

optimum

Piekarnik elektryczny PK-2222



PL	Instrukcja obsługi	6
UK	Operating Instructions	10
D	Bedienanleitung	14
RU	Руководство пользования	18
CZ	Návod k obsluze	21
SK	Návod na obsluhu	24
BG	Ръководство за експлоатация	27
RO	Instrucțiuni de folosire	33
UA	Інструкція з обслуговування	37

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: Piekarnik elektryczny

Typ, model: PK-2222

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET
ul. Grobelnego 4
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Expo-service Sp. z o.o.
00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:
Expo-service Sp. z o.o.
05-300 Mińsk Mazowiecki
ul. Grobelnego 4



WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urzędnika, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

	Lp.	Data zgł.	Data wyk.	
NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części				Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części				
NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części				Nazwisko monter
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części				Pieczętka zakładu

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu

Przed korzystaniem z piekarnika, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.
DO UŻYWANIA WYŁĄCZNIE W POMIESZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Używając urządzeń elektrycznych, zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w szczególności podanych poniżej:

1. Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
3. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia tylko, jeśli użytkowanie takie odbywa się pod nadzorem, lub jeśli osobom takim przekazano odpowiednie instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania sprzętu i rozumieją one zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Dzieciom nie wolno wykorzystywać urządzenia w charakterze zabawki. Czyszczenie i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci starsze niż 8 lat i tylko wówczas, gdy czynności takie wykonywane są pod nadzorem.
Urządzenie oraz jego przewód zasilający winny znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci młodszych niż 8 lat.
4. W celu ochrony przed porażeniem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczki lub innych części piekarnika w wodzie lub w innych płynach.
5. Pilnować, aby przewód nie zwisał nad krawędzią stołu lub innego blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. W przypadkach nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia, lub jeśli wystąpiło jakiegokolwiek uszkodzenie – zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może być powodem powstania zagrożenia lub zranienia.
8. Nie stawiać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów, w rozgrzanym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
9. Używając piekarnika, należy zachować wolną przestrzeń co najmniej 12 cm ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, kiedy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed montowaniem, demontażem części lub czyszczeniem piekarnika.
11. Naczynia zawierające gorący olej lub inne gorące płyny należy przemieszczać z najwyższą ostrożnością.
12. Aby uniknąć przegrzania piekarnika nie należy nakrywać tacki na okruchy ani żadnej innej części piekarnika folią metalową.

13. Podczas wyjmowania tacki, lub usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność.
14. Nieużywać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamałe fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.
15. Przykrycie piekarnika w trakcie pracy lub jego styczność z palnym materiałem np. zasłonami, firanami lub ścianami może spowodować pożar. Nie stawiać żadnych przedmiotów na piekarniku, kiedy jest włączony.
16. Pojemniki z innych materiałów niż metal lub szkło należy stosować z największą ostrożnością.
17. Nie wkładać do piekarnika przedmiotów z następujących materiałów: karton, plastik, papier, itp.
18. Poza akcesoriami zalecanymi przez producenta, nie przechowywać w piekarniku żadnych innych materiałów, kiedy nie jest używany.
19. Zawsze najpierw należy podłączać wtyczkę do urządzenia, a następnie do gniazdka. W celu odłączenia, wszystkie pokrętła ustawić w pozycji „OFF” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Należy zawsze chwytać za wtyczkę, a nie ciągnąć za przewód.
20. Zawsze nosić ochronne rękawice kuchenne wkładając czy wyjmując gorące rzeczy z piekarnika.
21. Urządzenie posiada hartowane drzwiczki z bezpiecznego szkła. Szkło to jest mocniejsze niż zwykle i bardziej odporne na stłuczenie. Należy unikać zadrapań powierzchni drzwi lub obtłukiwania krawędzi. W przypadku zadrapań lub obtłuczeń, prosimy o kontakt z naszą linią konsumencką przed ponownym użyciem piekarnika.
22. Nie używać na zewnątrz.
23. Używać urządzenie tylko zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprawidłowego użycia urządzenia lub nie przestrzegania niniejszej instrukcji.
24. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
25. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać w trakcie działania urządzenia. Nie dotykać elementów grzejnych.
26. Nie stawiać przedmiotów na szklanych drzwiczkach, kiedy są całkowicie otwarte.
27. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym zdalnym układem sterowania.
28. Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

