur wordt heet – gebruik ovenhandschoenen.

GRILLEN EN SPETTEREN

20 Bij het grillen of het koken van producten in de buurt van het bovenelement dient u erop te letten dat er geen vet of sappen op het bovenelement terechtkomen.

21 Indien u het eten ziet spetteren, verplaats het eten dan naar beneden, weg van het bovenelement.

22 Dit kan uw kooktijd lichtelijk verlengen vanwege de grotere afstand.

23 Spetters maken het schoonmaken lastig.

24 Residuen die op het bovenelement verbranden kunnen zijn levensduur verkorten.

25 Verbrande resten die terug in het eten vallen, kunnen het uiterlijk en de smaak van het eten beïnvloeden.

ZORG EN ONDERHOUD

26 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

27 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

28 Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

29 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.

30 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

31 Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.

verkleuring

32 Bij gebruik zullen de oppervlakken van het apparaat verkleuren.

33 Dit is onvermijdelijk, 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	cake	160-180 °C
meringue	90-110 °C	Yorkshire pudding	200-220 °C
pudding	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 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 2 Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.



Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

- 3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.

- 4 Posizionare il forno su una superficie stabile, piana, resistente al calore, ad almeno 75 cm. dal pavimento.

- 5 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.

- 6 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

- 7 Non appoggiare niente sulla porta quando è aperta – potrebbe rompersi.

- 8 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.

- 9 Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.

- 10 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.

- 11 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

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 250.

- 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 vanno posizionate nelle guide poste ai lati del forno.

- 9 Utilizzare le guide inferiori per la cottura al forno o per arrostiti i cibi.

immagini	4 spia luminosa	7 ganci inferiori
1 resistenza superiore	⌚ timer	8 porta
2 resistenza inferiore	○ spento	9 maniglia
3 guide	acceso	10 griglia
🌡 controllo della temperatura	5 manico	11 leccarda
🔲 controllo del forno	6 ganci superiori	🧺 lavabile in lavastoviglie

- 10 Utilizzare le guide superiori per cuocere alla griglia, tostare e dorare.
 11 Se non si sta utilizzando la leccarda per la cottura, collocarla sulle guide inferiori per raccogliere le gocce.

👁 MANICO

- 12 Per montare il manico della griglia/leccarda:
 a) fissare i ganci nella parte superiore della griglia/leccarda
 b) abbassare il manico fino a che la parte inferiore aggancia il lato inferiore della griglia/leccarda
 c) sollevando il manico, la griglia/leccarda si solleverà
 d) i ganci superiori reggono la leccarda, quelli inferiori la griglia

👁 USO DEL FORNO

- 13 Inserire la spina nella presa di corrente.
 🌡 Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (90-250°C).

- ☐ Impostare il forno alla funzione desiderata:
-  resistenza superiore/grill
-  resistenza inferiore
-  entrambe le resistenze
-  resistenza superiore e ventola
-  entrambe le resistenze e ventola

👁 ACCENSIONE

- 14 Ci sono due modi per accendere il forno.
- 1 Portare il timer sul simbolo |. La spia si accende.
 - Portarlo sul simbolo ○ per spegnerlo. La spia si spegne.
 - 2 Ruotare il timer in senso orario per impostarlo sul tempo necessario. La spia si accenderà.
 - Quando il timer tornerà sullo ○, l'apparecchio si spegnerà. Si avvertirà un segnale acustico. La spia si spegnerà.
 - Se bisogna cuocere per più di 60 minuti, impostare di nuovo il timer quando torna sullo zero.

★ A meno che non si voglia usarlo come grill, preriscaldare il forno per 10-20 minuti.

👁 PORTA – APERTA O CHIUSA?

- 15 La porta ha 3 posizioni stabili, aperta, chiusa e socchiusa (circa 50mm).
 16 Tenere la porta aperta quando si usa la resistenza superiore  come grill.
 17 Questo impedirà al termostato di funzionare e di spegnere la resistenza.
 18 Tenere la porta chiusa per la cottura in forno tradizionale.
 19 La porta si surriscalda – indossare dei guanti da forno.

👁 COTTURA GRILL E SCHIZZI

- 20 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 liquidi schizzino sulla resistenza superiore.
 21 Se si vede il cibo schizzare, spostarlo più in basso allontanandolo dalla resistenza superiore.
 22 Potrebbe essere necessario dover leggermente prolungare il tempo di cottura per compensare l'aumento della distanza dalla resistenza.

- 23 Gli schizzi rendono difficile la pulizia.
 24 I residui accumulati sulla resistenza superiore possono ridurre la vita.
 25 I residui bruciati che ricadono sul cibo possono alterarne l'aspetto e il gusto.

CURA E MANUTENZIONE

- 26 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
 27 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
 28 Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

- 29 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
 30 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.
 31 Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.

decolorazione

- 32 Con l'uso, le superfici del forno tendono a decolorarsi.
 33 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	pasticcini	190-210 °C
pane	200-220 °C	maiale	190-210 °C
sfornati	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	Yorkshire pudding	200-220 °C
crème caramel	140-160 °C		

ilustraciones	4 luz	7 ganchos inferiores
1 resistencia superior	⌚ temporizador	8 puerta
2 resistencia inferior	○ apagado	9 asa
3 carriles	encendido	10 parrilla
🌡 control de temperatura	5 mango	11 bandeja
□ control del horno	6 ganchos superiores	🧼 apto para lavavajillas

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 puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 2 No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.
- ⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.
- 3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.
- 🚫 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
- 4 Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, plana y estable, al menos 75 cm por encima del nivel del suelo.
- 5 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- 6 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- 7 No deje nada encima de la puerta cuando esté abierta, se romperá.
- 8 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 9 Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- 10 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 11 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

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 250.
- 4 Ajuste el control del horno en .
- 5 Ajuste el temporizador en 10.
- 6 Deje funcionar el horno vacío.

- 7 Puede que desprenda algún olor, 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
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.

 Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (90-250°C).

- | | |
|---|--|
|  | Ajuste el horno a la función que necesite: |
|  | resistencia superior/parrilla |
|  | resistencia inferior |
|  | ambas resistencias |
|  | resistencia superior y ventilador |
|  | ambas resistencias y ventilador |

ENCENDER

- 14 Hay dos maneras de encender el horno.
- 1 Ponga el temporizador en la posición **I**. Se encenderá la luz.
 - Póngalo en posición **O** para apagarlo. Se apagará la luz.
 - 2 Gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo deseado. Se encenderá la luz.
 - Cuando el temporizador vuelva a la posición **O**, el aparato se apagará. Escuchará un sonido. Se apagará la luz.
 - Si tiene que cocinar durante más de 60 minutos, simplemente ajuste el temporizador de nuevo cuando vuelva a la posición cero.

 Precaliente el horno durante 10-20 minutos, a no ser que vaya a usarlo como parrilla.

LA PUERTA: ¿ABIERTA O CERRADA?

- 15 La puerta tiene tres posiciones fijas: abierta, cerrada y semiabierta (unos 50mm).
16 Mantenga la puerta abierta cuando vaya a utilizar la resistencia superior  como parrilla.
17 Así se impedirá que el termostato se ponga en marcha y apague la resistencia.
18 Mantenga la puerta cerrada para cocina tradicional de horno.
19 La puerta se calienta, lleve puestos guantes de horno.

GRILL Y SALPICADURAS

- 20 Al dorar o al cocinar cualquier alimento que esté cerca de la resistencia superior, tenga cuidado para evitar que la grasa o el jugo salpique sobre dicha resistencia.
21 Si observa salpicaduras, desplace los alimentos hacia abajo, lejos de la resistencia superior.
22 Es posible que tenga que ampliar ligeramente el tiempo de cocción para compensar la distancia extra.
23 Las salpicaduras dificultan la limpieza del horno.
24 La presencia de residuos quemados en la resistencia superior puede acortar su vida útil.

25 Los residuos quemados que caigan en la comida pueden afectar al aspecto y al sabor de los alimentos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

26 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

27 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.

28 Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas bien, escúrralas y déjelas secar al aire.



Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

29 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.

30 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

31 No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.

decoloración

32 Con el uso, las superficies del aparato perderán color.

33 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 alimentos empaquetados, siga las instrucciones del paquete o 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	pudín de Yorkshire	200-220 °C
pudín de 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 pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- 2 Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

- 3 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

- 4 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 4 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana e resistente ao calor a, pelo menos, 75 cm do nível do chão.
- 5 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- 6 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).
- 7 Não coloque nada sobre a porta quando esta estiver aberta, pois poderá parti-la.
- 8 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 9 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- 10 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 11 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

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 250.
- 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.

esquemas	4 luz	7 ganchos inferiores
1 resistência superior	⌚ temporizador	8 porta
2 resistência inferior	○ desligado	9 pega
3 suportes da grade/tabuleiro	ligado	10 grade
🌡️ controle de temperatura	5 agarrador	11 tabuleiro
☐ controle do forno	6 ganchos superiores	🧺 lavável na máquina

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

👁️ UTILIZAR O FORNO

- 13 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 🌡️ Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (90-250°C).

