

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos este Manual de Instruções.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben Modelle zu verändern.
A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.
Výrobce si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľském návode.
Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.
Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.
المنتج له الحق في تغيير النوعية المبينة في دليل الإستعمال
Fabrikatzaileak erabilera eskuliburu honetan azaltzen diren modeloak aldatzeko eskubidea bere gain hartzen du.

FAGOR 

N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 •
Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



JUNIO 2013

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
FR - MANUEL D'UTILISATION
DE - GEBRAUCHSANWEISUNG
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

CZ - NÁVOD K POUŽITÍ
SK - NÁVOD NA POUŽITIE
RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
AR - دليل الإستعمال
EU - ERABILERA-ESKULIBURUA



**MINI HORNO / MINI FORNO / MINI OVEN / MINI-FOUR / MINI-BACKOFEN /
MINI SÜTŐ / MINI TROUBA / MINI RÚRA / МИНИПЕЧЬ / فرن مصغر / LABEA**

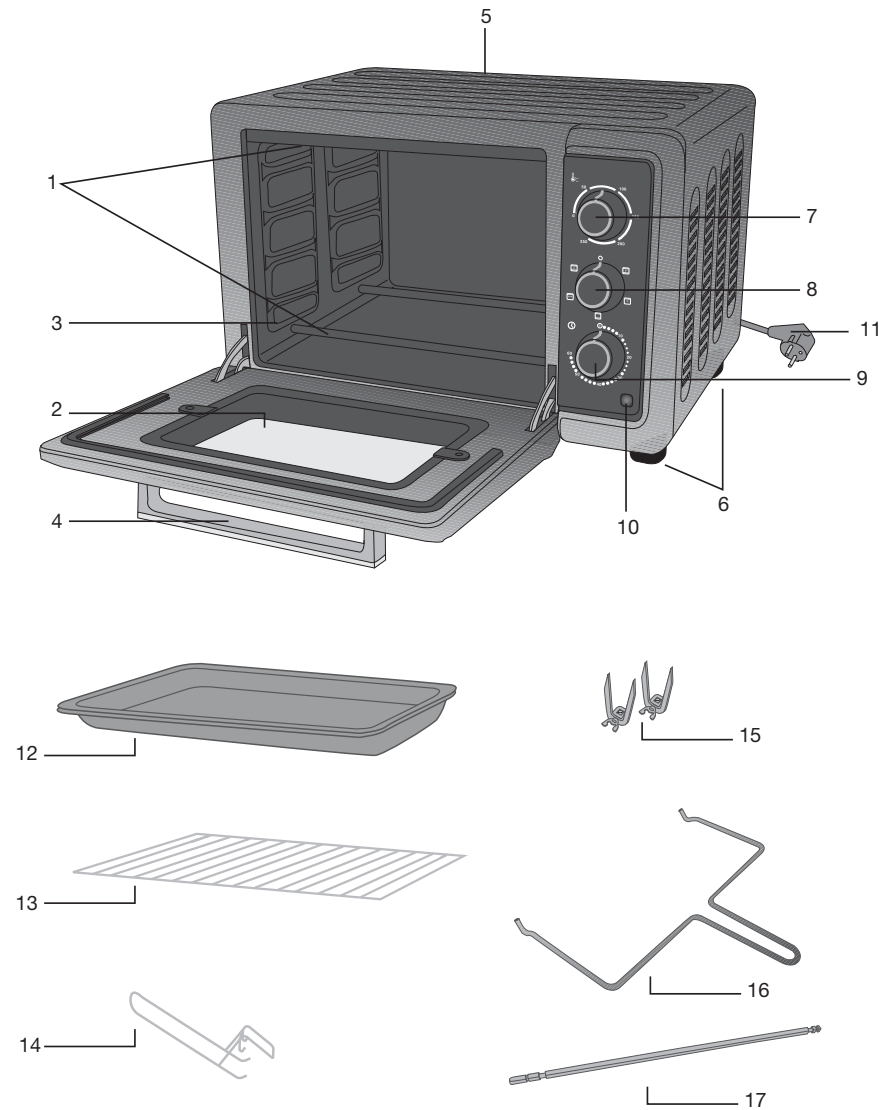
MOD.: MH-26MF

N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



Fig. 1
Abb. 1
1. Abra
Obr. 1

Pvc. 1
الشكل 1
1 trudia



1. DESCRIPCIÓN

1. Resistencias
2. Cristal
3. Ranuras de sujeción
4. Mango de la puerta
5. Carcasa exterior
6. Soportes
7. Ruleta selector de temperatura
8. Ruleta selector modo grill
9. Ruleta temporizador.
10. Indicador luminoso
11. Cable y clavija
12. Bandeja ciega
13. Rejilla
14. Asa portarrejilla

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión / Frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo (W)	1500
Dimensiones (mm)	478 X 398 X 325
Peso (kg)	7,9

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

- Compruebe que la tensión de la red doméstica corresponda con la indicada en el aparato.
- Utilice siempre el agarre de la bandeja para introducir o retirar la bandeja. El contacto directo con la bandeja podría causar graves quemaduras.
- No aplique o moje con agua el cristal del horno cuando este esté caliente. Esto podría causar roturas en el cristal.
- Cuando desenchufe el aparato tire del cabezal y no del cable. De esta forma podría romper algún cable interno.
- No sitúe el aparato en funcionamiento cerca de un quemador de gas u otra fuente de calor o ventilador eléctrico, etc. De esta forma controlará la correcta temperatura.

ES

- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No moje el cable ni manipule la unidad con las manos mojadas.
- Desenchufe el cable después de usar su aparato o cuando no lo vaya a utilizar. Haga lo mismo si el aparato va a estar desatendido. Un malfuncionamiento durante la conexión a la toma de energía podría ocasionar un incendio.
- Cuando cocine platos con aceite que pudiera salpicar, como el pollo asado, se recomienda usar dos laminas de papel de aluminio en la bandeja, para reducir las salpicaduras de aceite. Ponga una en la bandeja. Entonces el aceite goteará a un hueco entre las hojas de aluminio.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con él. Que no hagan uso del horno si no hay algún adulto alrededor.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no tratar de arreglarlo. En caso de necesitar reparación dirigirse únicamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.
- Si el horno está demasiado cerca de una pared, ésta podría quemarse u oxidarse. Asegúrese de que el aparato no está cerca de cortinas.
- No coloque nada entre la parte inferior del horno y la superficie sobre la que se apoya. Existe riesgo de incendio.
- No coloque nada sobre el horno mientras esté en funcionamiento, el calor podría causar una malformación, rotura, etc.
- No puede introducir ni botellas ni latas de comida directamente en el horno, podría dañar el aparato o alguna persona.
- Atención: Evite quemarse durante o después de su uso. Las partes metálicas y la ventanilla de cristal pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. No toque

estas partes mientras abre o cierra la puerta.

- Deberá de utilizar un enchufe a corriente AC en buen estado. Introduzca el enchufe completamente en la toma. De lo contrario podría funcionar incorrectamente. No conecte varios enchufes a la misma toma.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, el fabricante deberá reemplazarlo (su agente de servicio o técnico cualificado similar) para evitar peligros.

4. FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar su horno por primera vez caliente el horno estando vacío.

Para encender el horno debe ajustar las tres ruletas. Primero, deberá seleccionar la temperatura que desee con la primera ruleta, el selector de temperatura (7). Antes de seleccionar la temperatura, deberá tener en cuenta el tipo de alimento que vaya a cocinar.

Después, deberá seleccionar ajustar la ruleta del grill (8). Si gira la ruleta hacia la primera posición, se activará el ventilador y las resistencias superior e inferior. Si gira la ruleta hacia la segunda posición, se activará el ventilador y la resistencia superior. Si gira la ruleta hacia la tercera posición, se activarán las resistencias superior e inferior. Si gira la ruleta hacia la cuarta posición, se activará la resistencia superior y la función girapollos; para ello debe estar colocada la varilla de asado (17) en los huecos que tiene el horno interiormente entre la segunda y tercera posición de la bandeja. Si gira la ruleta hacia la quinta posición, se activarán las resistencias superior e inferior, el ventilador y la función girapollos. Para acabar, debe seleccionar la duración de horneado que desee mediante la ruleta de temporizador (9). Tiene indicados alrededor de la ruleta los minutos 10, 20, 30... indicando mediante puntos los minutos 2, 4, 6...

Una vez haya activado o ajustado las

tres ruletas del horno, la cuenta atrás del temporizador (9) se activará. Ira bajando el tiempo hasta que pase el tiempo seleccionado. Entonces, el horno se apagará automáticamente y sonará un “pi” indicando que el ciclo de horneado ha acabado.

Aunque haya seleccionado la temperatura, el modo de grill y la duración concretas, podrá cambiarlas durante el horneado con solo girar hacia la izquierda su ruleta correspondiente (7), (8) o (9). Incluso puede apagar el horno girando totalmente hacia la izquierda la última ruleta, es decir, la ruleta de temporizador (9).

Para que el horno funcione correctamente debe ajustar las tres ruletas. Si activa una o dos, el horno no se calentará. Por ejemplo, si activa el temporizador, el indicador luminoso se activará, pero el horno no se calentará.

ATENCIÓN: Si el horno está sucio podría tardar más en cocinar su plato.

NOTA: Podría producirse humo y olor a quemado durante el primer uso, pero no será causa de un mal funcionamiento.

Tipo de comida	Temperatura (°C)	Ranura	Tiempo (mins.)
Pan	180	Tercera	9-13
Pastel	180	Segunda	25-35
Pescado	250	Segunda	10-15
Pollo/Pato	220-250	Segunda	30-45
Filete	250	Segunda	8-15
Salchicha	200	Segunda	6-10
Hamburguesa	240	Segunda	10-14

- **Bandeja:** Puede servir para comidas tales como hamburguesas, gratinados, pollo asado, bizcochos y alimentos asados.
- **Rejilla:** Patatas asadas... Comida seca en general.
- **Bandeja + rejilla:** Para comida con mucha grasa o aceite. Por ejemplo, el pescado.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al retirar pudding u otros líquidos calientes.

RANURAS DE SUJECCIÓN (3)

Podrá ajustar la bandeja en cuatro posiciones diferentes según los platos que desee cocinar. Por ejemplo, cuando desee gratinar macarrones, horneando más sobre la parte de arriba, utilice la ranura superior. Para asar un pollo, utilice la inferior.

5. LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de empezar a limpiarlo.
- Lave la cara interna y externa de la bandeja, rejilla, y el agarre con un paño de algodón (o esponja) con un limpiador neutral.
- Aclare con agua. No utilice un cepillo con cuerdas fuertes, pues podría rallar la superficie interna del horno, la protección de la bandeja, la rejilla o el agarre.
- Pase con un paño húmedo el exterior del aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni lo ponga bajo el grifo.
- No utilice limpiadores tóxicos o abrasivos como gasolina, polvo de pulir o disolvente.

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación resulta dañado, el fabricante deberá reemplazarlo (su agente de servicio o técnico cualificado similar) para evitar peligros.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Este símbolo indica que el aparato no se debe desechar en el contenedor de residuos domésticos.



Precaución: La superficie accesible puede alcanzar temperaturas muy elevadas cuando el aparato está en uso.

6. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos. Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para mas información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

1. DESCRIÇÃO

1. Resistências
2. Vidro
3. Ranhuras de fixação
4. Pega da porta
5. Caixa exterior
6. Suportes
7. Botão selector de temperatura
8. Botão selector modo grill
9. Botão temporizador.
10. Indicador luminoso
11. Cabo e ficha
12. Bandeja cega
13. Grelha
14. Pega porta grelha

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão / Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo (W)	1500
Dimensões (mm)	478 X 398 X 325
Peso (kg)	7,9

Este produto cumpre as Directivas Europeias de Compatibilidade Electromagnética e Baixa Tensão.

3. AVISOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, excepto quando supervisionadas ou instruídas, relativamente à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não molhe o cabo nem manipule o aparelho com as mãos molhadas.
- Desligue o cabo de alimentação depois de usar o aparelho ou quando já não for utilizá-lo. Faça o mesmo se o aparelho não tiver vigilância. Um mau funcionamento durante a ligação à fonte de alimentação pode originar um incêndio.
- Quando cozinhar pratos com azeite que possa salpicar, como o frango assado, recomenda-se que utilize duas folhas de papel de alumínio no tabuleiro, para reduzir os salpicos de azeite. Coloque uma folha de alumínio no tabuleiro. Assim, o azeite vai pingar para o espaço que existe entre as folhas de alumínio.
- Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho. Não devem usar o forno se não estiver um adulto por perto.
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente repará-lo. Se for necessária a reparação do aparelho vá apenas a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante
- Se o forno estiver demasiado perto de uma parede, esta pode queimar-se ou oxidar. Certifique-se de que o aparelho não está perto de cortinas.
- Não coloque nada entre a parte inferior do forno e a superfície em que o forno está apoiado. Existe o risco de incêndio.
- Não coloque nada sobre o forno enquanto estiver a funcionar, o calor poderá causar um mau funcionamento, ruptura, etc.
- Não pode introduzir garrafas nem
- Verifique se a tensão da rede doméstica corresponde à indicada no aparelho.
- Utilize sempre a pega do tabuleiro para introduzir ou retirar o tabuleiro. O contacto directo com o tabuleiro poderá causar queimaduras graves.
- Não aplique nem molhe com água o vidro do forno quando este estiver quente. Isto poderá estalar o vidro.
- Quando desligar o aparelho, puxe a ficha e não o cabo de alimentação. Desta forma poderia partir algum cabo interno.
- Não coloque o aparelho a funcionar perto de um queimador de gás ou outra fonte de calor ou ventilador eléctrico, etc. Desta forma irá controlar a temperatura correcta.

latas de comida directamente no forno, poderá causar danos no aparelho ou nas pessoas.

- Atenção: Evite queimar-se durante ou depois da sua utilização. As partes metálicas e a janela de vidro podem alcançar temperaturas muito elevadas. Não toque nestas partes enquanto abrir ou fechar a porta.
- Deverá utilizar uma tomada de corrente CA em bom estado. Introduza a tomada totalmente na ficha. Caso contrário poderá funcionar incorrectamente. Não ligue várias fichas à mesma tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante deverá substituí-lo (o seu agente de assistência ou técnico qualificado semelhante) de forma a evitar perigos.

4. FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça o forno vazio.

Para ligar o forno deve ajustar os três botões. Primeiro, deverá seleccionar a temperatura que deseja com o primeiro botão, o selector de temperatura (7). Antes de seleccionar a temperatura, deverá ter em conta o tipo de alimento que vai cozinhar.

Depois, deverá seleccionar ajustar o rodízio do grelhador (8). Se rodar o rodízio até a primeira posição, activar-se-á o ventilador e as resistências superior e inferior. Se rodar o rodízio até a segunda posição, activar-se-á o ventilador e a resistência superior. Se rodar o rodízio até a terceira posição, activar-se-á as resistências superior e inferior. Se rodar o rodízio até a quarta posição, activar-se-á a resistência superior e a função vira-frangos; para isso deverá estar colocada a vareta de assados (17) nos orifícios que o forno possui interiormente entre a segunda e terceira posição da bandeja. Se rodar o rodízio até a quinta posição, activar-se-ão as resistências superior e inferior, o ventilador e a função vira-frangos.

Para terminar, deve seleccionar a duração de cozedura que deseja com o botão de temporizador (9). Tem indicados à volta do botão os minutos 10, 20, 30... indicando através dos pontos os minutos 2, 4, 6...

Quando tiver activado ou ajustado os três botões do forno, a contagem do temporizador (9) é activada. Vá reduzindo o tempo até passar o tempo seleccionado. Nesse caso, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir um “pi” indicando que o ciclo de cozedura já terminou.

Embora tenha seleccionado a temperatura, o modo de grill e a duração concretas, poderá alterá-los durante a cozedura bastando rodar para a esquerda o botão correspondente (7), (8) o (9). Inclusive, pode desligar o forno rodando totalmente para a esquerda o último botão, ou seja, o botão de temporizador (9).

Para que o forno funcione correctamente deve ajustar os três botões. Se activar um ou dois, o forno não vai aquecer. Por exemplo, se activar o temporizador, o indicador luminoso é activado, mas o forno não vai aquecer.

ATENÇÃO: Se o forno estiver sujo poderá demorar mais tempo a cozinhar o seu prato.

NOTA: Poderá produzir fumo ou cheiro a queimado durante a sua primeira utilização, mas não será uma causa de mau funcionamento.

Tipo de comida	Temperatura (°C)	Ranhura de fixação	Tempo (MIN)
Pão	180	Terceira	9-13
Bolo	180	Segunda	25-35
Peixe	250	Segunda	10-15
Galinha/Pato	220-250	Segunda	30-45
Panquecas	160	Superior	7-10
Bife	250	Segunda	8-15
Ovo/Amendoim	125-150	Segunda	6-10
Cachorros	200	Segunda	6-10
Hambúrguer	240	Segunda	10-14

- **Tabuleiro:** Pode servir para comidas tais como hambúrgueres, gratinados, frango assado, biscoitos e alimentos assados.
- **Grelha:** Batatas assadas... Comida seca em geral.
- **Tabuleiro + grelha:** Para comida com muita gordura ou óleo. Por exemplo, o peixe.

ATENÇÃO: Tenha cuidado ao retirar pudins ou outros líquidos quentes.

RANHURAS DE FIXAÇÃO (3)

Poderá ajustar a bandeja em quatro posições diferentes segundo os pratos que queira cozinhar. Por exemplo, quando quiser gratinar macarrão, queimando mais sobre a parte de cima, utilize a ranhura superior. Para assar um frango, utilize a inferior.

5. LIMPEZA

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de começar a limpá-lo.
- Lave a parte interna e externa do tabuleiro, a grelha e a pega com um pano de algodão (ou esponja) e usando um produto de limpeza neutro.
- Enxágue com água. Não utilize uma escova com cerdas fortes, dado que pode riscar a superfície interna do forno, a protecção do tabuleiro, a grelha ou a pega.
- Passe com um pano húmido na parte exterior do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho em água, nem o ponha debaixo da torneira.
- Não utilize produtos de limpeza tóxicos ou abrasivos como gasolina, pó de polir ou dissolvente.

AVISO

Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante deverá substituí-lo (o seu agente de assistência ou técnico qualificado semelhante) de forma a evitar perigos.

AVISOS DE SEGURANÇA



Este símbolo indica que o aparelho não deve ser depositado no contentor de resíduos domésticos.



Precaução: A superfície acessível pode alcançar temperaturas muito elevadas quando o aparelho estiver a ser usado.

6. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada

das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.

Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

1. DESCRIPTION

1. Elements
2. Glass
3. Support slots
4. Door handle
5. Outer casing
6. Legs
7. Temperature selector dial
8. Grill mode selector dial
9. Timer dial.
10. Indicator light
11. Cable and plug
12. Tray
13. Grill rack
14. Grill rack handle

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage/ Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Power (W)	1500
Dimensions (mm)	478 X 398 X 325
Weight (kg)	7,9

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

3. SAFETY WARNINGS AND PRECAUTIONS

- This appliance is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or those with lack of experience or knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not get the cable wet or handle the unit with wet hands.
- Unplug the cable after using the appliance or when you are not going to use it. Do the same if the appliance is going to be left unattended. Any malfunction when the appliance is connected to the power supply could cause a fire.
- When you are cooking dishes with oil that may splash, such as roast chicken, you are advised to use two sheets of aluminium foil in the tray in order to reduce the splashing from the oil. Put one in the tray. The oil will then drip into a gap between the sheets of aluminium foil.
- Supervise children to make sure that they do not play with it. They should not use the oven if there is no adult present.
- In the event of a fault and/or a malfunction of the appliance, switch it off and do not try to repair it. If the appliance needs repairing, only contact a Technical Support Service authorised by the manufacturer.
- If the oven is too near to a wall, it could burn or become rusty. Make sure that the appliance is well away from curtains.
- Do not place anything between the bottom of the oven and the surface on which it is resting. This could cause a fire.
- Do not place anything on top of the oven when it is in use; the heat could cause objects to become misshapen or to break, etc.
- No bottles or tins of food can be put directly into the oven; this could damage the appliance or harm individuals.
- Caution: Avoid burning yourself during
- Check that the voltage of the domestic power supply is the same as that indicated on the appliance.
- Always use the tray handle in order to insert and remove the tray. Direct contact with the tray could cause serious burns.
- Do not apply water or dampen the glass of the oven when it is hot. This could cause the glass to break.
- When you unplug the appliance, pull on the plug and not on the cable; otherwise, the internal wiring could become damaged.
- Do not operate the appliance near a gas ring or other heat source or electric fan, etc. This will ensure that the correct temperature is maintained.

or after its use. The metal parts and the glass panel can reach very high temperatures. Do not touch these parts when you open or close the door.

- An AC plug in perfect condition must be used. Insert the plug fully into the socket; otherwise, it may not operate properly. Do not connect several plugs to the same socket.
- If the power cable is damaged, the manufacturer must replace it (its service agent or a similarly qualified technician) to prevent any danger.

4. OPERATING THE APPLIANCE

Before using your oven for the first time, heat up the oven whilst empty.

To turn the oven on, you must adjust the three dials. Firstly, you must select the temperature you require with the first dial, the temperature selector (7). Before selecting the temperature, you must take into account the type of food you are going to cook.

Then select the grill knob (8) position. If you turn the knob to the first position, this will switch on the fan and upper and lower elements. If you turn the knob to the second position, this will switch on the fan and upper element only. If you turn the knob to the third position, only the upper and lower elements will switch on. If you turn the knob to the fourth position, the upper element and chicken rotisserie will come on. To use this function, first insert the roasting spit (17) in the slots inside the oven between the second and third tray positions. If you turn the knob to the fifth position, this will switch on the fan, the upper and lower elements and the chicken rotisserie functions.

Finally, you must select the cooking time you require, using the timer dial (9). The minutes 10, 20, 30, etc are shown around the dial, with minutes 2, 4, 6, etc indicated by dots.

Once you have activated or adjusted the three dials on the oven, the timer (9) will

begin to count down. It will count down the time until the selected time has passed. The oven will then turn off automatically and you will hear a beep to indicate that the cooking cycle has finished.

Even if you have selected the specific temperature, grill mode and cooking time, you can change them during cooking just by turning the corresponding dial (7), (8) or (9) to the left. You can also turn the oven off by turning the last dial, i.e. the timer dial (9) fully to the left.

You must adjust the three dials in order for the oven to operate properly. If you activate one or two, the oven will not heat up. For example, if you activate the timer, the indicator light will activate, but the oven will not heat up.

CAUTION: If the oven is dirty, your dish may take longer to cook.

N.B.: The appliance may emit smoke and a burning smell when it is used for the first time, but this will not be due to any fault.

Type of Food	Temperature (°C)	Rack Support	Time (MIN)
Bread	180	Third	9-13
Cake	180	Second	25-35
Fish	250	Second	10-15
Chicken/Duck	220-250	Second	30-45
Pancake	160	Top	7-10
Beef	250	Second	8-15
Egg/Peanut	125-150	Second	6-10
Hot Dog	200	Second	6-10
Hamburger	240	Second	10-14

- **Tray:** This can be used for dishes such as hamburgers, grilled dishes, roast chicken, sponges and roasts.
- **Grill rack:** Roast potatoes... Dry food in general.
- **Tray + grill rack:** For food with a lot of fat or oil. For example, fish.

CAUTION: Be careful when taking out puddings or other hot liquids.

TRAY GROOVES (3)

The tray can be positioned at four different levels, depending on what you want to cook. For example, if you want to brown a dish of macaroni, place the dish at the top, using the highest slot. To roast a chicken, use the lowest position.