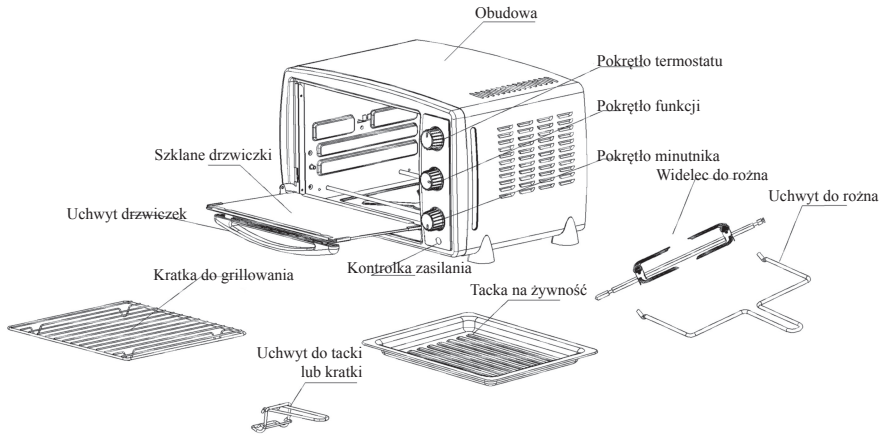
OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!

OSTRZEŻENIE! Temperatura drzwi lub powierzchni zewnętrznej może być wysoka podczas pracy urządzenia.




INTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ.

Części składowe urządzenia








PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Przed pierwszym użyciem konwekcyjnego piekarnika elektrycznego, należy:

1. Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku.
2. Upewnić się, że jest wyłączony z sieci, a pokrętko minutnika jest w pozycji OFF (wyłączony).
3. Wyjąć wszystkie kratki i pojemniki. Umyć kratki i pojemniki w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce.
4. Dokładnie wysuszyć wszystkie akcesoria i umieścić je w piekarniku. Włączyć kabel do gniazdka. Od tego momentu Twój elektryczny piekarnik konwekcyjny z rożnem i grillem jest gotowy do użycia.
5. Po zmontowaniu piekarnika, zalecamy uruchomienie go na maksymalną temperaturę przy ustawieniu  przez około 15 minut w celu wyeliminowania oleju pakowego, jaki może pozostać po transporcie.


UŻYWANIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

Przed pierwszym użyciem, prosimy zapoznać się z poniższymi funkcjami piekarnika i akcesoriów:

- **Pokrętko funkcji:** Piekarnik posiada pięć funkcji dla różnych rodzajów pieczenia (górne grzanie , dolne grzanie , górne i dolne grzanie , górne grzanie i rożen , górne i dolne grzanie oraz rożen ).
- **Pokrętko termostatu:** Pozwala wybrać odpowiednią temperaturę od LOW (niska) -65°C do 230°C HIGH (wysoka).
- **Pokrętko minutnika:** Przekręcić pokrętko w lewo (w ruchu przeciwnym do kierunku wskazówek zegara), a piekarnik pozostanie włączony aż do ręcznego wyłączenia. Aby uruchomić minutnik, przekręcić w prawo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara). Na końcu zaprogramowanego czasu będzie słychać brzęczyk.

- **Kontrolka zasilania:** Jest podświetlona, kiedy piekarnik jest włączony.
- **Kratka grilla:** Do tostowania, pieczenia i przygotowania potraw w naczyniach do zapiekania i zwykłych blachach.
- **Tacka na żywność:** Zaleca się używać tacę do pieczenia w wypadku produktów żywnościowych o małych rozmiarach, z których w czasie pieczenia będzie prawdopodobnie spływać tłuszcz i woda.
- **Uchwyt rożna:** Umożliwia podniesienie rożna.
- **Widelec rożna:** Do pieczenia różnych mięs i drobiu.

OBSŁUGA URZĄDZENIA



- Umieścić żywność do przyrządzenia bezpośrednio na kratce lub tacce do żywności, a następnie na kratce w piekarniku. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Ustawić pokrętko funkcji na .
- Ustawić czas gotowania i uruchomić piekarnik. Odpowiednie ustawienie czasu i sprawdzanie procesu pieczenia za pomocą termometru do mięsa, pozwoli uzyskać dobre wyniki.
- Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, należy użyć uchwytu do tacki lub kratki.
- Po zakończeniu pieczenia, ustawić pokrętko minutnika na pozycję OFF (wyłączony).