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Defina o forno para a função que deseja: |
| ☐ | resistência superior/grelhador |
| ☐ | resistência inferior |
| ☐ | ambas as resistências |
| ☐ | resistência superior e ventoinha |
| ☐ | ambas as resistências e ventoinha |

👁️ LIGAR

- 14 Há duas formas de ligar o forno.
 - 1 Rode o temporizador para |. A luz acende.
 - Rode-o para ○ para desligar. A luz apaga.
 - 2 Gire o controlo do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para o tempo desejado. A luz acende.
 - Quando o temporizador regressar ao ○, o aparelho desligar-se-á. Irá ouvir um sinal sonoro curto. O sinal luminoso desliga-se.
 - Se precisar de cozinhar por mais de 60 minutos, basta definir o temporizador novamente quando este regressar ao zero.
- ⚡ A não ser que esteja a utilizá-lo como um grelhador, preaqueça o forno durante 10-20 minutos.

👁️ PORTA – ABERTA OU FECHADA?

- 15 A porta possui 3 posições estáveis: aberta, fechada e entreaberta (cerca de 50 mm).
- 16 Mantenha a porta aberta ao usar a resistência superior ☐ como um grelhador.
- 17 Esta acção evitará que o termóstato seja accionado e desligue a resistência.
- 18 Mantenha a porta fechada para cozinha tradicional de forno.
- 19 Utilize luvas de forno, pois a porta fica quente.

GRELHAR E SALPICOS

- 20 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.
- 21 Se detectar salpicos, movimente os alimentos para baixo afastando-os da resistência superior.
- 22 Poderá ter que aumentar o tempo de cozedura ligeiramente, para compensar pelo aumento da distância.
- 23 Os salpicos dificultam a limpeza.
- 24 Resíduos queimados na resistência superior podem encurtar a vida útil da mesma.
- 25 Os resíduos queimados que caírem nos alimentos podem afectar o aspecto e o gosto dos mesmos.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

- 26 Desligue o aparelho da corrente eléctrica e aguarde que arrefeça.
- 27 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 28 Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxágue bem, escoe e seque ao ar.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

- 29 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- 30 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.
- 31 Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.

descoloração

- 32 Com a utilização regular, as superfícies do aparelho irão descolorar.
- 33 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		

tegninger	4 lampe	7 nederste kroge
1 topelement	⌚ timer	8 låge
2 bundelement	○ sluk	9 håndtag
3 pladeholdere	tænd	10 rist
temperaturvælger	5 håndtag	11 bradepande
funktionsvælger	6 øverste kroge	tåler opvaskemaskine

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- 2 Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.
- 3 Apparatets overflader kan blive meget varme.
- 3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- 4 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 4 Stil apparatet på et stabilt, plant, varmeresistent underlag, mindst 75cm over gulvniveau.
- 5 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 6 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- 7 Lad ikke noget hvile på lågen, når den er åben – den vil gå i stykker.
- 8 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 9 Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- 10 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 11 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

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 250.
- 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 brunning 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 og risten/bradepanden følger med
 - d) de øverste kroge passer til bradepanden, de nederste kroge passer til risten

SÅDAN BRUGES OVNEN

- 13 Sæt stikket i stikkontakten.
-  14 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur(90-250° C).

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| ☐ | Sæt ovnen til den ønskede funktion: |
| ☐ | topelement/grill |
| ☐ | bundelement |
| ☐ | begge elementer |
| ☐ | topelement og ventilator |
| ☐ | begge elementer og ventilator |

TÆND MASKINEN

- 14 Ovnens kan tændes på to forskellige måder.
 - 1 Sæt timeren på |. Lampen tænder.
 - Drej den til ○ for at slukke. Lampen slukkes.
 - 2 Drej timeren i urets retning og indtil den ønskede tid. Lampen tænder.
 - Når timeren vender tilbage til ○, slukker apparatet. Du vil høre et "ding". Lampen slukkes.
 - Hvis maden skal tilberedes i mere end 60 minutter, indstilles timeren blot igen, når den vender tilbage til nul.
- ★ Medmindre du bruger den som grill, skal ovnen forvarmes i 10-20 minutter.

LÅGE – ÅBEN ELLER LUKKET?

- 15 Lågen har tre stabile positioner; åben, lukket og halvåben (cirka 50mm).
- 16 Hold lågen lukket, når du bruger topelementet ☐ som grill.
- 17 Dette vil forhindre termostaten i at aktiveres og derved slukke for elementet.
- 18 Hold lågen lukket ved almindelig ovntilberedning.
- 19 Lågen bliver varm – bær ovnhandsker.

GRILSTEGNING OG SPRØJT

- 20 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
- 21 Hvis du opdager, at maden sprøjter, skal den flyttes ned, væk fra topelementet.
- 22 Tilberedningstiden skal muligvis forlænges lidt for at opveje for den ekstra afstand.
- 23 Sprøjt fra maden vil besværliggøre rengøringen.
- 24 Fastbrændte madrester på topelementet kan afkorte dets levetid.
- 25 Brændte madrester, som falder ned på maden igen kan påvirke madens udseende og smag.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 26 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
- 27 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.

28 Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

29 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.

30 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

31 Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.

misfarving

32 Efterhånden som apparatet bruges, misfarves dets indvendige overflader.

33 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.

ØJN 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
gyderetter	140-160 °C	tærte	160-180 °C
kylling	190-210 °C	frugtkage	140-160 °C
fisk	170-190 °C	scones	190-220 °C
lam	190-210 °C	sukkerbrøds-kage	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 kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

2 Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatens utsida blir varm.

3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.

4 Placera ugnen på en jämn, säker och värmetålig yta, minst 75 cm från golvytan.

5 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.

6 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

7 Lägg ingenting på dörren när den är öppen – då kan den gå sönder.

8 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.

9 Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.

10 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

11 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

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 250.

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.

bilder	4 signallampa	7 nedre hakar
1 övre element (överbärme)	⌚ timer	8 ugnslucka
2 nedre element (undervärme)	○ av	9 handtag
3 falsar	på	10 galler
🌡️ temperaturreglage	5 hållare	11 långpanna
☐ ugnsgelag	6 övre hakar	🌀 kan diskas i diskmaskin

👁️ HÅLLAREN

12 Haka fast hållaren på gallret/långpannan:

- fäst hakarna uppe på gallret/långpannan
- sänk ned hållaren så att dess nedre del griper tag i undersidan på gallret/långpannan
- lyft upp hållaren tillsammans med gallret/långpannan
- de övre hakarna passar till långpannan och de nedre hakarna passar till gallret

👁️ ANVÄNDA UGNEN

13 Sätt stickproppen i vägguttaget.

🌡️ Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (90–250 °C).

- ☐ Ställa in ugnen på önskad funktion:
- ☐ övre element/grill
- ☐ nedre element
- ☐ båda elementen
- ☐ övre element och fläkt
- ☐ både element och fläkt

👁️ SLÅ PÅ STRÖMMEN

14 Det finns två sätt att sätta på ugnen.

- Vrid timern till |. Signallampan lyser.
 - Vrid timern till ○ för att stänga av apparaten. Signallampan slocknar.
- Vrid timern medurs till önskad tid. Signallampan lyser.
 - Ugnen stängs av när timern återgår till ○. En ljudsignal hörs. Signallampan slocknar.
 - Timern återgår till 0 efter 60 minuter. Ställ in den igen på 0 om matlagningen kräver längre tid än 60 minuter.

★ Förvärm ugnen i 10–20 minuter (gäller inte för grill).

👁️ DÖRREN – ÖPPEN ELLER STÄNGD?

- Ugnsluckan har tre fasta lägen – den kan vara öppen, stängd och något öppen (ungefär 50 mm).
- Låt ugnsluckan vara öppen när det övre elementet ☐ används som grill.
- Däriigenom hindras termostats funktion och elementet stängs inte av.
- Låt ugnsluckan vara stängd för vanlig matlagning i ugn.
- Dörren blir varm – använd ugnsvantar.