5. CLEANING

- Unplug the appliance and leave it to cool down before beginning to clean it.
- Clean the inner and outer surface of the tray, grill rack and the handle with a cotton cloth (or sponge), using a neutral cleaner.
- Rinse with water. Do not use a brush with hard bristles, as this may scratch the inner surface of the oven, the protective surface of the tray, the grill rack or the handle.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water or put it under the tap.
- Do not use toxic or abrasive cleaners such as petrol, polishing powder or solvent.

WARNING

If the power cable is damaged, the manufacturer must replace it (its service agent or a similarly qualified technician) to prevent any danger.

SAFETY WARNINGS



This symbol indicates that the appliance must not be disposed of in domestic waste containers.



Caution: The accessible surface can reach very high temperatures when the appliance is in use.

6. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a

dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

1. DESCRIPTION

1. Résistances
2. Porte vitrée
3. Rainures de fixation
4. Poignée de porte
5. Carcasse extérieure
6. Pieds
7. Sélecteur rotatif de Température
8. Sélecteur rotatif mode Gril
9. Minuterie rotative.
10. Voyant lumineux
11. Cordon et fiche
12. Plateau lèche-frite
13. Grille
14. Poignée porte-grille

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation (W)	1500
Dimensions (mm)	478 X 398 X 325
Poids (kg)	7,9

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Vérifiez que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Saisissez toujours le plateau par la poignée, pour éviter de vous brûler.
- Veillez à ne pas mouiller la porte vitrée du four lorsqu'il est chaud, pour éviter d'endommager le vitrage.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, afin d'éviter de l'endommager.
- Ne jamais déposer l'appareil en fonctionnement près d'une source de chaleur (gaz ou autre), ni près d'un ventilateur électrique, etc., pour ne pas altérer la température du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ni celles manquant d'expérience ou ignorant son fonctionnement, sauf si des instructions appropriées leur ont été données et sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas mouiller le cordon et ne jamais manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ou si vous n'allez pas l'utiliser. Et ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Un mauvais fonctionnement de l'appareil risque de provoquer un incendie.
- Si vous allez préparer des plats avec de l'huile, qui risquent de provoquer des éclaboussures, comme du poulet rôti, par exemple, nous vous recommandons de couvrir le plateau de deux feuilles de papier aluminium.
- Veillez à éloigner les enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil. Ne les laissez pas utiliser le four, sauf en présence et sous la surveillance d'un adulte.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas tenter de le réparer. Pour toute réparation, s'adresser exclusivement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop près d'un mur, qui risque de brûler ou de s'oxyder. Ni à proximité de rideaux, tentures, etc.
- Ne rien déposer entre le dessous du four et la surface sur laquelle il est appuyé, pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne rien déposer sur le four lorsqu'il est en fonctionnement, pour éviter tout risque de malformation, rupture, etc.
- Ne jamais introduire de bouteilles ni de boîtes dans le four, pour éviter d'endommager l'appareil ou tout risque de lésions corporelles.
- Attention : Veillez à ne pas vous brûler durant et après l'utilisation

du four. Les parties métalliques et la porte vitrée atteignent des températures très élevées. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

- Utilisez une prise de courant alternatif (CA) en bon état. Introduisez la fiche à fond dans la prise de courant, sinon le four risque de ne pas fonctionner correctement. Ne pas brancher plusieurs fiches à la même prise de courant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant (ou son Service Technique ou un Technicien dûment qualifié et agréé par lui), pour éviter tout risque d'accident.

4. FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le fonctionner à vide.

Pour allumer le four, vous devez préalablement régler les trois sélecteurs rotatifs. Commencez par régler la température, à l'aide du Sélecteur de Température (7), en fonction du type d'aliment à cuire.

Sélectionner ensuite le réglage du grill en intervenant sur le bouton (8). Sur la première position du bouton, le ventilateur ainsi que les résistances supérieure et inférieure s'activent. Sur la deuxième position du bouton, le ventilateur et la résistance supérieure s'activent. Sur la troisième position, les résistances supérieure et inférieure s'activent. La quatrième position active la résistance supérieure et la fonction tournebroche ; pour cela, placer le tournebroche (17) dans les rainures du four, entre la deuxième et la troisième position de la plaque. Enfin, sur la cinquième position du bouton, tout s'active : les résistances supérieure et inférieure, le ventilateur et la fonction tournebroche. Il vous faut, pour terminer, sélectionner le temps de cuisson souhaité, à l'aide de la

minuterie rotative, (9), sur laquelle figurent les dizaines de minutes en chiffres (10, 20, 30) et les minutes marquées par des points (2, 4, 6...).

Ces trois fonctions une fois sélectionnées, le compte à rebours de la minuterie (9) commence. Le temps de cuisson programmé une fois achevé, le four s'arrêtera automatiquement et il fera retentir un « bip » sonore.

Vous pouvez, à tout moment durant la cuisson, modifier la température, le grill et le temps de cuisson programmés. Il vous suffit, pour ce faire, de faire tourner vers la gauche le sélecteur correspondant (7), (8) ou (9). Vous pouvez également éteindre le four avant la fin de cuisson programmée, en tournant complètement vers la gauche le dernier sélecteur, celui de la minuterie (9)

Pour que le four fonctionne correctement, il est indispensable de régler, préalablement, ces 3 sélecteurs. Si vous n'en activez qu'un ou deux, le four ne chauffera pas. Par exemple, si vous activez la minuterie, le voyant lumineux s'activera, mais le four ne chauffera pas.

ATTENTION : Si le four est sale, il mettra plus de temps à cuire les plats.

NOTE : Un léger dégagement de fumée et une odeur de brûlé peuvent se produire lors de la première utilisation du four. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement à l'usage.

Type d'aliment	Température (°C)	Niveau	Temps (MIN)
Pain	180	Troisième	9-13
Cake	180	Deuxième	25-35
Poisson	250	Deuxième	10-15
Poulet/Canard	220-250	Deuxième	30-45
Crêpes	160	Supérieur	7-10
Bœuf	250	Deuxième	8-15
Œufs /			
Cacahouètes	125-150	Deuxième	6-10
Hot-dog	200	Deuxième	6-10
Hamburger	240	Deuxième	10-14

- **Plateau** : Pour hamburgers, gratins, poulet rôti, cakes et aliments salés.
- **Grille** : Pommes de terre... Aliments secs en général.
- **Plateau + grille** : Pour aliments avec de la graisse ou de l'huile (du poisson, par exemple).

ATTENTION : Veillez à ne pas vous brûler en sortant du four des puddings ou des liquides chauds.

RAINURES DE MAINTIEN (3)

La plaque peut être placée sur quatre positions différentes en fonction du plat à cuisiner. Exemple : pour gratiner des macaronis, c'est-à-dire pour renforcer la chaleur en haut, utiliser les glissières supérieures. Pour rôti un poulet, utiliser les glissières inférieures.

5. ENTRETIEN

- Débranchez le four et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez les deux faces du plateau, de la grille et de la poignée porte-grille avec un chiffon en coton (ou une éponge), additionné d'un peu de produit lessiviel neutre.
- Rincez à l'eau. Ne pas utiliser de brosse dure, pour éviter d'endommager le revêtement intérieur du four, du plateau, de la grille ou de la poignée.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas le nettoyer sous le robinet.
- Ne pas utiliser, pour l'entretien de l'appareil, des produits toxiques ou abrasifs, tels que de l'essence, des poudres à récurer ou des solvants.

IMPORTANT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant (ou son Service Technique ou un Technicien dûment qualifié et agréé par lui), pour éviter tout risque d'accident.

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut mélangé aux ordures ménagères.



Précaution : La surface accessible risque d'atteindre des températures très élevées lorsque l'appareil est en fonctionnement.

6. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes. Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte,

agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique. Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

1. BESCHREIBUNG

1. Heizstäbe
2. Glas
3. Haltenuten
4. Klappengriff:
5. Äußeres Gehäuse
6. Füße
7. Drehschalter zur Temperatúrauswahl
8. Drehschalter zur Auswahl der Grillfunktion
9. Zeitschalter
10. Leuchtanzeige
11. Kabel und Stecker
12. Abtropfblech
13. Gitter
14. Gitterhalter

2. TECHNISCHE MERKMALE

Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verbrauch	1500 W
Maße	478 X 398 X 325 mm
Nettogewicht	7,9 Kg

Dieses Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien über elektromagnetische Vereinbarkeit und Niederspannung.

3. HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Stellen Sie das sich im Betrieb befindliche Gerät nicht in die Nähe eines Gasbrenners oder irgendeiner anderen Hitzequelle oder einen elektrischen Ventilator, etc. Sonst wird die Temperatur nicht korrekt gesteuert.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen konzipiert (Kinder eingeschlossen) die über eingeschränkte physische, sensorische oder mentale Kapazitäten verfügen, die keine Erfahrung oder keine Kenntnis des Geräts haben, wenn Sie nicht unter Aufsicht stehen oder in die Benutzung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person stehen.
- Befeuchten Sie das Kabel nicht und handhaben Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Trennen Sie das Gerät stets nach jeder Benutzung, oder wenn Sie es nicht mehr benutzen wollen, vom Netzstrom. Tun Sie das gleiche, wenn das Gerät nicht beaufsichtigt wird. Ein Fehler, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, kann zu einem Brand führen.
- Wenn Sie fettige Gerichte zubereiten, wobei das Fett spritzen kann, wie bei Hühnchen, wird empfohlen, Streifen aus Aluminiumfolie im Abtropfblech zu benutzen, um das Spritzen zu verringern. Legen Sie eine Lage in das Abtropfblech. So wird das Öl in einen Zwischenraum zwischen den Aluminiumstreifen tropfen.
- Überwachen Sie Kinder, um zu garantieren, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Diese dürfen den Ofen nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Bei Schäden oder Funktionsstörungen schalten Sie das Gerät bitte sofort ab. Versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Sollte eine Reparatur notwendig sein, wenden Sie sich bitte an einen vom Hersteller autorisierten Technischen Kundendienst.
- Wenn der Ofen zu nahe an einer Wand steht, kann diese in Brand geraten
- Prüfen Sie bitte zunächst, ob die Netzspannung mit der übereinstimmt, die auf dem Gerät angegeben ist.
- Benutzen Sie stets den Halter, um das Abtropfblech einzusetzen oder herauszunehmen. Der direkte Kontakt mit dem Blech kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Bringen Sie kein Wasser auf das Glas auf oder feuchten es an, wenn es heiß ist. Dass kann zur Zerstörung des Glases führen.
- Wenn Sie das Gerät von der Stromzufuhr trennen, ziehen Sie stets am Netzstecker und nicht am Kabel. Sonst könnten Sie intern ein Kabel beschädigen.

oder oxidieren. Versichern Sie sich, dass das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen in Betrieb genommen wird.

- Legen Sie keine Gegenstände zwischen den Ofen und die Oberfläche, auf der er steht. Es besteht die Gefahr, einen Brand zu verursachen.
- Legen Sie nichts auf dem Ofen ab, während er in Betrieb ist, denn seine Hitze kann zur Verformung, zur Zerstörung, etc. dieser Gegenstände führen.
- Sie dürfen weder Flaschen noch Konservendosen in dem Ofen erhitzen, das Gerät könnte Schaden nehmen oder jemand könnte verletzt werden.
- Achtung: Vermeiden Sie Verbrennungen bei und nach seiner Benutzung. Die Metallteile des Ofens und seine Glastür können sehr heiß werden. Berühren Sie diese Teile nicht, während Sie die Klappe öffnen oder schließen.
- Sie müssen eine Wechselstromsteckdose benutzen, die in einem guten Zustand ist. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose. Im gegenteiligen Fall führt das zur fehlerhaften Funktion. Schließen Sie nicht mehrere Geräte an eine Steckdose an.
- Wenn das Kabel zur Stromversorgung beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dessen autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

4. BETRIEB

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, erhitzen Sie ihn zunächst einmal leer.

Um den Ofen einzuschalten, müssen zunächst die drei Drehschalter eingestellt werden. Als erstes muss die Temperatur auf dem ersten Drehschalter für die Temperatúrauswahl **(7)** eingestellt werden. Dafür sollten Sie das entsprechende

Nahrungsmittel beachten, dass Sie in den Ofen geben wollen.