UWAGA: WSZYSTKIE temperatury pieczenia odnoszą się do mięsa przechowywanego w lodówce. Mięso zamrożone może wymagać znacznie dłuższego czasu. Dlatego zaleca się stosowanie termometru do mięsa.

Funkcja  & 

Ta funkcja najlepiej nadaje się do pieczenia ciasta.

Działanie:



- Umieścić żywność do przyrządzenia bezpośrednio na kratce lub na tacce do żywności, a następnie na kratce w piekarniku. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Ustawić pokrętkę funkcji na  lub .
- Ustawić czas gotowania i uruchomić piekarnik. Odpowiednie ustawienie czasu i sprawdzanie procesu pieczenia za pomocą termometru do mięsa, pozwoli uzyskać dobre wyniki.
- Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, należy użyć uchwyty do tacki lub kratki
- Po zakończeniu pieczenia, ustawić pokrętkę minutnika na pozycję „0”.

Funkcja &

Ta funkcja jest idealna do przyrządzania kurczaków i innego drobiu.

Przełożyć zaostrzony koniec szpikulca rożna przez widelec, upewniając się, że szpikulce widelca są ustawione w tę samą stronę, co szpikulec rożna. Przesunąć w stronę tępego końca szpikulca i zabezpieczyć śrubką. Nadziać składniki do upieczenia na rożen. Wbić drugi widelec w z drugiego końca mięsa lub drobiu. Sprawdzić, czy mięso jest ułożone na środku szpikulca. Włożyć ostry koniec szpikulca rożna do gniazda napędu, znajdującego się z prawej strony ścianki piekarnika. Upewnić się, że tępy koniec szpikulca opiera się na podstawie znajdującej się z lewej strony ścianki piekarnika.

Działanie:

- Umieścić taczkę na żywność w najniższej pozycji, aby zbierała kapiący tłuszcz.
- Rozgrzać piekarnik zgodnie z przepisem.
- Ustawić pokrętkę termostatu na 230°C.
- Ustawić pokrętkę funkcji na  lub .
- Sprawdzić, czy mięso jest gotowe na 5-10 przed oczekiwany zakończeniem.
- Po zakończeniu pieczenia, ustawić pokrętkę minutnika na „0”.

INSTRUKCJE KONSERWACJI

Urządzenie nie wymaga skomplikowanej konserwacji. Nie zawiera części obsługiwanych przez użytkownika. Nie należy próbować samodzielnych napraw. Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, jeśli powstanie potrzeba naprawy.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

PRZED CZYSZCZENIEM, ZAWSZE WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK Z GNIAZDKA I POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIECIA.

Aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym, nie należy zanurzać urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub w innym płynie.

Piekarnik jest pokryty warstwą zapewniającą szybkie czyszczenie. Jeśli powstanie taka potrzeba, przetrzeć ścianki mokrą szmatką nasączoną delikatnym detergentem.

NIE UŻYWAĆ STALOWYCH DRUCIAKÓW LUB ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH. NIE SKROBAĆ ŚCIANEK PRZYRZĄDAMI METALOWYMI – MOŻE TO SPOWODOWAĆ USZKODZENIE POWŁOKI UŁAWIAJĄCEJ CZYSZCZENIE.

Wszystkie akcesoria myć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Wycierać drzwiczki wilgotną szmatką, a do sucha ręcznikiem papierowym lub suchą szmatką. Obudowę czyścić wilgotną szmatką.

PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM PIEKARNIKA DO GNIAZDKA I UŻYCIEM, DOKŁADNIE WYSUSZYĆ WSZYSTKIE CZĘŚCI I POWIERZCHNIE.

PRZECHOWYWANIE

Wyłączyć piekarnik z gniazdko, pozostawić do ostygnięcia i oczyścić przed przechowywaniem. Przechowywać piekarnik w oryginalnym pudełku w czystym i suchym miejscu. Nigdy nie odstawiać urządzenia, kiedy jest gorące lub niewyłączone z gniazdko. Nigdy nie owijać przewodu wokół urządzenia. Nie naciągać przewodu, jako że może to spowodować jego osłabienie i przerwanie.