👁️ GRILLNING OCH STÄNK

- 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.
- Flytta ned maten så att den kommer längre bort från det övre elementet vid stänk.
- Man kan då behöva förlänga tillagningstiden något för att kompensera för det längre avståndet till elementet.
- Stänk försvårar rengöringen.
- Brända matrester på det övre elementet kan förkorta elementets livslängd.
- Brända matrester som faller ned på maträtten kan ge maträtten ett mindre aptitligt utseende och försämma smaken.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

26 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.

27 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.

28 Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

29 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

30 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.

31 Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.

missfärgning

32 Med tiden kan ugnsyrtorna bli missfärgade.

33 Det är ingenting som man kan förhindra, det är inte farligt och det påverkar inte apparatus 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		

figurer	4 lys	7 bunnkroker
1 topelement	⊕ tidsbryter	8 dør
2 bunnelement	○ av	9 håndtak
3 hyllestøtter	på	10 hylle
🌡 temperaturkontroll	5 håndtak	11 fat
☐ ovnkontroll	6 toppkroker	🧼 kan vaskes i oppvaskmaskin

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 kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
- 2 Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.
- ⚠ Apparatets overflater vil bli varme.
- 3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
- 🚫 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetom, nær vann eller utendørs.
- 4 Sett ovnen på en stabil, rett, varmebestandig overflate, minst 75 cm høyere enn gulvet.
- 5 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- 6 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- 7 Ikke la ting ligge på døren når den er åpen. Den vil da kunne ødelegges.
- 8 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 9 Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- 10 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 11 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

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 250.
- 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 ventilert.

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 brunng 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

BRUK AV OVNE

- 13 Stikk kontakten i støpselet.

 Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (90-250°C).

- | | |
|---|-------------------------------------|
|  | Still ovnen inn på ønsket funksjon: |
|  | toppelement/grill |
|  | bunnelement |
|  | begge elementer |
|  | toppelement og vifte |
|  | begge elementer og vifte |

SLÅ PÅ

- 14 Du kan slå på ovnen på to ulike måter.
 - 1 Sett tidsbryteren til |. Lyset vil komme på.
 - Sett den til ○ for å slå av. Lyset vil slås av.
 - 2 Vri tidsbryteren med klokken til tiden du ønsker. Lyset vil komme på.
 - Når tidsbryteren når ○, vil ovnen slå seg av. Du vil høre et lite "pling". Lyset vil slås av.
 - 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.
- * Forvarm ovnen i 10-20 minutter med mindre du bruker den som grill.

DØREN – ÅPEN ELLER LUKKET?

- 15 Døren har tre stabile posisjoner; åpen, lukket og så vidt åpen (50 mm).
- 16 Hold døren åpen når du bruker toppelementet  som grill.
- 17 Dette vil hindre at termostaten aktiveres og slår av elementet.
- 18 Hold døren lukket for tradisjonell matlaging i ovnen.
- 19 Døren blir varm – bruk ovnsvotter.

GRILLING OG SPRUTING

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

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 26 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
- 27 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
- 28 Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

29 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

30 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

31 Ikke bruk avfetningsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

misfarging

32 Ovnens overflate vil bli misfarget etter lang tids bruk.

33 Dette er uunngåelig, ikke farlig og vil ikke påvirke apparatets virkemåte.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte 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
gryteretter	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 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
 - 2 Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
-  Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
-  Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 4 Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja lämpöä kestäväälle pinnalle, joka on vähintään 75 cm lattiatason yläpuolella.
 - 5 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
 - 6 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
 - 7 Älä laita mitään luukun päälle, kun se on avoinna - voit rikkoa sen.
 - 8 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
 - 9 Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
 - 10 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
 - 11 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

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 250.
- 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.

piirrokset	4 valo	7 alakoukut
1 ylävastus	⊕ ajastin	8 luukku
2 alavastus	○ pois	9 kahva
3 kannattimet	päälle	10 ritilä
🌡️ lämpötilansäätö	5 kahva	11 pelti
☐ uunin säädin	6 yläkoukut	🔌 konepesun kestävä

👁️ KAHVA

12 Kahvan kiinnittäminen ritilään/peltiin:

- asetta koukut ritilän/pellin päälle kiinni
- laske kahvaa kunnes sen alaosa koskettaa ritilän/pellin alareunaa
- nosta kahvasta ja ritilä/pelti nousee mukana
- ylemmät koukut sopivat peltiin, alemmat koukut ritilään

👁️ UUNIN KÄYTTÄMINEN

13 Kytke se sähköpistokkeeseen.

🌡️ Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (90–250 °C).

- ☐ Aseta uuni haluamaasi toimintoon:
- ☐ ylävastus/grilli
- ☐ alavastus
- ☐ molemmat vastukset
- ☐ ylävastus ja puhallin
- ☐ molemmat vastukset ja puhallin

👁️ KYTKE LAITE PÄÄLLE

14 Uunin voi kytkeä päälle kahdella tavalla.

- Käännä ajastin asentoon |. Valo syttyy.
 - Kytke pois päältä kääntämällä asentoon ○. Valo sammuu.
- Käännä ajastin myötöpäivään tarvittavan ajan kohdalle. Valo syttyy.
 - Kun aika on ○, laite kytkeytyy pois päältä Kuulet "ding"-äänen. Valo sammuu.
 - Jos ruoanvalmistus kestää enemmän kuin 60 minuuttia, aseta ajastin uudelleen sen jälkeen, kun se on saavuttanut nollan.

★ Esilämmitä uunia 10–20 minuuttia, paitsi jos käytät sitä grillinä.

👁️ LUUKKU - AUKI VAI KIINNI?

15 Luukulla on 3 vakaata asentoa auki, kiinni ja vähän auki (noin 50 mm).

16 Pidä luukku auki, jos käytät ylävastusta ☐ grillinä.

17 Se estää termostaatin toiminnan ja vastuksen pois kytkeytymisen.

18 Pidä luukku kiinni perinteisessä uunin käytössä.

19 Luukku on kuuma – käytä patakintaita.

👁️ GRILLAAMINEN JA ROISKEET

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

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

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

23 Roiskeita on vaikea puhdistaa.

24 Ylävastukseen palaneet jäämät lyhentävät sen käyttöaikaa.

25 Ruokaan putoavat palaneet jäämät vaikuttavat ruoan makuun ja ulkonäköön.

👁️ HOITO JA HUOLTO

26 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.

27 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

28 Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, valuta ja anna kuivua ilmassa.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

29 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.

30 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

31 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

värjäytyminen

32 Laitteen pinnat värjäytyvät käytössä.

33 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		

иллюстрации

- 1 верхний элемент
- 2 нижний элемент
- 3 опоры для полок
-  регулятор температуры
-  регулятор печи
- 4 подсветка

-  таймер
-  кнопка выключения
-  кнопка включения
- 5 ручка
- 6 верхние крючки
- 7 нижние крючки
- 8 дверца

- 9 ручка
- 10 решетка
- 11 поддон
-  можно мыть в посудомоечной машине

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 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
- 2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.
-  Поверхности прибора нагреваются.
- 3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 4 Устройство следует устанавливать на устойчивой, ровной, термостойкой поверхности, минимум 75 см над уровнем пола.
- 5 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- 6 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- 7 Не ставьте ничего на открытую дверь во избежание ее поломки.
- 8 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- 9 Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- 10 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 11 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

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 250.
- 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
 - 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.

 На регуляторе температуры установите необходимую температуру (90-250°C).

- | | |
|---|---|
|  | Установите печь в требуемый вам режим работы: |
|  | верхний элемент/гриль |
|  | нижний элемент |
|  | оба элемента |
|  | верхний элемент и вентилятор |
|  | оба элемента и вентилятор |

ВКЛЮЧЕНИЕ

- 14 Существуют два способа включения печи.
 - 1 Поверните таймер в позицию . Включится подсветка.
 - Для выключения поверните его в позицию . Подсветка погаснет.
 - 2 Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время. Включится подсветка.
 - Когда значение таймера достигает , устройство выключается. Раздается звуковой сигнал. Подсветка погаснет.
 - Если готовить надо дольше 60 минут, по достижении таймером нуля просто включите его еще раз.

 Если вы не используете печь в качестве гриля, разогрейте ее в течение 10-20 минут.

ДВЕРЦА – ОТКРЫТА ИЛИ ЗАКРЫТА?

- 15 У дверцы есть 3 устойчивых положения: открыто, закрыто и приоткрыто (приблизительно на 50 мм).
- 16 Держите дверцу открытой при использовании верхнего элемента  в качестве гриля.
- 17 Это не даст сработать термостату и выключить нагревательный элемент.
- 18 Держите дверцу закрытой для обычного приготовления пищи в печи.
- 19 Дверца нагревается – надевайте кухонные рукавицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И БРЫЗГИ

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

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 26 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
- 27 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 28 Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.