Danach stellen Sie den Knopf für die Grillfunktion **(8)** ein. Wird der Knopf auf die erste Position gedreht, werden das Gebläse und der obere und untere Heizwiderstand aktiviert. Auf der zweiten Position werden das Gebläse und der obere Heizwiderstand aktiviert. Auf der dritten Position werden der obere und untere Heizwiderstand aktiviert. Dreht man den Knopf auf die vierte Position, schalten der obere Heizwiderstand und die Funktion Drehspieß ein; dazu muss der Drehspieß **(17)** korrekt in die Öffnungen eingesetzt sein, die sich im Innern des Herdes zwischen der zweiten und dritten Blechposition befinden. Stellt man den Knopf auf die fünfte Position, schalten der obere und untere Heizwiderstand, das Gebläse und die Drehspieß-Funktion ein. Um den Vorgang abzuschließen, wählen Sie über den Zeitdreheschalter **(9)** die Betriebsdauer aus, in der Sie ein Nahrungsmittel braten oder grillen wollen. Um den Schalter herum werden die Schritte in Minutenschritten 10, 20, 30... und über Punkte die Minuten 2, 4, 6... ausgewählt.

Wenn die drei Drehschalter eingestellt sind, wird der Zeitschalter **(9)** aktiviert und er beginnt damit, die Zeit nach unten abzuzählen. Die Zeitspanne verringert sich, bis die ausgewählte Zeit abgelaufen ist. Danach wird der Ofen automatisch abgeschaltet und es wird ein Piepston ausgesandt, um anzuzeigen, dass der Ofenzyklus abgeschlossen ist.

Auch wenn die Temperatur und die Grilledauer im Grillmodus ausgewählt wurde, kann sie während dem Grillvorgang noch verändert werden, indem Sie einfach den entsprechenden Schalter **(7)**, **(8)** oder **(9)** nach links drehen. Sie können den Ofen auch ganz abschalten, wenn Sie den letzten Drehschalter, also den Zeitschalter **(9)** ganz nach links drehen **(9)**.

Damit der Ofen korrekt arbeitet, müssen alle drei Drehschalter richtig eingestellt sein. Wird nur einer oder zwei aktiviert, wird der Ofen zum Beispiel nicht erhitzt. Drehen Sie

zum Beispiel nur den Zeitschalter, wird zwar die Leuchtanzeige aufleuchten, aber der Ofen wird trotz allem nicht erhitzt.

ACHTUNG: Wenn der Ofen verschmutzt ist, kann es länger dauern, bis die Nahrungsmittel zubereitet werden.

HINWEIS: Es kann zu einer Rauch- und Geruchsentwicklungen während der ersten Benutzung kommen, was kein fehlerhafter Betrieb ist.

Speisen	Temperatur (°C)	Blech-position	Dauer (MIN)
Brot	180	Drei	9-13
Kuchen	180	Zwei	25-35
Fisch	250	Zwei	10-15
Geflügel	220-250	Zwei	30-45
Pfannkuchen	160	Ganz oben	7-10
Rindfleisch	250	Zwei	8-15
Eier/Erdnüsse	125-150	Zwei	6-10
Hot Dog	200	Zwei	6-10
Hamburger	240	Zwei	10-14

- **Blech:** Es dient für Speisen wie Hamburger, zum Überbacken, Brathähnchen, Kuchen und Gebratenes.
- **Gitter:** Es dient für gebratene Kartoffeln... trockene Speisen allgemein.
- **Blech und Gitter:** Sie dienen für Speisen mit viel Fett oder Öl. Zum Beispiel, Fisch.

ACHTUNG: Entnehmen Sie Pudding und anderen heiße Flüssigkeiten vorsichtig.

HALTENUTEN (3)

Je nach Art der Speise, die Sie zubereiten wollen, können Sie zwischen vier verschiedenen Blechpositionen wählen. Möchten Sie z.B. Makkaroni gratinieren, also insbesondere die obere Seite der Speise überbacken, schieben Sie das Blech in die obere Halterung. Zum Braten eines Hähnchens benutzen Sie dagegen die untere.

5. REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Backblech, das Gitter und den Griff mit einem Baumwolltuch (oder Schwamm) mit einem neutralen Reiniger.
- Spülen Sie mit Wasser nach. Benutzen Sie keine Bürste mit harten Borsten, denn Sie können die Oberfläche im Inneren des Ofens, die Schutzschicht des Backblechs, das Gitter oder den Halter zerkratzen.
- Reinigen Sie den Ofen außen mit einem feuchten Tuch.
- Tauchen Sie das Gerät weder in Wasser ein noch halten Sie es unter den Wasserhahn.
- Benutzen Sie keine scharfen Reiniger wie Benzin, kratzende Reiniger oder Verdünner.

WARNUNG

Wenn das Kabel zur Stromversorgung beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dessen autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

HINWEISE ZUR SICHERHEIT



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät nicht einfach im Hausmüll entsorgt werden darf.



Vorsicht: Die Oberflächen können sehr heiß werden, während sich das Gerät im Betrieb befindet.

6. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden eingerichteten

Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. LEÍRÁS

1. Fűtőszálak
2. Üveg
3. Rögzítő vájatok
4. Ajtófogantyú
5. Külső burkolat
6. Tartólábak
7. Hőmérséklet kiválasztó tekerőgomb
8. Grill mód kiválasztó tekerőgomb
9. Időzítő tekerőgomb
10. Fényjelzés
11. Kábel és villásdugó
12. Tepsí
13. Rács
14. Rácstartó fogantyú

2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Fogyasztás (W)	1500
Méret (mm)	478 X 398 X 325
Súly (kg)	7,9

Ez a termék megfelel az elektromos kompatibilitásra és a kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó európai irányelveknek.

3. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Mielőtt a készüléket használná, ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat feszültsége megegyezik-e a készüléken jelzettel.
- A tálca berakásakor és kivételkor mindig használja a tálcátartót. A tálcával való közvetlen érintkezés súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Ne vizezze be vagy nedvesítse be a sütő üvegét, amikor az még forró. Ez összetörheti az üveget.
- Amikor a készüléket áramtalanítja, a dugót húzza, ne a kábelt. Így megszakíthatja a belső kábelt.
- A működő készüléket ne helyezze gáztűzhely vagy hőforrás, vagy elektromos ventilátor, stb. közelébe.

Így szabályozhatja a megfelelő hőmérsékletet.

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve gyerekek), vagy akik nem megfelelő vagy hiányos ismeretekkel rendelkeznek a készülék működésére vonatkozóan; hacsak egy felelős személy biztonságuk érdekében nem biztosítja a felügyeletet vagy a vonatkozó utasításokat.
- Ne nedvesítse be a kábelt, és ne kezelje a készüléket nedves kézzel.
- A készülék használatát követően, vagy ha már nem kívánja használni, húzza ki a készülék csatlakozóját az elektromos hálózathoz. Ezt akkor is végezze el, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja. Az áramellátás során bekövetkezett meghibásodás tüzesetet okozhat.
- Ha zsíros ételeket készít, mint például sült csirkét, ami kifröccsenhet, javasoljuk, hogy használjon alufóliát a tálcán, hogy csökkentse a zsír kifröccsenését. Tegyen egy réteget a tálcára. Így az olaj az alufólia rétegek közé csepeg.
- Biztosítsa a gyermekek felügyeletét, nehogy játszanak a készülékkel. Ne használják a sütőt, ha nincs a közelben felnőtt.
- Meghibásodás esetén a készüléket kapcsolja ki, és ne kísérelje megjavítani. Ha javításra van szükség, csak a gyártó hivatalos márkakereskedéséhez forduljon.
- Ha a sütő egy falhoz nagyon közel helyezkedik el, azt megégetheti vagy oxidálhatja. Győződjön meg arról, hogy a sütő nincs függönyökhöz közel.
- Ne tegyen semmit a sütő alsó része és az alatta lévő felület közé a tűzveszély elkerülése érdekében.
- Működése közben ne tegyen semmit a sütőre, mert a hő hatására eldeformálódhatnak, összetörhetnek, stb.
- Ne tegyen élelmiszeres palackokat vagy konzerveket közvetlenül a sütőbe, az károsíthatja a készüléket, vagy személyi sérülést okozhat.

- Figyelem: A használat során, vagy az előtt kerülje el az égési sérüléseket. A fém részek, valamint az üveglapok nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg ezeket a részeket az ajtó kinyitása vagy becsukása során.
- Megfelelő állapotú váltóáramú elektromos aljzatot kell használni. Teljesen nyomja be a villásdugót az aljzatba. Ellenkező esetben a készülék nem megfelelően működik. Ne illesszen több dugót ugyanabba az aljzatba.
- Ha a csatlakozókábel megsérül, azt a veszélyhelyzet elkerülése érdekében a gyártónak (annak hivatalos szervizének vagy hivatalos szakemberének) kell cserélnie.

4. MŰKÖDÉS

Mielőtt első alkalommal használná a sütőt, hevítse fel a sütőt üres állapotban.

A sütő bekapcsolásához három tekerőgombot kell beállítani. Először ki kell választani a kívánt hőmérsékletet az első tekerőgomb segítségével, amely a hőmérséklet-kiválasztó gomb (7). Mielőtt a hőmérsékletet kiválasztaná, figyelembe kell vennie a készíttendő étel típusát. Ezt követően a grill gomb beállítását kell kiválasztani (8). Ha az első helyzetbe tekeri a gombot, akkor bekapcsol a ventilátor, valamint az alsó és a felső fűtőszálak. Ha a második helyzetbe tekeri a gombot, akkor bekapcsol a ventilátor, és a felső fűtőszál. Ha a harmadik helyzetbe tekeri a gombot, akkor bekapcsolnak az alsó és a felső fűtőszálak. Ha a negyedik helyzetbe tekeri a gombot, akkor bekapcsol a felső fűtőszál és a csirkeforgató funkció; ehhez be kell helyezni a sütőt belül, a második és a harmadik szint között található lyukakba a grillrudat (17). Ha az ötödik helyzetbe tekeri a gombot, akkor bekapcsol az alsó és felső fűtőszál, valamint a csirkeforgató funkció. Végül, ki kell választani a kívánt sütési időtartamot az időzítő tekerőgomb segítségével (9). A tekerőgomb körül jelezték a perc értékeket: 10, 20, 30..., és pontok jelzik a percek: 2, 4, 6...

Miután bekapcsolta vagy beállította a sütő tekerőgombjait, az időzítő (9) visszaszámlálása megkezdődik. Az idő egészen addig csökken, amíg a kiválasztott időtartam el nem telik. Ilyenkor a sütő automatikusan kikapcsol, és egy „pi” hangot hallat, jelezve, hogy a sütési ciklus véget ért.

Noha kiválasztotta a hőmérsékletet, a grill módot és az időtartamot, azokat csökkentheti a sütés közben is a megfelelő tekerőgomb (7) (8) vagy (9) balra tekerésével. A sütőt teljesen le is kapcsolhatja, ha az utolsó tekerőgombot, azaz az időzítőt (9) teljesen eltekeri balra.

A sütő megfelelő működéséhez mind a három tekerőgombot kell beállítani. Ha egyet vagy kettőt állít csak be, a sütő nem fog melegedni. Például, ha bekapcsolja az időzítőt, a fényjelzés bekapcsol, de a sütő nem melegít.

FIGYELEM: Ha a sütő piszkos, akkor az étel elkészítése több ideig tarthat.

MEGJEGYZÉS: Az első használatkor füst és szag képződhet, de ez nem a nem megfelelő működés jele,

Étel típusa	Hőmérséklet (°C)	Rácstartó	Idő (MIN)
Kenyér	180	Harmadik	9-13
Sütemény	180	Második	25-35
Hal	250	Második	10-15
Csirke/kacsa	220-250	Második	30-45
Palacsinta	160	Felső	7-10
Borjú	250	Második	8-15
Tojás/Mogyoró	125-150	Második	6-10
Hot Dog	200	Második	6-10
Hamburger	240	Második	10-14

- **Tálca:** Használható hamburgerekhez, gratinált ételekhez, sült csirkéhez, piskótákhoz és sült ételekhez.
- **Rács:** Sült burgonya...általában száraz ételek.
- **Tálca+ rács:** Nagyon zsíros vagy olajos ételek. Például hal.