SPECYFIKACJA:

Zasilanie: 220-240 V~/50 Hz

Moc: 1500 W

Pojemność piekarnika: 22 litry

Poziom hałas: 45 dB(A/

Wymiary: 474 x 395 x 283 mm (dł x głęb x wys)


EKOLOGIA: EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.



Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 7,3kg 

Please read the manual carefully before use.

HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. **NOTE.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years, when it is switched on or cooling down.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or in a microwave oven.
9. When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.

17. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
18. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
20. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
21. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
25. The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
26. Glass Door cannot support goods in the fully open position.
27. The appliance are not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.

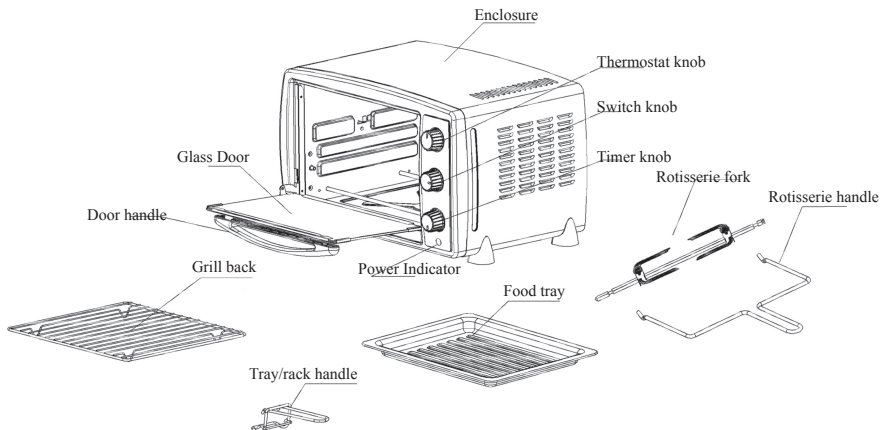
WARNING:

The surfaces are liable to get hot during use.




SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Components








BEFORE USING YOUR ELECTRIC OVEN

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:


1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and Timer Knob is in the Off position.
3. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Convection Electric Oven with Rotisserie and Grill.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature on  for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

USING YOUR ELECTRIC OVEN

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Function Knob:** This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs (Upper Heating , Lower Heating , Upper Heating & Lower Heating , Upper Heating & Rotisserie , Upper Heating & Lower Heating & Rotisserie )
- **Thermostat Knob:** Choose desired temperature from LOW -65°C - 230°C HIGH.
- **Timer Knob:** Turn control to the left (counter-clockwise) and the oven will STAY ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- **Indicator Cover:** It is illuminated whenever oven is turned on.
- **Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- **Rotisserie Handle:** Allows you to pick up Rotisserie Spit.
- **Rotisserie FORK:** Use to roast a variety of meats and poultry.

OPERATION



- Place food to be cooked directly onto Wire Rack / in Food Tray firstly and then onto Wire Rack. Close the oven door.
- Turn FUNCTION Knob to .
- Preset proper cooking time and start the oven. Timing accordingly and checking progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- To check or remove food, use TRAY/RACK HANDLE provided to help side food in and out.
- Turn Timer Knob to OFF when cooking is complete.

NOTE: ALL toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Function &

This function is ideal for cooking cake, in general.

Operation:



- Place food to be cooked directly onto Wire Rack / in Food Tray firstly and then onto Wire Rack. Close the oven door.
- Turn FUNCTION Knob to  or .
- Preset proper cooking time and start the oven. Timing accordingly and checking progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- To check or remove food, use TRAY/RACK HANDLE provided to help side food in and out.
- Turn Timer Knob to “O” when Cooking is complete.

Function &

This function is ideal for cooking chickens, fowl in general.

Insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit. Slide towards square of SPIT and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fork into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Operation:

- Place Food Tray in lowest, to store the dropped oil.
- Preheat oven as directed in recipe.
- Set Thermostat Knob to 230°C.
- Turn Function Knob to  or .
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn Timer Knob to “O” when complete.

USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CLEANING INSTRUCTIONS

ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.

Your oven features a Quick-Clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth and moistened with mild detergent.

DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS THIS MAY DAMAGE THE Quick-clean INTERIOR.

Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.

DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

TO STORE

Unplug unit, allow to cool, and clean before storing. Store Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

SPECIFICATION:

Power Consumption: 220-240 V~/50 Hz

Output: 1500 W

Electric Oven Capacity: 22 Litres

Noise level: 45 dB/A/

Dimension: 474 x 395 x 283 mm (L x D x H)


ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 7.3kg 

Vor Benutzung des Ofens bitten wir um genaues Durchlesen der Anleitung!