 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

- 29 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- 30 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
- 31 Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

потеря цвета

- 32 В процессе эксплуатации поверхности устройства будут терять цвет.
- 33 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 přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

2 Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.

4 Přístroj položte na stabilní, rovný, tepelně odolný povrch alespoň 75 cm nad úroveň podlahy.

5 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.

6 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

7 Na dvířka nic nepokládejte, když jsou otevřená – rozbijete je.

8 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.

9 Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.

10 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

11 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

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 250.

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 vodících lišt na stranách trouby.

9 Dolní vodící lišty používejte při pečení a rožnění.

10 Horní vodící lišty používejte při grilování, toastování a opékání horní vrstvy potravin.

11 Pokud jídlo nepřipravujete na tácu, dejte ho do spodní vodící lišty, aby zachytával odkapávající tuk a šťávy.

nákresy	4 kontrolka	7 dolní háky
1 horní topné těleso	⊕ časovač	8 dvířka
2 spodní topné těleso	○ vypnuto	9 držadlo
3 vodící lišty	zapnuto	10 rošt
regulátor teploty	5 držadlo	11 táč
ovládání trouby	6 horní háky	vhodné pro mytí v myčce

DRŽADLO:

12 Jak připevnit držadlo k roštu/tácu:

- háky zahákněte za horní část roštu/tácu
- s držadlem klesejte dolů, dokud se spodní část nezačepí ze spodní roštu/tácu
- zvedněte držadlo, a tím pádem i rošt/tác
- horními háky se uchopuje táč, spodními háky se uchopuje rošt

POUŽÍVÁNÍ TROUBY

13 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (90-250°C).

- ☐ Nastavte na troubě vámi požadovanou funkci:
- ☐ horní topné těleso/gril
- ☐ spodní topné těleso
- ☐ obě topná tělesa
- ☐ horní topné těleso a ventilátor
- ☐ obě topná tělesa a ventilátor

ZAPÍNÁNÍ

14 Existují dvě možnosti, jak troubu zapnout.

- Časovačem otočte do polohy |. Rozsvítí se kontrolka.
 - Pro vypnutí otočte do polohy ○. Kontrolka zhasne.
- Časovačem nastavte ve směru hodinových ručiček požadovaný čas. Rozsvítí se kontrolka.
 - Když se časovač vrátí na ○, přístroj se vypne. Uslyšíte cinknutí. Kontrolka zhasne.
 - Pokud potřebujete jídlo připravovat déle než 60 minut, stačí jen znovu nastavit časovač, poté co se vrátí na nulu.

✱ Pokud troubu nepoužíváte jako gril, nechte ji 10-20 minut předežhát.

DVÍŘKA – OTEVŘENÁ NEBO ZAVŘENÁ?

- Dvířka mají 3 stabilní polohy: otevřeno, zavřeno a přivřeno (asi 50 mm).
- Pokud horní topné těleso ☐ používáte jako gril, nechte dvířka otevřená.
- Zabráníte tak tomu, aby termostat topné těleso zapínal a vypínal.
- Při běžné přípravě jídla v troubě dvířka zavírejte.
- Dvířka bývají horká – použijte 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 připečené na horním topném tělese mohou zkrátit jeho životnost.
- Připálené zbytky padající zpět do jídla mohou ovlivnit vzhled a chuť pokrmu.

PÉČE A ÚDRŽBA

- Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
- Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.

28 Rozebíratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.



Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

29 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.

30 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

31 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

vyblednutí

32 Používáním povrchy přístroje zajdou.

33 Tomuto procesu se nedá zabránit, ale na funkci přístroje to vliv nemá.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, 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	koláč/piškotový dort	160-180 °C
kuře	190-210 °C	ovocný koláč	140-160 °C
ryba	170-190 °C	čajové koláčky	190-220 °C
jehněčí	190-210 °C	bublanina	160-180 °C
pusinky	90-110 °C	yorkshirský pudink	200-220 °C
mléčný pudink	140-160 °C		

nákresy	4 svetelná kontrolka	7 spodné úchytky
1 horné ohrievacie teleso	⊕ časovač	8 dvierka
2 spodné ohrievacie teleso	○ vypnutý	9 madlo
3 vodiace lišty	zapnutý	10 rošt
⊖ regulátor teploty	5 držiak (rukoväť)	11 plech
□ ovládanie rúry	6 vrchné úchytky	vhodný do umývačky riadu

Prečítajte si 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 prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- 2 Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.
- Povrchy spotrebiča budú horúce.
- 3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
- Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 4 Spotrebič položte na stabilný a rovný povrch odolný voči teplu, aspoň 75 cm nad úroveň podlahy.
- 5 Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- 6 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- 7 Na otvorené dvierka nič neukladajte – odlomíte ich.
- 8 Spotrebič nepokrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- 9 Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- 10 Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- 11 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

len na použitie v domácnosti

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Skontrolujte, či ste odstránili všetky obaly vo vnútri spotrebiča a z ohrievacích telies.
- 2 Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 3 Regulátor teploty nastavte na 250.
- 4 Ovládanie 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 Spodné vodiace lišty používajte na pečenie koláčov a mäsa.
- 10 Horné vodiace lišty používajte na grilovanie, prípravu hriankov a zapekanie povrchov dohneda.
- 11 Ak nepoužívate pri pečení plech, zasuňte ho do spodných líšt na zachytávanie kvapiek tuku a šťavy.

DRŽIAK (RUKOVÄŤ)

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

POUŽÍVANIE RÚRY

- 13 Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
-  Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (90-250°C).

- | | |
|---|--------------------------------------|
|  | Nastavte rúru na požadovanú funkciu. |
|  | horný ohrev/gril |
|  | spodný ohrev |
|  | horný aj spodný ohrev |
|  | horný ohrev a ventilátor |
|  | horný aj spodný ohrev a ventilátor |

ZAPNUTIE

- 14 Rúru je možné zapnúť dvoma spôsobmi.
 - 1 Otočte časovač na . Zasvieti svetelná kontrolka.
 - Rúru vypnete otočením na . Svetelná kontrolka zhasne.
 - 2 Otočte časovačom v smere hodinových ručičiek na požadovaný čas. Zasvieti svetelná kontrolka.
 - Keď sa časovač vráti do , rúra sa vypne. Budete počuť zvukový signál („ding“). Svetelná kontrolka zhasne.
 - Ak potrebujete piecť viac ako 60 minút, jednoducho časovač po dosiahnutí nuly znovu nastavte.

 Ak rúru nepoužívate ako gril, predhrievajte ju 10 – 20 minút.

DVIERKA – OTVORENÉ ALEBO ZATVORENÉ?

- 15 Dvierka majú 3 stabilné pozície, otvorenú, zatvorenú a pootvorenú (asi 50 mm).
- 16 Pri používaní horného ohrievacieho  telesa ako grilu nechávajte dvierka otvorené.
- 17 To zabráni termostatu v činnosti a vypínaní horného ohrievacieho telesa.
- 18 Pri tradičnom pečení v rúre majte dvierka rúry zatvorené.
- 19 Dvierka sa zohrievajú – používajte kuchynské rukavice.

GRILOVANIE A PRSKANIE

- 20 Pri grilovaní, alebo pri akomkoľvek pečení v blízkosti horného ohrievacieho telesa dávajte pozor, aby tuk alebo šťava nestriekali na horné ohrievacie teleso.
- 21 Ak zbadáte prskanie, preložte jedlo nižšie, ďalej od horného ohrievacieho telesa.
- 22 Možno bude potrebné predĺžiť čas prípravy, keďže sa zväčší vzdialenosť od ohrievacieho telesa.

23 Prskanie sťažuje čistenie.

24 Zvyšky pripálené na hornom ohrievacom telese môžu skrátiť jeho životnosť.

25 Spálené zvyšky, ktoré spadnú do jedla môžu ovplyvniť jeho vzhľad a chuť.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

26 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

27 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.

28 Vymeniteľné časti umývajte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

29 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.