FIGYELEM: Óvatosan vegye ki a pudingokat vagy a folyékony ételeket.

RÖGZÍTŐ VÁJATOK (3)

A rácsot négy különböző helyzetbe állíthatják a készítendő étel típusától függően. Például, ha makarónit szeretnének csőben sütni, amelyet inkább felülre kell helyezni, használja a felső szintet. Csirke sütéséhez használja az alsót.

5. TISZTÍTÁS

- Áramtalanítsa a készüléket, és a tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- Mossa le a tálca, és a rács belső és külső felületeit, valamint a fogantyút egy pamut törölkendővel (vagy szivaccsal), és semleges tisztítószerral.
- Öblítse le vízzel. Ne használjon erősszűrű kefét, amely felsértheti a sütő belső felületét, a tálca, rács vagy a fogantyú védőbevonatát.
- A készülék külsejét törölje át nedves ruhával.
- A készüléket ne merítse a készüléket vízbe, és ne tegye a csap alá.
- Ne használjon mérgező vagy dörzshatású tisztítószereket, mint például a benzint, csiszolópor vagy oldószer.

FIGYELEM:

Ha a csatlakozókábel megsérülne, azt a veszélyhelyzet elkerülése érdekében a gyártónak (annak hivatalos szervizének vagy hivatalos szakemberének) kell cserélnie.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



Ez a szimbólum azt jelöli, hogy a készüléket tilos a háztartási szeméttel együtt ártalmatlanítani.



Figyelem: A megérinthető felület nagyon magas hőmérsékleteket érhet el a készülék használata során.

6. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben

vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás- megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés köteleességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

1. POPIS

1. Odporý
2. Sklo
3. Zasuovací drážky
4. Držadlo dveří
5. Vnější kostra
6. Nožičky
7. Kolečko pro zvolení teploty
8. Volící kolečko pro způsob grilování
9. Kolečko časovače.
10. Světelný indikátor
11. Kábel a zástrčka
12. Podkladový táč
13. Mřížka
14. Nosné držadlo mřížek

2. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Napětí / Frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Spotřeba (W)	1500
Rozměry (mm)	478 X 398 X 325
Hmotnost (kg)	7,9

Tento výrobek je v souladu se Směrnicemi EU o elektromagnetické kompatibilitě a o nízkém napětí.

3. BEZPEČNOSTNÍ A PREVENTIVNÍ UPOZORNĚNÍ

- Ověřte si, zda se napětí elektrické sítě v domácnosti shoduje s napětím uvedeným na přístroji.
- Při vkládání nebo vyjímání tácu jej vždy uchopte za držadla. Přímý kontakt s tácem by vám mohl způsobit vážné popáleniny.
- Nenamáchejte vodou sklo trouby, dokud je horké. Mohly by se na něm vytvořit praskliny.
- Při odpojování přístroje tahejte za zástrčku a ne za kábel. Tak by jste mohli přetrhnout některý z vnitřních káblů.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti plynového sporáku, ani žádného jiného zdroje tepla nebo elektrického ventilátoru, atd. Tímto způsobem

budete moci kontrolovat správnou teplotu.

- Tento přístroj není určený k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osobami, kterým chybí zkušenosti nebo znalosti k jeho používání; s výjimkou pokud by na ně dohlížela nebo je správně poučila o jeho používání osoba zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenamáchejte kábel ani nemanipulujte jednotkou s mokřkýma rukama.
- Odpojte kábel ze zásuvky po každém použití přístroje nebo pokud jej nebudete používat. Postupujte stejně pokud by přístroj dlouho nikdo nepoužíval. Funkční závada, když je přístroj připojený na zdroj energie, by mohla způsobit požár.
- Když připravujete pokrmy s olejem, který by mohl vystříkavat, jako je pečené kuře, doporučujeme použít dva listy alobalu na tácu, aby se snížilo riziko postříkání olejem. Tímto způsobem olej bude odkapávat do otvoru mezi listy z alobalu.
- Dohlížejte na děti, aby jste se ujistili, že si nehrají s přístrojem. Nesmí používat přístroj bez přítomnosti dospělých.
- V případě, že se objeví závada a/ nebo špatné fungování přístroje, odpojte jej a nesnažte se jej opravit. Pokud potřebuje opravit, obraťte se pouze na Službu technické podpory, doporučenou výrobcem.
- Pokud je trouba příliš blízko zdi, mohla by se spálit nebo rezavět. Ujistěte se, že není umístěná blízko záclon.
- Neumísťujte nic mezi spodní část trouby a povrch, na kterém stojí. Existuje nebezpečí požáru.
- Neumísťujte nic na troubu, dokud funguje, horko by mohlo způsobit deformaci, poškození, atd.
- Nelze umístit láhev ani konzervy s jídlem přímo do trouby, mohli byste poškodit přístroj nebo někoho zranit.
- Pozor: Zabraňte popálení během nebo po použití. Kovové části a skleněná

okénka se mohou ohřát na velmi vysokou teplotu. Nedotýkejte se těchto částí při otvírání a zavírání dveří.

- Je nutné používat zásuvku AC v dobrém stavu. Zasuňte zástrčku na doraz do zásuvky. V opačném případě by mohla fungovat nesprávně. Nezapojujte několik zástrček do jedné zásuvky.
- Pokud by s poškodil napájecí kabel, výrobce být vyměněný výrobcem (jeho obchodním zástupcem nebo jiným kvalifikovaným technikem), aby se předešlo rizikům.

4. FUNGOVÁNÍ

Před prvním použitím rozejdějte vaši troubu na prázdnou.

Pro zapnutí trouby je třeba nastavit všechna tři kolečka. Nejříve musíte zvolit vámi požadovanou teplotu pomocí prvního kolečka, voličem teploty (7). Při volbě teploty musíte brát v úvahu druh potravin, kterou se chystáte zpracovávat.

Potom musíte provést volbu nastavením kolečka grilu (8). Pokud otočíte kolečkem do první polohy, aktivujete ventilátor a horní a spodní odpory. Pokud otočíte kolečkem do druhé polohy, aktivujete ventilátor a horní odpor. Pokud otočíte kolečkem do třetí polohy, aktivujete horní a spodní odpory. Pokud otočíte kolečkem do čtvrté polohy, aktivujete horní odpor a funkci otáčení kuřete; k těmto účelům je třeba umístit grilovací tyč (17) do otvorů, které má uvnitř trouba mezi druhou a třetí pozicí tácu. Pokud otočíte olečkem do páté polohy, aktivujete horní a spodní odpory, ventilátor a funkci otáčení kuřete.

Nakonec je třeba zvolit požadovanou dobu pečení pomocí kolečka časovače (9). Kolem kolečka jsou napsané minuty 10, 20, 30... a pomocí teček vyznačené minuty 2, 4, 6...

Po aktivování nebo nastavení všech třech koleček trouby se aktivuje odpočítávání časovače (9). Doba se bude snižovat, dokud neuběhne zvolený čas. Pak se

trouba automaticky vypne a ozve se "pi", které oznamuje, že skončil cyklus pečení.

I po zvolení teploty lze změnit během pečení způsob grilování a konkrétní časy otočením příslušného kolečka (7), (8) nebo (9) doleva. Dokonce můžete vypnout troubu otočením posledního kolečka, tj. kolečka časovače (9), doleva až nadoraz.

Aby trouba správně fungovala, je třeba nastavit všechna tři kolečka. Pokud aktivujete jen jedno nebo dvě, trouba se nerozhřeje. Např. pokud aktivujete pouze časovač, světelná kontrolka se aktivuje, ale trouba se nebude ohřívat.

POZOR: Pokud je trouba špinavá, může se prodloužit doba přípravy pokrmů.
POZNÁMKA: Při prvním použití trouby se může vytvořit kouř a pach po spáleném, což ale není známkou špatného fungování trouby.

Druh jídla	Teplota (°C)	Poloha tácu	Čas (MIN)
Chléb	180	Třetí	9-13
Koláč	180	Druhá	25-35
Ryba	250	Druhá	10-15
Kuře/Kachna	220-250	Druhá	30-45
Lívanec	160	Horní	7-10
Hovězí	250	Druhá	8-15
Vejsce/Arašidy	125-150	Druhá	6-10
Hot Dog	200	Druhá	6-10
Hamburger	240	Druhá	10-14

- **Tác:** Může sloužit pro taková jídla jako jsou hamburgery, ražňáci, pečené kuře, sušenky a pečené pokrmy.
- **Mřížka:** Pečené brambory... Všeobecně suchá jídla.
- **Tác + mřížka:** Pro jídla s množstvím tuku nebo oleje. Např. ryba.

POZOR: Buďte opatrní při vytahování puddingu nebo jiných horkých tekutin.

ZASOUVACÍ DRÁŽKY (3)

Můžete vložit tácu do čtyř různých poloh v závislosti na pokrmech, které chcete připravit. Například pokud chcete gratinovat

makaróny, opékat více seshora, použijte horní drážku. K opékání kuřete použijte spodní.

5. ČISTĚNÍ

- Odpojte přístroj a nechte jej vychladnout před tím, než jej začnete čistit.
- Omyjte vnitřní i vnější část tácu, mřížek a držadla bavlněným hadříkem (nebo houbičkou) a neutrálním čistícím prostředkem.
- Opláchněte vodou. Nepoužívejte kartáček s tvrdými štětinami, mohli by jste poškrábat vnitřní povrch trouby, povlak na tácu, mřížky nebo držadla.
- Očistěte vlhkým hadříkem vnější část přístroje.
- Neponořujte přístroj do vody ani jej neumísťujte pod kohoutek.
- Nepoužívejte toxické ani abrazivní čistící prostředky, jako jsou benzín, leštící prášek nebo ředidlo.

UPOZORNĚNÍ

Pokud je napájecí kabel poškozený, výrobce jej musí vyměnit (záruční opravář nebo podobný kvalifikovaný technik), aby se zabránilo rizikům.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



Tento symbol značí, že se přístroj nesmí vyhazovat do kontejneru na domácí odpad.



Pozor: Povrch se může ohřát na velmi vysokou teplotu, když je přístroj v provozu.

6. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa

sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.

Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

1. POPIS

1. Odpor
2. Sklo
3. Zasuťvacie drážky
4. Držadlo dverí
5. Vonkajšia kostra
6. Nožky
7. Koliesko pre zvolenie teploty
8. Koliesko pre zvolenie spôsobu grilovania
9. Koliesko časovača.
10. Svetelný indikátor
11. Kábel a zástrčka
12. Podkladová tácka
13. Mriežka
14. Nosné držadlo na mriežku

2. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Napätie / Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Spotreba (W)	1500
Rozmery (mm)	478 X 398 X 325
Hmotnosť (kg)	7,9

Tento spotrebič bol vyrobený v súlade so Smernicami EÚ o elektromagnetickej kompatibilitate a o nízkom napätí.

3. BEZPEČNOSTNÉ A PREVENTÍVNE UPOZORNENIA

- Skontrolujte, či sa napätie elektrickej siete v domácnosti zhoduje s napätím uvedeným na prístroji.
- Pri vkladaní alebo odoberaní tácky ju vždy uchopte za držadlo. Priamy kontakt s táckou by vám mohol spôsobiť vážne popáleniny.
- Nenamáčajte sklo rúry, dokiaľ je horúce. To by mohlo spôsobiť praskliny na skle.
- Pri odpojení prístroja ťahajte za zástrčku a nie za kábel. Tak by ste mohli pretrhnúť niektorý z vnútorných káblov.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového sporáka, ani žiadneho iného tepelného zdroja alebo elektrického ventilátora, atď. Týmto

spôsobom môžete kontrolovať správnu teplotu.