NUR ZUR VERWENDUNG IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN.

WICHTIGE WARNUNGEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind immer die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, besonders wie nachfolgend angegeben, einzuhalten:

1. Mit allen Anleitungen vertraut machen.
2. Keine heißen Flächen berühren. Dazu sind die Griffe und Drehknöpfe zu verwenden.
3. Das vorliegende Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder aber geistigen Behinderungen, oder von Personen, die keine entsprechende Erfahrung bzw. kein einschlägiges Wissen besitzen, benutzt werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit ver-antwortlichen Person beaufsichtigt sind oder in den Gebrauch dieses Gerätes gemäß der vorliegenden Anleitung eingewiesen wurden. Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Zum Schutz vor Stromschlag ist die Leitung, der Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
5. Es ist aufzupassen, dass weder die Leitung über der Kante eines Tisches oder einer anderen Platte hängt noch dass heiße Flächen berührt werden.
6. Geräte mit beschädigter Leitung oder Stecker sind nicht zu verwenden. Bei fehlerhafter Funktion des Gerätes oder wenn irgendeine Beschädigung auftrat, ist das Gerät an das nächste autorisierte Servicezentrum zur Überprüfung, Reparatur oder Regelung zu übergeben.
7. Der Einsatz von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können der Grund für die Entstehung einer Gefährdung oder Verletzung sein.
8. Bitte nichts auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners, in den erhitzten Backofen oder die Mikrowelle stellen.
9. Bei der Benutzung des Elektroofens ist nach allen Seiten ein Freiraum von mindestens 12 cm einzuhalten, um die entsprechende Luftzufuhr abzusichern.
10. Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor seiner Reinigung, ist der Stecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Außerdem muss man es abkühlen lassen, bevor Teile montiert, demontiert oder der Ofen gereinigt werden.
11. Gefäße, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, sind mit größter Vorsicht zu transportieren.
12. Um ein Überhitzen des Ofens zu vermeiden, sind weder die Krümelschublade noch jegliche anderen Teile des Elektroofens mit Metallfolie zu bedecken.
13. Während der Entnahme der Krümelschublade oder der Beseitigung von heißem Fett oder anderer heißer Flüssigkeiten ist größte Vorsicht zu bewahren.

14. Keine Metallstifte zum Reinigen verwenden. Die abgebrochenen Teile der Stifte können mit den Elektroteilen in Berührung kommen, infolgedessen Stromschlaggefahr besteht.
15. Durch das Abdecken des Elektroofens während des Betriebes oder seine ev. Berührung mit brennbaren Materialien, wie z.B. Vorhängen, Gardinen oder Wänden, kann Feuer entstehen. Ebenso sind keine Gegenstände auf den Elektroofen zu stellen, wenn er eingeschaltet ist.
16. Behältnisse aus anderen Materialien wie Metall oder Glas sind mit großer Vorsicht zu verwenden.
17. In den Elektroofen sind keine Gegenstände aus folgenden Materialien zu legen: Karton, Kunststoff, Papier usw.
18. Wenn das Gerät außer Betrieb ist, sind im Elektroofen keine anderen Materialien als die durch den Hersteller empfohlenen Zubehörteile aufzubewahren.
19. Immer zuerst den Stecker an das Gerät anschließen und erst danach in die Netzsteckdose. Beim Abschalten sind alle Drehknöpfe auf die Position „OFF“ (ausgeschaltet) zu stellen und der Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen. Dabei ist immer am Stecker anzufassen und niemals an der Leitung zu ziehen.
20. Zum Schutz sind immer Küchenhandschuhe zu tragen, besonders beim Einlegen oder Entnehmen heißer Sachen aus dem Ofen.
21. Das Gerät besitzt gehärtete Türen aus Sicherheitsglas. Dieses Glas ist stabiler als das übliche und sehr bruchfest. Kratzer auf der Türfläche oder das Anschlagen an den Kanten ist zu vermeiden. Bei Kratzern oder Anschlägen bitten wir Sie vor dem erneuten Gebrauch des Elektroofens um Kontaktaufnahme mit unserer Verbraucherlinie.
22. Das Gerät ist nicht außerhalb geschlossener Räume zu verwenden.
23. Ebenso darf man das Gerät nur entsprechend dem Verwendungszweck einsetzen.
24. Das vorliegende Gerät ist AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH bestimmt.
25. Die zugänglichen Flächen können sich während des Funktionsbetriebes des Gerätes erhitzen.
26. Keine Gegenstände auf die Glastüren stellen, wenn sie vollständig geöffnet sind.
27. Das Gerät ist nicht für eine externe Steuerung durch eine Minutenanzeige oder ein getrenntes Fernsteuerungssystem bestimmt.