30 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

31 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

strata farby

32 Používaním povrchy spotrebiča postupne stratia farbu.

33 Nedá sa tomu vyhnúť, je to neškodné a neovplyvňuje to prevádzku spotrebiča.

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 POTRAVÍN

- 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 / potraviny	teplota	jedlo / potraviny	teplota
hovädzie	190-210 °C	pečivo z lístkového cesta	190-210 °C
chlieb	200-220 °C	bravčové	190-210 °C
jedlá v zapekacej miske	140-160 °C	quiche – syrový nákyp	160-180 °C
kura	190-210 °C	výdatný ovocný koláč	140-160 °C
ryba	170-190 °C	maslové čajové pečivo	190-220 °C
jahňacie	190-210 °C	piškótový koláč	160-180 °C
snehové pusinky	90-110 °C	mliečny puding	140-160 °C
„Yorkshire puding“ – 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 podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

- 3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.

- 4 Ustawić urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni żaroodpornej, na wysokości co najmniej 75 cm od podłogi.
- 5 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- 6 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- 7 Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach z uwagi na możliwość uszkodzenia.
- 8 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 9 Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- 10 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 11 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

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 250.
- 4 Ustawić regulator piekarnika na położeniu .
- 5 Ustawić regulator czasowy na 10.
- 6 Zostawić urządzenie puste.
- 7 Może wystąpić lekki zapach „spaleniowy”. 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.

rysunki

1 górny element	4 lampka	7 dolne haki
2 dolny element	⊕ regulator czasowy	8 drzwiczki
3 wsporniki do półki	○ wyłączony	9 uchwyt
regulator temperatury	włączony	10 ruszt
regulator piekarnika	5 uchwyt	11 blacha
	6 górne haki	można myć w zmywarce

- 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.

👁 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

👁 OBSŁUGA PIEKARNIKA

- 13 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Ustaw termostat na potrzebną temperaturę 90-250°C).

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Wybrać odpowiednią funkcję piekarnika: |
| | górny element/grill |
| | dolny element |
| | oba elementy |
| | górny element i wentylator |
| | oba elementy i wentylator |

👁 WŁĄCZENIE

- 14 Istnieją dwa sposoby włączania piekarnika.
 - 1 Przekręć regulator czasowy na |. Zaświeci się lampka.
 - Przekręć go na ○ aby wyłączyć. Światelko zgaśnie.
 - 2 Przekręć regulator czasowy w prawo i ustaw wymagany czas. Zaświeci się lampka.
 - Gdy czas powróci do ○, urządzenie wyłączy się. Słychać będzie sygnał dźwiękowy. Światelko zgaśnie.
 - Jeżeli potrzebny czas pieczenia przekracza 60 minut, należy ponownie nastawić regulator czasowy, gdy powróci do położenia zerowego.

✳ Jeśli nie używasz go jako grill, rozgrzewaj piekarnik przez 10-20 minut.

👁 DRZWICZKI – OTWARTE CZY ZAMKNIĘTE?

- 15 Drzwiczki mają 3 stabilne położenia, otwarte, zamknięte i trochę otwarte (około 50 mm).
- 16 Drzwiczki mają być otwarte, gdy używasz górnego elementu jako grill.
- 17 Dzięki temu nie włącza się termostat wyłączający element.
- 18 W tradycyjnym stosowaniu jako piekarnik, drzwiczki mają być zamknięte.
- 19 Stosować rękawice kuchenne zabezpieczające przed wysoką temperaturą drzwiczek.

👁 GRILLOWANIE I ŚCIEKANIE TŁUSZCZU LUB SOKÓW

- 20 Podczas grillowania lub pieczenia blisko górnego elementu należy zwrócić uwagę na potrawę, aby tłuszcz lub soki nie ściekały na górny element.
- 21 Jeżeli ścieka tłuszcz lub soki, należy przesunąć potrawę na dół, z dala od górnego elementu.
- 22 Być może trzeba będzie nieznacznie wydłużyć czas pieczenia z uwagi na zwiększenie odległości od elementu grzejnego.
- 23 Ściekanie tłuszczu lub soków utrudnia czyszczenie.

24 Przypalone resztki na górnym elemencie mogą skrócić okres jego użytkowania.

25 Przypalone resztki spadające do żywności mogą zmienić wygląd i smak potrawy.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

26 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.

27 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.

28 Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.



Te części można myć w zmywarce.

29 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

30 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

31 Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

przebarwienia

32 Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia ulegają przebarwieniu.

33 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		

crteži	4 svjetlo	7 donje kukice
1 gornji grijač	⌚ tajmer	8 vrata
2 donji grijač	○ isključeno	9 ručka
3 nosači polica	uključeno	10 rešetka
🌡 kontrolna tipka temperature	5 ručka	11 plitica
□ regulator pećnice	6 gornje kukice	🧺 prikladno za pranje u perilici

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 mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.
- 2 Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

 Površine uređaja će postati vruće.

3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.

- 4 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu, na visini od najmanje 75 cm od poda.
- 5 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- 6 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- 7 Nemojte stavljati ništa na vrata kad su otvorena, jer će se slomiti.
- 8 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 9 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- 10 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 11 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

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 250.
- 4 Postavite regulator 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:
 - a) zakvačite kukice na vrh rešetke/plitice
 - b) spustite ručku dok se dno ne zakvači za donju stranu rešetke/plitice
 - c) gornje kvačice služe za plitice, a donje za rešetku.
 - d) gornje kvačice služe za zakačivanje plitice, a donje za rešetku.

UPORABA PEĆNICE

- 13 Stavite utikač u utičnicu.
-  Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu (90-250°C).

- | | |
|---|--|
|  | Postavite pećnicu na željenu funkciju: |
|  | gornji grijač/roštilj |
|  | donji grijač |
|  | oba grijača |
|  | gornji grijač i ventilator |
|  | oba grijača i ventilator |

UKLJUČENJE

- 14 Postoje dva načina uključivanja pećnice.
 - | Okrenite tajmer na |. Svjetlo će se upaliti.
 - Za isključivanje okrenite ga na ○. Svjetlo će se ugasi.
 - 2 Okrenite tajmer u smjeru kazaljke na satu na traženo vrijeme. Svjetlo će se upaliti.
 - Kad se vrijeme vrati na ○, uređaj će se isključiti. Čut ćete zvučni signal. Svjetlo će se ugasi.
 - Ako trebate kuhati više od 60 minuta, jednostavno ponovo postavite tajmer kad se vrati na nulu.
- ★ Osim ako je ne koristite kao roštilj, prethodno zagrijte pećnicu 10-20 minuta.

VRATA – OTVORENA ILI ZATVORENA?

- 15 Vrata imaju 3 stabilna položaja: otvoreni, zatvoreni i malo otvoreni (oko 50 mm).
- 16 Držite vrata otvorena kad koristite gornji grijač  kao roštilj.
- 17 Tako se sprečava rad termostata i isključenje grijača.
- 18 Držite vrata zatvorena za tradicionalno pečenje u pećnici.
- 19 Vrata postaju vruća, koristite rukavice za pećnicu.

ROŠTILJANJE I PRSKANJE

- 20 Kad roštiljate ili pečete bilo što što je u blizini gornjeg grijača, nadzirite hranu, kako bi se izbjeglo prskanje masnoće ili sokova na gornji grijač.
- 21 Ako primijetite da dolazi do prskanja, spustite hranu niže od gornjeg grijača.
- 22 Možda će biti potrebno malo produžiti vrijeme kuhanja, kako bi se nadoknadila povećana udaljenost od grijača.
- 23 Prskanje će otežavati čišćenje.
- 24 Izgoreni ostaci na gornjem grijaču mogu mu skratiti radni vijek.
- 25 Izgoreni ostaci koji su upali u hranu mogu ugroziti njen izgled i okus.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 26 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- 27 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 28 Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.



Te dijelove možete prati u perilici.

29 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.

30 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

31 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.

gubitak boje

32 Po uporabi, površine uređaja će izgubiti boju.

33 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 otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.
- 2 Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

 Površine naprave se segrejejo.

- 3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.

- 4 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je najmanj 75 cm nad tlemi.
- 5 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- 6 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- 7 Ko so vrata odprta, nanje ne polagajte ničesar, saj jih boste pokvarili.
- 8 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 9 Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- 10 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 11 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

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 250.
- 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.

MREŽA IN PLADENJ

- 8 Mrežo 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.

risbe

1 zgornji grelnik

2 spodnji grelnik

3 podpore za polico

 nastavev temperature gumb za upravljanje pečice

4 lučka

 časovnik izključeno vključeno

5 ročaj

6 zgornja kavlja

7 spodnja kavlja

8 vrata

9 ročaj

10 mreža

11 pladenj

 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju **ROČAJ**

12 Pritrditev ročaja na mrežo/pladenj:

- kavlja zataknete na vrh mreže/pladnja,
- spustite ročaj, dokler se spodnji del ne zatakne na spodnji strani mreže/pladnja,
- dvignite ročaj, z njim dvignete tudi mrežo/pladenj,
- zgornja kavlja se prilegata pladnju, spodnja pa mreži.