- Tento prístroj nie je určený k používaniu osobami (vrátania detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osobami, ktorým chýbajú skúsenosti alebo znalosti potrebné k jeho používaniu; s výnimkou ak by na nich dozerala alebo ich správne poučila o jeho používaní osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nenamáčajte kábel ani nemanipulujte jednotkou, pokiaľ máte mokré ruky.
- Odpojte kábel zo zásuvky po každom použití prístroja alebo pokiaľ ho nebudete používať. Rovnako ho odpojte, ak prístroj nebude nikto dlho používať. Funkčná porucha, keď je prístroj pripojený na zdroj energie, by mohla spôsobiť požiar.
- Pri príprave pokrmov s olejom, ktorý by mohol striekať, ako napr. pečené kurča, odporúčame použiť dva listy alobalu na tácke, aby sa znížilo riziko postriekania olejom. Týmto spôsobom olej bude odkvapkávať do otvoru medzi listami z alobalu.
- Dozerajte na deti, aby ste si boli istí, že sa nehrajú s prístrojom. Nesmú používať prístroj bez prítomnosti dospelých.
- V prípade, ak sa objaví porucha a/alebo zlé fungovanie prístroja, odpojte ho a nesnažte sa ho opraviť. Pokiaľ ho treba opraviť, obráťte sa iba na Službu technickej podpory, odporúčanú výrobcom.
- Ak je rúra príliš blízko stien, mohla by sa spáliť alebo hrdzaviť. Ubezpečte sa, že nestojí blízko záclon.
- Nepokladajte nič medzi spodnú časť rúry a povrch, na ktorom stojí. Existuje riziko požiaru.
- Nepokladajte nič na rúru, pokiaľ funguje, horko by mohlo spôsobiť deformácie, poškodenie, atď.
- Nie je možné umiestniť fľaše ani konzervy s jedlom priamo do rúry, mohli by ste poškodiť prístroj alebo niekoho poraniť.
- Pozor: Zabráňte popáleniu počas a

po použití. Kovové časti a sklenené okienka sa môžu ohriať na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa týchto častí pri otváraní a zatváraní dverí.

- Je nutné používať AC zásuvku v dobrom stave. Zasuňte zástrčku na doraz do zásuvky. V opačnom prípade by mohla fungovať nesprávne. Nezapojujte niekoľko zástrčiek do jednej zásuvky.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom (záručným opravárom alebo podobným kvalifikovaným technikom), aby sa zabránilo rizikám.

4. FUNGOVANIE

Pred prvým použitím zohrejte vašu rúru naprázdno.

Pre zapnutie rúry treba nastaviť všetka tri kolieska. Najprv musíte zvoliť vami požadovanú teplotu pomocou prvého kolieska, voličom teploty (7). Pri voľbe teploty musíte brať do úvahy druh potraviny, ktorý sa chystáte spracovať.

Napokon musíte previesť voľbu nastavením kolieska grilu (8). Ak otočíte kolieskom do prvej polohy, aktivujete ventilátor a horný a dolný odpor. Ak otočíte kolieskom do druhej polohy, aktivujete ventilátor a horný odpor. Ak otočíte kolieskom do tretej polohy, aktivujete horný a dolný odpor. Ak otočíte kolieskom do štvrtej polohy, aktivujete horný odpor a funkciu otáčania kuraťa; za týmto účelom treba umiestniť grilovaciu tyč (17) do otvorov, ktoré má rúra vo vnútri medzi druhou a treťou polohou tácu. Ak otočíte kolieskom do piatej polohy, aktivujete horný a dolný odpor, ventilátor a funkciu otáčania kuraťa.

Nakoniec treba zvoliť požadovanú dobu pečenia pomocou kolieska časovača (9). Po obvode kolieska sú napísané minuty 10, 20, 30... a pomocou bodiek vyznačené minuty 2, 4, 6...

Po aktivovaní alebo nastavení všetkých troch koliesok rúry sa aktivuje odpočítavanie časovača (9). Doba sa bude znižovať,

dokiaľ neubehne zvolený čas. Napokon sa rúra automaticky vypne a ozve sa "pi", ktoré oznamuje, že skončil cyklus pečenia.

I po zvolení teploty možno zmeniť počas pečenia spôsob grilovania a konkrétne časy otočením príslušného kolieska vľavo (7), (8) alebo (9). Dokonca môžete vypnúť rúru otočením posledného kolieska, tj. kolieska časovača (9), vľavo až nadoraz.

Aby rúra správne fungovala, treba nastaviť všetka tri kolieska. Pokiaľ aktivujete iba jedno alebo dve, rúra sa nerozohreje. Napr. ak aktivujete len časovač, svetelná kontrolka sa aktivuje, ale rúra sa nebude ohrievať.

POZOR: Ak je rúra špinavá, môže sa predĺžiť doba prípravy pokrmov.

POZNÁMKA: Pri prvom použití môže rúra byť citlivá spálením a môže sa tvoriť dym, čo ale nie je známkou zlého fungovania rúry.

Druh jedla	Teplota (°C)	Poloha plechu	Čas (MIN)
Chlieb	180	Tretia	9-13
Koláč	180	Druhá	25-35
Ryba	250	Druhá	10-15
Kura/Kačica	220-250	Druhá	30-45
Lievanec	160	Horná	7-10
Hovädzie	250	Druhá	8-15
Vajce/Arašidy	125-150	Druhá	6-10
Hot Dog	200	Druhá	6-10
Hamburger	240	Druhá	10-14

- **Tácka:** Môže slúžiť pre také jedlá ako sú hamburgery, ražniče, pečené kurča, kekсы a pečené pokrmy.
- **Mriežka:** Pečené zemiaky... Všeobecne suché jedlá.
- **Tácka + mriežka:** Pre jedlá s množstvom tuku alebo oleja. Napr. ryba.

POZOR: Buďte opatrní pri vyťahovaní pudingu alebo iných horúcich tekutín.

ZASÚVACIE DRÁŽKY (3)

Môžete vložiť plech do štyr rôznych polôh, v

závislosti od pokrmov, ktoré chcete pripraviť. Napríklad ak chcete gratinovať makaróny, opekať viac zhora, použijete hornú drážku. K opekaniu kuraťa použijete spodnú drážku.

5. ČISTENIE

- Odpojte prístroj a nechajte ho vychladnúť predtým, než ho začnete čistiť.
- Omyte vnútornú i vonkajšiu časť tácky, mriežok a držadlá bavlnenou handričkou (alebo hubkou) a neutrálnym čistiacim prostriedkom.
- Opláchnite vodou. Nepoužívajte kefkou s tvrdými štetinkami, mohli by ste poškrabať vnútorný povrch rúry, povlak na tácke, mriežky alebo držadlo.
- Očistite vlhkou handričkou vonkajšiu časť prístroja.
- Neponárajte prístroj do vody ani ho neumiestujte pod kohútik.
- Nepoužívajte toxické ani abrazívne čistiace prostriedky, ako sú benzín, leštiaci prášok alebo riedidlá.

UPOZORNENIE

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca ho musí vymeniť (záručný opravár alebo podobný kvalifikovaný technik), aby sa zabránilo rizikám.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE



Tento symbol znamená, že sa prístroj nesmie vyhadzovať do kontajneru na domáci odpad.



Pozor: Povrch sa môže ohriať na veľmi vysokú teplotu, keď je prístroj v prevádzke.

6. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber

špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečiť sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

1. ОПИСАНИЕ

1. Нагревательные элементы
2. Стекло дверцы
3. Фиксирующие направляющие
4. Ручка дверцы
5. Наружный корпус
6. Опоры
7. Дискový регулятор уровня температуры
8. Дискový регулятор режима «гриль»
9. Дискový регулятор таймера
10. Световой индикатор
11. Сетевой шнур и штепсельная вилка
12. Сплошной противень
13. Решетка
14. Ручка-держатель решетки

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение, частота	220 - 240 В	50 Гц
Потребляемая мощность	1500 Вт	
Размеры	478 x 398 x 325 мм	
Вес	7,9 кг	

Данный прибор соответствует нормам ЕС касательно Электромагнитной Совместимости и Совместимости приборов низкого напряжения

3. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Проверить соответствие напряжения в домашней электрической сети значению, указанному на табличке прибора.
- Чтобы вставить или вынуть противень, используйте захват для противня. Прикосновение к горячему противню может привести к тяжелым ожогам.
- Не допускайте попадания воды на нагретое стекло дверцы или его контакта с влажными

предметами. Это может привести к растрескиванию стекла.

- Отключая прибор от сети, вытягивайте штепсельную вилку держа за корпус, а не за шнур. Вытягивание за шнур может стать причиной разрыва проходящего внутри кабеля.
- Запрещается устанавливать работающий прибор вблизи газовых нагревательных приборов и прочих источников тепла, а также электрических вентиляторов и подобной техники. Это может нарушать правильность регулировки температуры прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также лицами, не обладающими достаточными знаниями и опытом. Пользование прибором таким лицам разрешается только под наблюдением и с соответствующим инструктажем по его эксплуатации со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Не допускайте попадания влаги на сетевой шнур. Запрещается выполнять какие-либо операции с прибором мокрыми или влажными руками.
- После того как работа с прибором завершена, и его использование в ближайшее время не планируется, отключите прибор от сети, вынув штепсельную вилку из розетки. То же самое следует сделать, оставляя прибор без присмотра. Ошибочное срабатывание прибора, когда он включен в сеть, может стать причиной пожара.
- При приготовлении блюд с маслом, которое может разбрызгиваться, например жареного цыпленка, рекомендуется класть

на противень два листа алюминиевой фольги, что позволит снизить интенсивность разбрызгивания масла.

- Подстелите один лист на противень. В этом случае масло будет капать в пространство между листами фольги.
- Присматривайте за детьми, не допуская того, чтобы они играли прибором. Детям запрещается пользоваться прибором без присмотра взрослых.
 - В случае неисправности и/или неправильной работы прибора его необходимо выключить. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. При необходимости ремонта следует обратиться в одну из технических служб, авторизованных изготовителем.
 - Если прибор установлен слишком близко к стене, на ней могут появляться следы выгорания или повреждения отделочного материала. Запрещается устанавливать печь вблизи штор и занавесок.
 - Запрещается помещать какие-либо предметы между нижней частью печи и поверхностью, на которой она установлена. При этом существует опасность пожара.
 - Запрещается класть какие-либо предметы на работающую печь. В результате воздействия высокой температуры предметы могут повредиться, расколоться и т.п.
 - Категорически запрещается нагревать в печи фасовочные бутылки и банки с содержащимися в них продуктами. Это может привести к повреждению прибора и травмам. Перед тем как поместить продукты в печь, их следует выложить в соответствующую посуду.
 - Внимание! Берегитесь ожогов во время работы прибора и после

ее завершения. Металлические части и стеклянное окошко дверцы могут нагреваться до очень высоких температур.

Открывая и закрывая дверцу, не прикасайтесь к этим частям.

- Для питания прибора должна использоваться розетка переменного тока в надлежащем техническом состоянии. Штепсельную вилку необходимо вставлять в розетку полностью (до упора). Несоблюдение этого требования может привести к неправильной работе прибора. Данный прибор нельзя включать в розетку одновременно с другими приборами, подключенными через «тройник» или параллельное ответвление.
- В случае повреждения сетевого шнура изготовитель (его представитель по сервисному обслуживанию или техник соответствующей квалификации) обязан заменить его во избежание опасности.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед первым использованием прибора его необходимо прогреть без продуктов.