Achtung!

Während des Betriebes des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

Verbrennungsgefahr!



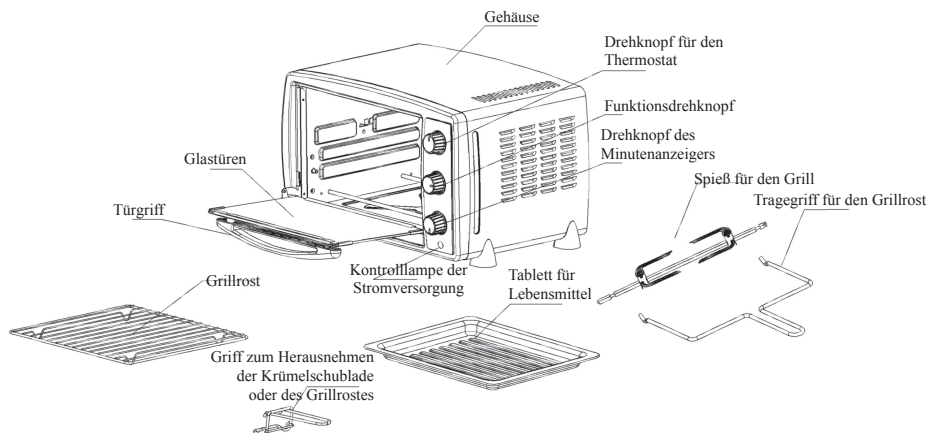
DIE BEDIENANLEITUNG IST EINZUHALTEN.

VOR DEM GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

Vor dem ersten Gebrauch eines konvektiven Elektroofens muss man:

1. Alle im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen kennen lernen.
2. Sich davon überzeugen, ob das Netz ausgeschaltet und der Drehknopf der Minutenanzeige in der Position OFF (ausgeschaltet) ist.
3. Alle Roste und Behälter herausnehmen und sie im warmen Wasser mit hautschonendem Waschmittel oder in der Geschirrspülmaschine abwaschen.
4. Alle Zubehörteile sind genau zu trocknen und im Elektroofen unterzubringen sowie das Kabel in die Netzsteckdose zu stecken. Von diesem Moment an ist Ihr konvektiver Elektroofen mit Bratspieß und Grill einsatzbereit.
5. Nach der Montage des Elektroofens empfehlen wir, ihn bei

Komponenten



maximaler Temperatur und der Einstellung über einen Zeitraum von 15 Minuten zwecks Eliminierung des Verpackungslöss, das nach dem Transport zurückbleiben kann, in Betrieb zu nehmen.

BENUTZUNG DES ELEKTROOFENS

Vor dem ersten Gebrauch bitten wir Sie, sich mit den nachfolgenden Funktionen des Elektroofens und des Zubehörs vertraut zu machen:

- **Drehknopf der Betriebsfunktionen:** Der Elektroofen besitzt fünf Funktionen für die verschiedenen Betriebsarten zum Backen und Braten (Oberhitze , Unterhitze , Ober- und Unterhitze , Oberhitze und Bratspieß , Ober- und Unterhitze sowie Bratspieß .
- **Drehknopf für den Thermostat:** Ermöglicht die Wahl der entsprechenden Temperatur LOW (niedrige) -65°C bis 230°C HIGH (hohe).
- **Drehknopf des Minutenanzeigers:** Den Drehknopf nach links drehen (entgegen der Uhrzeigerichtung) und der Elektroofen bleibt eingeschaltet bis zum manuellen

Ausschalten. Um den Minutenanzeiger zu starten, ist er nach rechts zu drehen (in Uhrzeigerichtung). Am Ende der vorprogrammierten Zeit ist ein Summen zu hören.