 UPORABA PEČICE

13 Vtič vstavite v električno vtičnico.

 Nastavev temperature nastavite na zeleno temperaturo (90–250 °C).

-  Pečico nastavite na zeleno funkcijo:
-  zgornji grelnik/žar
-  spodnji grelnik,
-  oba grelnika.
-  zgornji grelnik in ventilator
-  oba grelnika in ventilator

 VKLOP

14 Pečico lahko vklopite na dva načina.

- Časovnik obrnite v položaj . Zasvetila bo lučka.
 - Za izklop ga obrnite v položaj . Lučka se izključi.
- Časovnik zavrtite v desno na zeleni čas. Zasvetila bo lučka.
 - Ko se časovnik vrne na , se naprava izklopi. Zaslišali boste zvonec. Lučka se izključi.
 - Če želite kuhati več kot 60 minut, preprosto znova nastavite časovnik, ko pride na ničlo.

★ Če pečice ne uporabljate za žar, jo predgrevajte 10–20 minut.

 VRATA – ODPRTA ALI ZAPRTA?

15 Vrata imajo 3 stabilne položaje: odprt, zaprt in malo odprt (okoli 50 mm).

16 Pri uporabi zgornjega grelnika  kot žara imejte vrata odprta.

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

18 Za tradicionalno uporabo pečice imejte vrata zaprta.

19 Vrata se segrejejo – nosite kuhinjske rokavice.

 PEKA NA ŽARU IN BRIZGANJE

20 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.

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

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

23 Brizganje oteži čiščenje.

24 Ostanke hrane, ki se zažgejo na zgornjem grelniku, lahko skrajšajo njegovo življenjsko dobo.

25 Zažgani ostanke, ki padajo nazaj v hrano, lahko vplivajo na videz in okus hrane.

 NEGA IN VZDRŽEVANJE

26 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.

27 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.

28 Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.

 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

29 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.

30 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

31 Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali gobic za pomivanje.

razbarvanje

32 Z uporabo se spremeni barva površin naprave.

33 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

- Navedeni časi 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		

σχέδια	4 λυχνία	7 κάτω άγκιστρα
1 άνω στοιχείο	⊕ χρονοδιακόπτης	8 θύρα
2 κάτω στοιχείο	○ απενεργοποίηση	9 χειρολαβή
3 στηρίγματα ραφιών	ενεργοποίηση	10 εσχάρα
⊖ διακόπτης θερμοκρασίας	5 χειρολαβή	11 δίσκος
□ διακόπτης φούρνου	6 άνω άγκιστρα	⏏ πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

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 παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- 2 Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
-  3 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.
- 3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
-  4 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 4 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη, πυράντοχη επιφάνεια, τουλάχιστον 75 cm πάνω από επίπεδο του δαπέδου.
- 5 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- 6 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- 7 Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη θύρα όταν είναι ανοικτή, διότι υπάρχει κίνδυνος να σπάσει.
- 8 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- 9 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- 10 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 11 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

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 φιν με την πρίζα ρεύματος.
- 3 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 250.
- 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.

Η ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- 13 Συνδέστε το φιν με την πρίζα ρεύματος.
-  Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (90-250°C).

- | | |
|---|--|
|  | Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία που θέλετε: |
|  | άνω στοιχείο/γκριλιέρα |
|  | κάτω στοιχείο |
|  | και τα δύο στοιχεία |
|  | άνω στοιχείο και ανεμιστήρας |
|  | και τα δύο στοιχεία και ανεμιστήρας |

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- 14 Υπάρχουν δύο τρόποι να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.
 - 1 Στρέψτε τον χρονοδιακόπτη στη θέση I. Θα ανάψει η λυχνία.
 - Στρέψτε τον στη θέση O και απενεργοποιήστε. Η λυχνία θα σβήσει.
 - 2 Στρέψτε τον διακόπτη προς τα δεξιά για τον απαιτούμενο χρόνο. Θα ανάψει η λυχνία.
 - Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο O, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί. Θα ακουστεί ένα «ντινγκ». Η λυχνία θα σβήσει.
 - Εάν θέλετε να μαγειρέψετε για περισσότερο από 60 λεπτά, απλώς ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη ξανά όταν φτάσει στο μηδέν.
- * Αν δεν τον χρησιμοποιείτε ως γκριλιέρα, προθερμάνετε τον φούρνο για 10-20 λεπτά.

Η ΘΥΡΑ – ΑΝΟΙΚΤΗ Η ΚΛΕΙΣΤΗ;

- 15 Η θύρα έχει 3 σταθερές θέσεις, ανοιχτή, κλειστή, και ελαφρώς ανοιχτή (50mm περίπου).
- 16 Όταν χρησιμοποιείτε το άνω στοιχείο  ως γκριλιέρα, αφήνεται τη θύρα ανοιχτή.
- 17 Αυτό θα αποτρέπει τη λειτουργία του θερμοστάτη και την απενεργοποίηση του στοιχείου.

- 18 Για παραδοσιακό ψήσιμο στο φούρνο κλείνετε τη θύρα.
19 Η θύρα μπορεί να είναι ζεστή – να φοράτε γάντια κουζίνας.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- 20 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.
21 Εάν παρατηρήσετε τέτοιο πιτσιλίσμα, μετακινήστε το φαγητό προς τα κάτω, μακριά από το άνω στοιχείο.
22 Μπορεί να χρειαστεί να επεκτείνετε ελαφρώς τον χρόνο ψησίματος για να καλύψετε την επιπλέον απόσταση του φαγητού από το άνω στοιχείο.
23 Το πιτσιλίσμα θα κάνει τον καθαρισμό δυσκολότερο.
24 Τα υπολείμματα που καίγονται πάνω στο άνω στοιχείο μπορεί να συντομεύσουν τη διάρκεια ζωής του.
25 Τα καμένα υπολείμματα που ίσως πέσουν πάνω στο φαγητό μπορεί να επηρεάσουν την εμφάνιση και τη γεύση του φαγητού.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 26 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
27 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
28 Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.

 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

- 29 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
30 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
31 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

αποχρωματισμός

- 32 Με τη χρήση, οι επιφάνειες της συσκευής θα αποχρωματιστούν.
33 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

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.
- 2 Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

- 3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.

- 4 Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló felületre, legalább 75 cm-re a talajtól.
- 5 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- 6 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- 7 Ne tegyen semmit az ajtóra, amikor az nyitva van – el fogja törni.
- 8 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 9 Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatus és tisztítás előtt.
- 10 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 11 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

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 250 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, pírításhoz és az ételek tetejének barnításához a felső tartókat használja.

rajzok	4 fény	7 alsó kampók
1 felső fűtőelem	⊕ időzítő	8 ajtó
2 alsó fűtőelem	○ ki	9 fogantyú
3 polctartók	be	10 rács
🌡️ hőmérsékletszabályozó	5 fogantyú	11 tálca
☐ fűtőelem-szabályozó	6 felső kampók	🍳 mosogatógépben mosható

11 Ha a tálcát nem használja a sütéshez, akkor tegye az alsó polctartóra a lecsöpögő zsiradék felfogásához.

👁️ A FOGANTYÚ

12 A fogantyú rácsra/tálcára illesztése:

- akassza be a kampókat a rács/tálca tetejébe
- engedje le a fogantyút, amíg az alja meg nem fogja a rács/tálca alját
- emelje fel a rácsot/tálcát a fogantyúval együtt
- a felső kampók a tálcához, az alsó kampók a rácshoz használhatók

👁️ A SÜTŐ HASZNÁLATA

13 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

🌡️ Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre (90-250°C).

- ☐ Állítsa a sütőt a kívánt funkcióra:
- ☐ felső fűtőelem /grill
- ☐ alsó fűtőelem
- ☐ mindkét fűtőelem
- ☐ felső fűtőelem és légkeverés
- ☐ mindkét fűtőelem és légkeverés

👁️ BEKAPCSOLÁS

14 A sütőt kétféleképpen lehet bekapcsolni.

- | Állítsa az időzítőt a | állásba. A lámpa kigyullad.
- A kikapcsoláshoz állítsa a ○ állásba. A lámpa kialszik.
- 2 A szükséges idő beállításához fordítsa el az időzítőt az óramutató járásával egyező irányba. A lámpa kigyullad.
- Amikor az időzítő visszaér a ○-ra, a készülék kikapcsol. Egy csengő hangot hall. A lámpa kialszik
- Ha több mint 60 percig szeretne sütni, akkor egyszerűen állítsa be újból az időzítőt, amikor az visszaér a nullára.