Чтобы включить печь, необходимо отрегулировать положение трех дисковых регуляторов. Сначала следует задать требуемый уровень температуры, вращая первый регулятор – диск задания уровня температуры (7). После установки уровня температуры необходимо учесть тип блюда, которое вы собираетесь приготовить. Затем задается положение дискового регулятора режима «гриль» (8). При повороте дискового регулятора в первое положение включается вентилятор и верхний и нижний нагревательные элементы. При повороте дискового регулятора во второе положение включается вентилятор и верхний нагревательный элемент. При повороте

дискового регулятора в третье положение включаются верхний и нижний нагревательные элементы. При повороте дискового регулятора в четвертое положение включается верхний нагревательный элемент и режим вертела; при этом необходимо установить вертел (17) в отверстия, имеющиеся внутри в печи между вторым и третьим положением противня. При повороте дискового регулятора в пятое положение включаются верхний и нижний нагревательные элементы, вентилятор и режим вертела. Для завершения приготовления необходимо задать длительность запекания с помощью дискового регулятора таймера (9). Вокруг диска имеется шкала с указанием времени в минутах (10, 20, 30...), точки на которой обозначают соответственно 2, 4, 6 и т.д. минут.

После того как отрегулировано положение всех трех дисковых регуляторов, таймер начинает обратный отсчет времени (9). Отсчет будет продолжаться до тех пор, пока не истечет заданная длительность приготовления. При этом печь автоматически выключится и подаст звуковой сигнал, оповещая о том, что запекание завершено.

При уже заданном уровне температуры режимы гриля и величину длительности приготовления можно изменять непосредственно во время запекания, вращая соответствующий дисковый регулятор (7), (8) или (9) влево. Длительность приготовления можно сократить вплоть до выключения печи, повернув третий диск, то есть дисковый регулятор таймера (9), в крайнее левое положение.

Для обеспечения правильной работы печи необходимо отрегулировать положение всех трех дисковых регуляторов. Если отрегулировать только один или два из них, печь нагреваться не будет. Например, при

задании длительности приготовления с помощью таймера световой индикатор зажжется, однако нагрев в печи осуществляться не будет.

ВНИМАНИЕ! Если печь загрязнена, это может приводить к удлинению времени приготовления блюда по сравнению с обычным.

ПРИМЕЧАНИЕ: при первом включении прибора может появиться запах и дым, что является нормальным явлением и не говорит о наличии неисправности.

Виды блюд	температура (°C)	Рамная опора	Время (мин.)
Хлеб	180	Третья	9-13
Торт (пирог)	180	Вторая	25-35
Рыба	250	Вторая	10-15
Курица, утка	220-250	Вторая	30-45
Блин	160	Верхняя	7-10
Говядина	250	Вторая	8-15
Яйцо, арахис	125-150	Вторая	6-10
Хот-дог	200	Вторая	6-10
Гамбургер	240	Вторая	10-14

- **Противень:** может использоваться для приготовления таких блюд, как гамбургеры, запекаемые блюда, жареный цыпленок, кексы и бисквиты, жареные блюда.
- **Решетка:** жареный картофель и т.п. Сухие блюда вообще.
- **Противень + решетка:** используется для приготовления блюд с большим количеством твердого жира или жидкого масла. Например, с использованием этих двух принадлежностей удобно готовить рыбу.

ВНИМАНИЕ! Вынимая из печи пудинг и прочие горячие жидкие блюда, будьте осторожны.

ФИКСИРУЮЩИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (3)

В зависимости от условий, необходимых для оптимального приготовления конкретного блюда, противень можно устанавливать в одно из четырех

положений. Например, если вы хотите запечь макароны с овощами или мясом в сыре, поджаривая блюдо больше сверху, вставьте противень на верхнюю направляющую. Для зажаривания цыпленка лучше использовать нижнюю направляющую.

5. ОЧИСТКА ПРИБОРА

- Перед тем как приступить к очистке, прибор необходимо отключить от сети и дать ему остыть.
- Обе поверхности противня, решетка и захват моются хлопчатобумажной тряпкой (или мочалкой) с добавлением нейтрального моющего средства.
- После мытья все части ополаскиваются водой. Запрещается использование щеток с жесткой щетиной, так как это может вызвать повреждение внутренней поверхности корпуса, защитного слоя противня, решетки или захвата.
- Наружную поверхность корпуса обычно достаточно протереть влажной тряпкой.
- Запрещается погружать прибор в воду или подставлять его под струю воды.
- Запрещается применять для очистки печи токсические и абразивные моющие средства, такие как бензин, порошок для полировки или растворители.

ВНИМАНИЕ!

В случае повреждения сетевого шнура изготовитель (его представитель по сервисному обслуживанию или техник соответствующей квалификации) обязан заменить его во избежание опасности.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Это обозначение указывает на то, что данный аппарат нельзя выбрасывать в контейнер с обычным бытовым мусором.



Внимание! Во время работы прибора открытая поверхность может нагреваться до очень высоких температур.

6. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



После окончания срока службы, данный прибор не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Он может быть передан в специальные

центры дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг. Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов. Чтобы подчеркнуть необходимость раздельной утилизации, на данном приборе нанесен знак, предупреждающий о запрете использования традиционных мусорных контейнеров. Для получения более подробной информации свяжитесь с местным органом власти или с магазином, где Вы приобрели данный продукт.

الوصف

1. المقاومات
2. الزجاج
3. فراغات التركيب
4. مقبض الباب
5. الهيكل الخارجي
6. المحامل
7. دائرة تعديل الحرارة
8. دائرة تعديل عمل التحمير
9. دائرة التوقيت
10. مرشد ضوئي
11. الخيط والدبوس
12. الصحن العام
13. الشبكة
14. مقبض حمل الشبكة

2. البيانات التقنية

التيار / التيارات	220-240 V ~ 50 Hz
الاستهلاك	1500
الأحجام	478 x 398 x 325
الوزن	7,9

3. تنبيهات الأمان والحماية

- راقب قوة التيار في المنزل بان تكون مناسبة مع قوة التيار الموجودة في الجهاز
- أستخدم مقبض الصحن عند إدخال و إخراج الصحن . تجنب الاحتكاك المباشر مع الصحن لتجنب أخطار الحرق
- لا تغطس الصحن في الماء عندما يكون ساخن . هذا من الممكن أن يؤثر في تكسيهه
- عند نزع الخيط امسك من الدبوس ولا تجر من الخيط . بهذه الطريقة لكي لا تخرب الخيوط الداخلية للجهاز
- عند عمل الجهاز لا تضعه بالقرب من محرق الغاز أو منابع الحرارة أو المهيويات الكهربائية . وغيرها بهذه الطريقة تراقب بشكل جيد الحرارة .
- هذا الجهاز غير موجه لاستعماله من طرف الأشخاص (بما فيهم الأطفال) ذوي الإعاقة الجسدية . العقلية الحساسية . أو نقص في المعرفة والخبرة حتى يكون بالقرب منهم شخص للمراقبة أثناء استعمال الجهاز .
- أفضل الخيط عند النهاية من العمل وعندما لا تستعمله . قم بنفس العمل عندما يبقى الجهاز وحده . العمل السيئ له ممكن أن يؤثر في أخطار .
- لا تبتل الخيط ولا تلمسه بواسطة الأيدي مبتلة
- عند طهي الطعام المتناثر للزيت . مثل الدجاج المحمر , ينصح باستعمال قصاصات الورق الألمنيوم في الصحن , من أجل التنقيص من تناثر الزيت ضع واحدة في الصحن والزيت يتقاطر في الصحن عن طريق الثقوب .

- راقب الأطفال حتى لا يلعبون بالجهاز . وان لا يستعملوه بدون أن يكون شخص بالغ لمراقبتهم .
- في حالة العطب أو العمل السيئ للجهاز . افصله ولا تحاول تصليحه وتوجه بهي نحوى المصالح التقنية المختصة لتصليحه .
- عند تواجد الفرن قريب من الحائط ممكن أن يؤثر في الحرق أو تخريبه تأكد من أن الفرن بعيد عن الستارات .
- لا تضع تحت الفرن والمساحة المركزية له أي شيء ممكن أن يسبب في الحروق .
- لا تضع أي شيء على الفرن أثناء التشغيل لان الحرارة الناجمة منه ممكن أن تسبب في أخطار .
- لا يمن إدخال علب أو قارورات الأغذية مباشرة في الفرن . ممكن أن تآثر على الجهاز والأشخاص من حوله .
- حاذري : تجنب الحرق بعد وأثناء الاستعمال . العناصر المعدنية والنافاذة الزجاجية ممكن أن تبلغ حرارة جد مرتفعة . لا تلمس هذه المناطق عند غلق وفتح الباب .
- يجب أن تستعمل دبوس التيار CA في حالة جيدة . أصل الدبوس في الوصل بأكمله . عند العكس العمل يكون متقاطع . لا تضع عدة دبائيس في نقص الوصل .
- في حالة عطب خيط الاتصال , المنتج يجب أن يغيره (أو الشخص المرخص له من طرف المنتج) لتجنب الأخطار .

4. التشغيل

قبل الاستعمال للفرن لأول مرة شغله فارغا

لتشغيل الفرن يجب تعديل الدوائر الثلاث . أولا , يجب اختيار الحرارة بواسطة الدائرة الأولى المخير للحرارة (7). قبل اختيار الحرارة , يجب أن تعلم نوع الغذاء الذي تريد الطهي.

بعد ذلك , يجب ان تختار بواسطة عجلة التحمير (8) عندما تدير العجلة نحوى الوضع الاول يشتعل المروحة والمشاعل الفوقية والتحتية , وعندما تدير العجلة نحوى الوضعية الثانية تشتعل المروحة والمشاعل الفوقية وعندما تدير العجلة نحوى الوضعية الثالثة تشتعل المشاعل الفوقية والسفلى وعندما تدير العجلة نحوى الوضعية الرابعة تشتعل المشاعل الفوقية والوظيفة الدوران ولذلك يجب ان تكون مرآة مقبض التحمير (17) في الثقاب التي يحتوي عليها الفرن في الوضعتين السابقتين الثانية والثالثة على الصحن وعندما تدير العجلة نحوى الوضعية الخامسة تشتعل المروحة والمشاعل الفوقية والسفلى والتدوير .

للنهاية . يجب اختيار توقيت الطهي الذي تريد بواسطة دائرة التوقيت (9) لديك مؤشرات حول الدائرة للدقائق 10,20,30 ... مينة من خلال التوقيتات والدقائق 2,4,6 ...

بعد تشغيل وتعديل الدوائر الثلاث للفرن , العد التنازلي للتوقيت (9) يشتغل ويبدأ الوقت في النزول حتى ينتهي التوقيت وحينها الفرن يتوقف بطريقة اتوماتكية ويرن "بين" معلنا نهاية توقيت الطهي.

مع انه عدلت الحرارة , عمل التحمير والتوقيت المحدد يمكن التغير أثناء عملية الطهي فقط بالتدوير نحوى اليسار للدائرة المناسبة (7). (8) أو (9) ويمكن كذلك توقيف الفرن بالتدوير كليا نحوى اليسار الدائرة الأخيرة يعني دائرة التوقيت (9).

لكي يشتغل الفرن بطريقة سليمة يجب تعديل الدوائر الثلاث . عند تشغيل واحدة أو اثنتين الفرن لا يسخن . مثلا عند تشغيل دائرة التوقيت المرشد الضوئي يشتغل ولكن الفرن لا يسخن .

حاذري : عندما يكون الفرن متسخ يمكن أن يتأخر الطهي قليلا
نقطة : يمكن أن ينتج دخان ورائحة بالحرق خلال العمل لأول مرة ولكن ليس السبب العمل السيئ

(بالدقائق) التوقيت	وضعية الحامل	(°C) الحرارة	نوع الغذاء
9-13	الثالثة	180	خبز
25-35	الثانية	180	كعك
10-15	الثانية	250	سمك
30-45	الثانية	220-250	الدجاج / البط
7-10	القصوى	160	حلوى
8-15	الثانية	250	اللحم
6-10	الثانية	125-150	بيض/فول سوداني
6-10	الثانية	200	المقاني
10-14	الثانية	240	الهمبورغر

- **الصحن :** يمكن أن يصلح للأكل مثل الهمبورقيزا , التحمير , الدجاج المحمر الحلوى والأغذية المحمرة .
- **الشبكة:** البطاطس المحمرة.... الأغذية الناشفة بصفة عامة .
- **الصحن + الشبكة :** للأغذية كثيرة الدسم والزيت مثلا السمك .