☀️ 10-20 percig melegítse elő a sütőt, ha nem grill üzemmódban használja.

👁️ AZ AJTÓ – NYITVA VAGY ZÁRVA?

- Az ajtónak 3 stabil pozíciója van: nyitva, csukva vagy éppen nyitva (kb. 50 mm-nyire).
- Hagyja az ajtót nyitva, ha a felső fűtőelemet ☐ grillként használja.
- Ez meggátolja a hőfokszabályozó működését és a fűtőelem kikapcsolását.
- A hagyományos sütéshez hagyja az ajtót csukva.
- Az ajtó felforrósodik – viseljen edényfogó kesztyűt.

👁️ GRILLEZÉS ÉS FRÖCSKÖLŐ ZSÍR

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

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

26 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.

27 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.

28 Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.

 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

29 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.

30 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

31 Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.

szívesztés

32 A használat alatt a készülék felületei el fognak színeződni.

33 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 süssse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süssse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert sūt, 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		

çizimler

- 1 üst ısıtma devresi
2 alt ısıtma devresi
3 raf destekleri
🌡️ ısı kumandası
🔌 fırın kumandası

- 4 lamba
⌚ zamanlayıcı
○ kapalı
| açık
5 sap
6 üst kancalar

- 7 alt kancalar
8 kapak
9 sap
10 ızgara teli
11 tepsi
🧼 bulaşık makinesinde yıkanabilir

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, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
- 2 Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.
- ⚠️ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.
- 3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- ⚠️ Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 4 Cihazı zemin seviyesinden en az 75 cm yukarıda olmak üzere, sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 5 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- 6 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- 7 Açıkken kapağın üzerine herhangi bir şey koymayın, kapağı kırabilirsiniz.
- 8 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- 9 Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- 10 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 11 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

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 250 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 kaldırırsanız, ızgara tel/tepsi de onunla birlikte gelecektir
 - d) üst kancalar tepsiye, alt kancalar ızgara tele uygundur

FIRINI KULLANMA

- 13 Cihazın fişini, elektrik prizine takın.
-  Isı kumandasını gerekli ısıya (90-250°C) ayarlayın.

- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ | Fırını, çalıştırmak istediğiniz işleve ayarlayın: |
| ☐ | üst ısıtma devresi/ızgara |
| ☐ | alt ısıtma devresi |
| ☐ | her iki ısıtma devresi |
| ☐ | üst ısıtma devresi ve fan |
| ☐ | her iki ısıtma devresi ve fan |

CİHAZI ÇALIŞTIRMA

- 14 Fırını açmanın iki yolu bulunmaktadır.
 - | Zamanlayıcıyı | konumuna çevirin. Lamba yanacaktır.
 - Kapatmak için  konumuna çevirin. Lamba sönecektir.
 - 2 Zamanlayıcıyı saat yönünde çevirerek, gereken süreye ayarlayın. Lamba yanacaktır.
 - Süre  konumuna geldiğinde, cihaz kendiliğinden kapanacaktır. Bir “ding” ses duyacaksınız. Lamba sönecektir.
 - Pişirme süreniz 60 dakikayı aşıyorsa, sıfıra geldikten sonra zamanlayıcıyı tekrar ayarlayın.
-  Izgara olarak kullanmıyorsanız, fırını yaklaşık 10-20 dakika önceden ısıtın.

KAPAK – AÇIK MI, KAPALI MI?

- 15 Kapak 3 farklı sabit konuma sahiptir: açık, kapalı ve yarı açık (yaklaşık 50 mm).
- 16 Üst ısıtma devresini  ızgara olarak kullanırken, kapağı açık konumda tutun.
- 17 Bu, termostatin çalışmasını ve ısıtma devresinin kapanmasını önleyecektir.
- 18 Geleneksel fırın yemeklerini pişirirken, kapağı kapalı konumda tutun.
- 19 Kapak ısınacağından, fırın eldivenlerini giyin.

IZGARA VE ŞİŞ

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

TEMİZLİK VE BAKIM

26 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.

27 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.

28 Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

29 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.

30 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

31 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.

discolouration

32 Cihazın yüzey rengi, kullanıma bağlı olarak zamanla solabilir.

33 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 matlaştıncaya 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 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- 2 Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

- 3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.

4 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, rezistentă la căldură, la cel puțin 75 cm deasupra nivelului podelei.

5 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.

6 Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

7 Nu puneți nimic pe ușă atunci când este deschisă - se va rupe.

8 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.

9 Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.

10 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

11 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

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 250.

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.

schife

- 1 element superior
- 2 element inferior
- 3 suporturi raft
-  control temperatură
-  control cuptor
- 4 bec

-  temporizator
-  oprit
-  pornit
- 5 mâner
- 6 cârlige superioare
- 7 cârlige inferioare
- 8 ușa

- 9 mâner
- 10 coș
- 11 tavă
-  se poate spăla în mașina de spălat vase

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/tavă
 - d) cârligele de sus se potrivesc la tavă, cele de sus la coș

FOLOSIREA CUPTORULUI

- 13 Băgați întrerupătorul în priză.
-  Setati controlul temperaturi la temperatura necesară (90-250° C).

- ☐ Reglați cuptorul pe funcția necesară:
- ☐ element superior/grătar
- ☐ element inferior
- ☐ ambele elemente
- ☐ element superior și ventilator
- ☐ ambele elemente și ventilator

PORNIRE

- 14 Există două modalități pentru pornirea cuptorului.
 - | Activați temporizatorul |. Becul se va aprinde.
 - Comutați-l pe  pentru a-l opri. Becul se va stinge.
- 2 Rotiți temporizatorul în sensul acelor de ceasornic, reglând timpul dorit. Becul se va aprinde.
 - Când cronometrul ajunge la , aparatul se va stinge. Veți auzi un „ding”. Becul se va stinge.
 - Dacă trebuie să gătiți mai mult de 60 de minute, trebuie doar să setați din nou cronometrul când ajunge la zero.
- ★ Dacă nu-l folosiți drept grătar, preîncălziți cuptorul timp de 10-20 minute.

UȘA - DESCHISĂ SAU ÎNCHISĂ?

- 15 Ușa are 3 poziții stabile - deschisă, închisă și deschisă parțial (aprox. 50 mm).
- 16 Țineți ușa deschisă atunci când folosiți elementul superior  drept grătar.
- 17 Aceasta va preveni acționarea termostatului și oprirea elementului.
- 18 Țineți ușa închisă atunci când îl folosiți drept cuptor tradițional.
- 19 Ușa devine fierbinte – purtați mănuși de bucătărie.

GRĂTAR ȘI STROPIRE

- 20 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.
- 21 Dacă vedeți stropi, mutați mâncarea mai jos, departe de elementul de sus.
- 22 Este posibil să fie nevoie să măriți puțin timpul de gătire pentru a suplini distanța suplimentară.
- 23 Stropirea va face dificilă curățarea.
- 24 Reziduurile arse de pe elementul de sus îi pot scurta durata de funcționare.
- 25 Reziduurile arse care cad pe mâncare pot afecta aspectul și gustul mâncării.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

26 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

27 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

28 Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

29 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.

30 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

31 Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

decolorare

32 În timp, suprafețele aparatului se vor decolora.

33 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		

илюстрации

- 1 горен нагревател
- 2 долен нагревател
- 3 опори за рафтове
-  контрол на температурата
-  контрол на фурна
- 4 лампичка

-  таймер
-  изкл.
- | вкл.
- 5 дръжка
- 6 горни куки
- 7 долни куки
- 8 вратичка

- 9 дръжка
- 10 скара
- 11 тава
-  пригоден за миене в съдомиялна машина

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 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.
- 2 Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.
-  Повърхността на уреда ще се нагорещи.
- 3 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.
-  Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 4 Поставете уреда на стабилна, равна, термоустойчива повърхност, на височина поне 75cm от пода.
- 5 Освободете пространство от поне 50 mm около уреда.
- 6 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- 7 Не оставяйте нищо на вратичката, докато е отворена – ще я счупите.
- 8 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 9 Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- 10 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 11 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

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 250.
- 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
 - 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.
-  Задайте необходимата температура (90-250°C) чрез копчето за контрол на температурата.