حاذري : حاذري عند إخراج السوائل والأغذية الساخنة .

مكان الترابيب (3)

يمكن ان ترأب الصحن في اربع وضعيات مختلفة وحسب الطبق الذي تريد التحضير مثلا عندما تريد تحمير العجائن يمكن وضع الصحن في الجهة العليا استعمل المشاعل الفوقية وعندما تريد تحضير الدجاج استعمل المشاعل السفلى .

5. التنظيف

- افصل الجهاز واتركه يبرد قبل البداية في التنظيف
- نضف الجهة الداخلية والخارجية للصحن والشبكة والمسك بواسطة منديل القطن أو (منشفة) بواسطة منصف عادي .
- نضف بالماء لا تستعمل فرشاة قاسي يمكن أن تآثر على الجهة الداخلية للفرن الحماية للفرن الشبكة أو الفراغات
- مرر بواسطة منديل ميلل الجهة الخارجية للجهاز .
- ل تغطس الجهاز في الماء ولا تضعه تحت الحنفية .
- لا تستعمل المواد المزيله المؤكسدة أو الكاشطة مثل البنزين الغبار المزيل أو المزيلات .

تحذير :

في حالة تعطب الخيط الكهربائي المنتج يجب أن يغيره (الشخص المرخص من طرف المصالح التقنية المختصة أو المماثلة) لتجنب الأخطار .

تحذيرات أمنية

هذا الرمز يبين أن الجهاز لا يجب أن يتخلص منه في حاوية الأوساخ المنزلية .



تحذير : المساحات السطحية ممكن أن تبلغ درجة حرارة جد عالية عندما يكون الجهاز يعمل .



6 معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهربائية و الإلكترونية



عند نهاية الحياة العملية لهذا الجهاز لا ترميه مع النفايات المنزلية يمكن إعطائه بدون أي تكاليف إلى المراكز المحلية المختصة أو الموزعين الذين يوفر هذه العملية رمي النفايات على حدا يعني تجنب عواقب سلبية على المحيط و الصحة ويسمح بالتسير الجيد لمركبات الاجهزة والتسير العقلاني للطاقة ومصادر ها
لمعلومات إضافية إتصل بالسلطات المحلية أو محل إقتناء الجهاز

1. DESKRIBAPENA

1. Erresistentziak
2. Beira
3. Eusteko arteak
4. Atearen heldulekua
5. Kanpoko karkasa
6. Euskarriak
7. Temperatura aukeratzeko erruleta
8. Grill modua aukeratzeko erruleta
9. Tenporizadorearen erruleta
10. Argi-seinalea
11. Kablea eta larakoa
12. Erretilu itsua
13. Erretzeko hagaxkarako heldulekua
14. Erretzeko hagaxka

2. EZAUGARRI TEKNIKOAK

Tentsioa / Frekuentzia	220-240 V ~ 50 Hz
Kontsumoa (W)	1500
Dimentsioak (mm)	478 X 398 X 325
Pisua (kg)	7,9

Produktu honek Europako direktibak betetzen ditu Bateratasun Elektromagnetikoari eta Behe Tentsioari dagokionez.

3. SEGURTASUN ETA ZUHURTZIAZKO OHARRAK

- Aparatu hau ez dago pentsatuta gaitasun fisiko, sentsorial edo mental gutxituak edo esperientzia edo behar besteko ezagutzarik ez duten pertsonen (haurrak barne) erabiltzeko, ez bada beraien segurtasunaz arduratzen den pertsonak aparatuen erabilera ikuskatzen edo erakusten diela
- Ez busti kablea eta ez erabili gailua esku bustiekin.
- Desentxufatu kablea aparatua erabili ostean edo erabili behar ez duzunean. Egin gauza bera aparatuari arretarik jarri behar ez diozunean. Energia-hartunera konektatzerakoan gerta daitekeen funtzionamendu akatsak, sutea eragin dezake.
- Olioarekin kozinatu eta zipriztindu dezakeenean, oilasko erreka adibidez, erretiluan aluminio-paperezko bi xafra erabiltzea gomendatzen da, olio zipriztinak gutxitzeko. Jarri bat erretiluan. Orduan olio aluminio-paperekin artera zipriztinduko du.
- Zaindu haurrak, ez dezaten aparatuekin jolastu. Ez dezatela labea erabili inguruan pertsona heldurik ez badago.
- Aparatua matxuratu eta/edo gaizki funtzionatzen badu, itzali eta ez saiatu konpontzen. Konponketaren bat behar badu, joan soilik fabrikatzaileak baimendutako Laguntza Teknikoko Zerbitzura.
- Labea ormaren batetik hurbilegi badago, erre edo herdoildu egin daiteke. Ziurtatu aparatua ez dagoela gortinetatik gertu.
- Ez jarri ezer ere labearen azpiko aldearen eta kokatuta dagoen azaleraren artean. Sute arriskua dago.
- Ez jarri ezer ere labearen gainean martxan dagoen bitartean, beroak malformazio, haustura... ren bat eragin dezake.
- Ez sartu ez botilarik, ez janari-latarik, zuzenean labean, aparatua hondatu edo pertsonari min egin diezaioke.
- **Kontuz:** ekidin aparatua erabili bitartean edo ondoren erretzea. Alde metalikoak eta beirazko leihotxoak

temperatura oso altuak har ditzakete. Ez ukitu atal hauek atea zabaldu edo ixterakoan.

- AC korrontean eta egoera onean dagoen entxufe bat erabili beharko duzu. Bestela, gerta daiteke ondo ez funtzionatzea. Ez konektatu hainbat entxufe hartune berean.
- Elikatze-kablea hondatzen bada, fabrikatzaileak ordezkatu egin beharko du (zerbitzu agente edo antzeko teknikari kualifikatua), arriskuak ekiditeko.

4. FUNTZIONAMENDUA

Labea lehen aldiz erabili aurretik, berotu hutsik dagoela. Labea pizteko hiru erruletak doitu behar dituzu.

Hasteko, lehenengo erruletarekin, temperatura hautagailua (7), nahi duzun temperatura aukeratu beharko duzu. Temperatura aukeratu aurretik, zein janari kozinatu behar duzun izan behar duzu kontuan.

Ondoren, grillaren erruleta (8) aukeratu eta doitu beharko duzu. Erruleta lehenengo posizioantz biratzen baduzu, haizagailua eta goiko eta beheko erresistentziak aktibatuko dira. Erruleta bigarren posizioa biratuz gero, haizagailua eta goizko erresistentzia aktibatuko dira. Erruleta hirugarren posizioa biratuz gero, goiko eta beheko erresistentziak aktibatuko dira. Erruleta laugarren posizioa biratuz gero, goizko erresistentzia eta burduntzi funtzioa aktibatuko dira; horretarako, jarrita izan behar duzu erretzeko hagaxka (17) labeak barruko aldean erretiluaaren bigarren eta hirugarren posizioen artean dituen tarteetan. Erruleta bosgarren posizioa biratuz gero, goiko eta beheko erresistentziak, haizagailua eta burduntzi funtzioa aktibatuko dira.

Bukatzeko, labekatzeko nahi duzun denbora aukeratu beharko duzu tenporizadore erruletaren (9) bidez. Erruletaren inguruan dauzka 10, 20, 30...

minutuak, eta 2, 4, 6... minutuan puntu bidez adierazita.

Labearen hiru erruletak aktibatu edo doitu dituzunean, atzerako kontaktak tenporizadore (9) aktibatuko da. Denbora jaisten joango da aukeratutako denbora igaro arte. Orduan labea automatikoki itzali eta "pi" bat egingo du, labekatzeko denbora bukatu dela adierazteko.

Temperatura, grill modua eta iraupen zehatzak aukeratu arren, kozinatu bitartean aldatu egin ahalko dituzu soilik dagokion erruleta (7), (8) edo (9) ezkererantz biratuta. Labea itzali ere egin ahalko duzu azkeneko erruleta, hau da, tenporizadore (9) guztiz ezkerreara eramanda.

Hiru erruletak doitu behar dira labeak ondo funtziona dezan. Bat edo bi bakarrik aktibatuz gero, labea ez da berotuko. Adibidez, tenporizadore aktibatuz gero, argi-seinalea piztu egingo da baina labea ez da berotuko.

KONTUZ: Labea zikin badago, denbora gehiago behar lezake nahi duzun platera kozinatzeke.

OHARRA: Lehen aldiz erabiltzerakoan kea edo erre usaina sor daiteke, baina ez du esan nahi gaizki funtzionatuko duenik.

Janari mota	Temperatura (°C)	Zirrikutua	Denbora (MIN)
Ogia	180	Hirugarrena	9-13
Pastela	180	Bigarrena	25-35
Arraina	250	Bigarrena	10-15
Oilasko/Ahate	220-250	Bigarrena	30-45
Filete	250	Bigarrena	8-15
Saltxitxa	200	Bigarrena	6-10
Hanburgesa	240	Bigarrena	10-14

- **Erretilua:** ondorengo jakietarako balio dezake: hanburgesak, gainerreak, oilasko erre, bizkotxoak eta bestelako errekiak.
- **Sareta:** Patata erreak. Janari lehorra oro har.
- **Erretilua + sareta:** Koipe edo olio askoko janarientzat. Adibidez, arraina.

OHARRA: Kontuz ibili pudding edo bestelako likido beroak ateratzerakoan.

EUSTEKO ARTEKAK (3)

Erretilua hiru posizio desberdinetan jarri ahaliko duzun, prestatu nahi duzun plateraren arabera. Adibidez, makarroiak gainerre nahi dituzunean, goiko aldea gehiago berotuz, erabili goiko arteka. Oilasko erreka egiteko, erabili behekoa.

5. GARBIKETA

- Desentxufatu aparatua eta utzi hozten garbitzen hasi aurretik.
- Garbitu erretiluaren barru eta kanpoaldeak, saretak, eta heldulekua kotoizko oihala (edo belaki) batekin, garbigarri neutroarekin.
- Urarekin garbitu. Ez erabili hari gogorreko eskuilarik, labearen barruko aldea, erretiluaren babesa, saretak edo heldulekua marratu daitezke-eta.
- Garbitu oihala umel batekin aparatua kanpoko aldea.
- Ez sartu aparatua uretan eta ez jarri iturriaren azpian.
- Ez erabili garbigarri toxiko edo urratzailerik, gasolina adibidez, distira emateko hautsik edo disolbatzailerik.

OHARRA

Elikatze-kablea hondatzen bada, fabrikatzaileak ordezkatu egin beharko du (zerbitzu-agente edo antzeko teknikari kualifikatuak), arriskuak ekiditeko.

SEGURTASUN OHARRAK



Sinbolo honek, aparatua etxe-hondakinen edukiontzian bota behar dela adierazten du.



Kontuz: uki ditzakegun azalerak oso tenperatura altuak har ditzake aparatua martxan dagoenean.

6. APARATU ELEKTRIKO ETA ELEKTRONIKOEN HONDAKINEN KUDEAKETA EGOKIRAKO INFORMAZIOA



Behin aparatua erabilera bixitza bukatuta ez da etxeko hondakin orokorrekin nahastuko.

Kostu gehigarrik gabe, herri administrazio edo zerbitzu hau ematen duten

banatzaileen jasotze zentro espezifikoetan utz daitezke.

Etxetresna Elektrokoaren hondakinak banatuta ezabatzeak ingurumenarentzako eta osasunarentzako ondorio negatibo posibleak ekiditea esanahi du. Honek hondakinek tratamendua jasotzeko aukera eta osagaien birziklatzea ekar dezake, energia eta baliabide kontsumoen murrizketa garrantzitsuak lortuta. Jasotze selektiboan laguntzeko betebeharrak azpimarratzeko, produktuak arrastoa dauka edukiontzian tradizionalan produktu hauek ezabatuz gero eragin dezakeen kalteaz ohartzeko.

Informazio gehiago jaso nahi izanez gero herri agintaritzarekin edo produktua eskuratutako saltokiarekin harremanetan jar zaitezke.