- | | |
|--|---|
|  | Настройте фурната на необходимата ви функция. |
|  | горен нагревател/грил |
|  | долен нагревател |
|  | двата нагревателя |
|  | горен нагревател и вентилатор |
|  | двата нагревателя и вентилатор |

ВКЛЮЧВАНЕ

- 14 Има два начина за включване на фурната.
 - | Нагласете таймера на |. Лампичката ще светне.
 - Нагласете го на ○ за изключване. Лампичката ще угасне.
 - 2 Завъртете таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време. Лампичката ще светне.
 - Когато таймерът се върне на ○, уредът ще се изключи. Ще чуете звън. Лампичката ще угасне.
 - Ако трябва да готвите за повече от 60 минути, просто настройте таймера още веднъж, след като достигне нула.
- ★ Освен ако не я ползвате за грил, загрейте фурната за 10-20 минути.

ВРАТИЧКАТА – ОТВОРЕНА ИЛИ ЗАТВОРЕНА?

- 15 Вратата има 3 стабилни позиции, отворена, затворена и притворена (около 50 мм.).
- 16 Оставете вратата отворена, когато ползвате горния нагревател  като грил.
- 17 Това ще предотврати работа на термостата и изключване на нагревателя.
- 18 Затворете вратата за традиционно готвене на фурна.
- 19 Вратичката се нагорещава – носете готварски ръкавици.

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ И ПРЪСКАНЕ

- 20 Когато готвите на грил или готвите нещо, което се доближава до горния нагревател, следете храната, за да избегнете пръскането на сокове върху горния елемент.
- 21 Ако видите пръскане, преместете храната надолу, далеч от горния елемент.
- 22 Може да се наложи малко да удължите времето на готвене, за да компенсирате за разстоянието.
- 23 Пръскането ще затрудни почистването.
- 24 Загорели остатъци по горния нагревател може да скъсат живота му.
- 25 Падането на загорели остатъци в храната може да повлияе върху външния вид и вкуса на храната.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 26 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
- 27 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 28 Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.

 Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

- 29 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
- 30 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
- 31 Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

обезцветяване

- 32 С употребата на уреда, повърхностите му се загубят цвета си.
- 33 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
яхнии	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		

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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
- 2 Don't connect the appliance via a timer or remote control system.
-  The surfaces of the appliance will get hot.
- 3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
-  Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 4 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, at least 75cm above floor level.
- 5 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- 6 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- 7 Don't rest anything on the door when it's open – you'll break it.
- 8 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 9 Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- 10 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 11 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 1 Check that you've 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 250.
- 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:
 - a) catch the hooks on the top of the rack/tray
 - b) lower the handle till the bottom catches the underside of the rack/tray

diagrams

1 top element	4 light	7 bottom hooks
2 bottom element	⌚ timer	8 door
3 shelf supports	○ off	9 handle
🌡 temperature control	on	10 rack
□ oven control	5 handle	11 tray
	6 top hooks	🧺 dishwasher safe

- c) lift the handle, and the rack/tray comes with it
d) the top hooks fit the tray, the bottom hooks fit the rack

👁 USING THE OVEN

13 Put the plug into the power socket.

🌡 Set the temperature control to the required temperature (90-250°C).

- Set the oven to the function you require:
- ▬ top element/grill
 - ▬ bottom element
 - ▬ both elements
 - 🌀 top element and fan
 - 🌀 both elements and fan

👁 SWITCHING ON

14 There are two ways to switch the oven on.

- 1 Turn the timer to |. The light will glow.
 - Turn it to ○ to switch off. The light will go off.
- 2 Turn the timer clockwise to the required time. The light will glow.
 - When the timer returns to ○, the appliance will switch off. You'll hear a "ding". The light will go off.
 - If you need to cook for more than 60 minutes, simply set the timer again when it returns to zero.

★ Unless you're using it as a grill, preheat the oven for 10-20 minutes.

👁 THE DOOR – OPEN OR CLOSED?

- 15 The door has 3 stable positions, open, closed, and just open (about 50mm).
- 16 Keep the door open when using the top element □ as a grill.
- 17 This will prevent the thermostat operating and switching off the element.
- 18 Keep the door closed for traditional oven cooking.
- 19 The door gets hot – wear oven gloves.

👁 GRILLING AND SPITTING

- 20 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.
- 21 If you see spitting, move the food down, away from the top element.
- 22 You may have to extend the cooking time slightly, to make up for the extra distance.
- 23 Spitting will make cleaning difficult.
- 24 Residues burned on to the top element may shorten its life.
- 25 Burned residues falling back into the food may affect the look and taste of the food.

👁 CARE AND MAINTENANCE

- 26 Unplug the appliance and let it cool.
- 27 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 28 Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.
- 🧺 You may wash these parts in a dishwasher.
- 29 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.

- 30 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
- 31 Don't use scourers, wire wool, or soap pads.

discolouration

- 32 With use, the surfaces of the appliance will discolour.
- 33 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		

⑤ الشواء والبخ

- 20 عند شواء أو طهي أي شيء قريب من العنصر العلوي، لاحظ الطعام لتجنب بخ الدهون أو العصائر على العنصر العلوي.
- 21 إذا كنت ترى بصفا، حرك الطعام لأسفل بعيدا عن العنصر العلوي.
- 22 قد تضطر إلى تمديد مدة الطهي قليلا لتعويض المسافة الإضافية.
- 23 سوف يجعل البخ التنظيف صعبا.
- 24 البقايا المحروقة على العنصر العلوي قد تقصر عمره.
- 25 قد تؤثر البقايا المحروقة الساقطة في الطعام على شكل وطعم الطعام.

⑥ محاذير وصيانة

- 26 فصل الجهاز واتركه يبرد.
- 27 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 28 اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.
- 29 يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- 29 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- 30 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
- 31 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.

تغير اللون

- 32 سوف يتغير لون أسطح الجهاز مع الاستخدام.
- 33 هذا أمر لا مفر منه وهذا غير ضار ولا يؤثر على تشغيل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

⑥ 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 مسبقا، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.

لحمة	درجة الحرارة (°C)	لحمة	درجة الحرارة (°C)
لحم بقر	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 المارينغ	190-210	بودنغ يوركشاير	200-220
بودنغ حليب	140-160		

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.

⚠️ اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (90-250 درجة مئوية).

☐ اضبط الفرن على الوظيفة التي تطلبها:

☐ العنصر العلوي/الشبكة

☐ العنصر السفلي

☐ كلا العنصرين

☐ العنصر العلوي والمروحة

☐ كلا العنصرين والمروحة

👁️ تشغيل

14 هناك طريقتان لتشغيل الفرن.

| أدر جهاز التوقيت إلى |. سوف يضئ الضوء

• أدره إلى ○ لإيقافه. سوف تنطفئ اللمبة.

2 أدر جهاز التوقيت في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت الذي تريده. سوف يضئ الضوء

• سوف يتوقف الجهاز عندما يرجع الوقت إلى ○. سوف تسمع "رنينا". سوف تنطفئ اللمبة.

• إذا كنت بحاجة للظهي لأكثر من 60 دقيقة، مجرد اضبط جهاز التوقيت مرة أخرى عندما يعود إلى نقطة الصفر.

✨ سخن الفرن مسبقاً لمدة 10-20 دقيقة ما لم تكن تستخدمه كشواية.

👁️ الباب - مفتوح أم مغلق؟

15 للباب 3 وظائف مستقرة، مفتوح ومغلق ومجرد مفتوح (حوالي 50 ملم).

16 أحل الباب مفتوحاً عند استخدام العنصر العلوي ☐ كشواية.

17 وسوف يمنع ذلك تشغيل الترموستات وإيقاف العنصر.

18 أحل الباب مغلقاً لطبخ الفرن التقليدي.

19 عندما يصبح الباب ساخناً – قم بارتداء قفازات الفرن.

الرسومات	4 لمبة	7 الخطاطيف السفلية
1 العنصر العلوي	④ جهاز التوقيت	8 الباب
2 العنصر السفلي	○ إطفاء	9 مقبض
3 مساند الرف	تشغيل	10 الحامل
⊖ التحكم في درجة الحرارة	5 مقبض	11 الصينية
□ أداة التحكم في الفرن	6 الخطاطيف العلوية	☐ خزانة غسالة الصحون

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

Ⓢ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكتلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- 2 لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.
- ⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- 3 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
- Ⓢ لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- 4 ضع الجهاز على سطح مستقر مستو مقاوم للحرارة فوق مستوى سطح الأرضية بمقدار 75 سم على الأقل.
- 5 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- 6 لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).
- 7 لا تضع أي شيء على الباب عندما يكون مفتوحا - فسوف تكسره.
- 8 لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.
- 9 افصل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل نقله وقبل تنظيفه.
- 10 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- 11 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

👁 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 250.
- 4 ضع أداة التحكم في الفرن على ☐.