- **Kontrolllampe der Stromversorgung:** Wenn sie leuchtet, ist der Ofen eingeschaltet.
- **Grillrost:** Zum Toasten, Backen und zur Vorbereitung der Speisen in Gefäßen zum Backen und gewöhnlichen Blechen.
- **Tablett für Lebensmittel:** Einzusetzen beim Überbacken und Braten von Fleisch, Geflügel, Fischen und verschiedenen anderen Speisen.
- **Tragegriff für den Grillrost:** Ermöglicht das Anheben des Grillrostes.
- **Spieß für den Grill:** Zum Braten verschiedener Fleischarten und Geflügel.

BEDIENUNG DES GERÄTES

- Die Lebensmittel zum Zubereiten direkt auf den Rost oder das Tablett und anschließend auf den Rost im Ofen legen. Die Türen des Elektroofens schließen.
- Den Drehknopf für die Betriebsfunktionen auf stellen.
- Die Kochzeit einstellen und den Elektroofen in Betrieb nehmen. Durch die entsprechende Einstellung der Zeit und die Überprüfung des Bratprozesses mit Hilfe eines Thermometers für das Fleisch werden gute Ergebnisse erzielt.
- Um zu prüfen oder die Speise zu entnehmen, sind die Tragegriffe für den Rost oder das Tablett zu verwenden.
- Nach dem Beenden des Backens oder Bratens ist der Drehknopf für den Minutenanzeiger auf die Position OFF (ausgeschaltet) zu stellen.

Achtung: ALLE Temperaturen zum Braten beziehen sich auf im Kühlschrank gelagertes Fleisch. Tief gefrorenes Fleisch kann eine deutlich längere Zeit beanspruchen. Deshalb ist die Anwendung eines Thermometers für das Fleisch zu empfehlen.

Funktion &

Diese Funktion eignet sich am besten zum Kuchen backen.

Funktionsweise:

- Die Lebensmittel zum Zubereiten sind direkt auf den Rost oder auf das Tablett für Lebensmittel und anschließend auf den Rost im Ofen zu legen. Die Türen des Elektroofens schließen.
- Den Drehknopf für die Betriebsfunktionen auf oder stellen.
- Die Kochzeit einstellen und den Ofen in Betrieb nehmen. Durch die entsprechende Einstellung der Zeit und des Überprüfens des Bratprozesses mit Hilfe eines Thermometers für das Fleisch werden gute Ergebnisse erzielt.
- Um zu prüfen oder die Speise zu entnehmen, sind die Tragegriffe für den Rost und das Tablett zu verwenden.



- Nach dem Beenden des Backens oder Bratens ist der Drehknopf für den Minutenanzeiger auf die Position „0“ zu stellen.

Funktion &

Diese Funktion ist ideal zum Zubereiten von Hähnchen und anderem Geflügel.

Das angespitzte Ende der Spicknadel vom Bratspieß durch die Gabel schieben und prüfen, ob die Spicknadeln der Gabel in der gleichen Richtung aufgestellt sind wie die Spicknadeln vom Bratspieß. Danach sind sie in die Richtung des stumpfen Endes der Spicknadel zu verschieben und mit einer Schraube zu sichern. Die Einzelstücke zum Braten auf den Spieß stecken. Anschließend ist die andere Gabel am anderen Ende des Fleisches oder des Geflügels einzudrücken. Es ist zu prüfen, ob sich das Fleisch in der Mitte der Spicknadel befindet. Dann ist das scharfe Ende der Spicknadel vom Bratspieß in die Antriebsbuchse zu legen, die sich an der rechten Seite der Wand des Elektroofens befindet. Man sollte sich auch davon überzeugen, ob das stumpfe Ende der Spicknadel auf einer Auflage liegt, die sich wiederum an der linken Seite der Wand des Elektroofens befindet.

Funktionsweise:

- Das Tablett für die Lebensmittel ist in der untersten Position anzuordnen, damit es das abtropfende Fett sammelt.
- Der Elektroofen ist gemäß den Vorschriften zu erhitzen.
- Den Drehknopf für den Thermostat auf 230 °C stellen.
- Den Drehknopf für die Betriebsfunktionen auf  oder  stellen.
- Bereits 5-10 Minuten vor dem erwarteten Ende ist zu prüfen, ob das Fleisch fertig ist.
- Nach dem Beenden des Bratvorgangs ist der Drehknopf für den Minutenanzeiger auf „0“ zu stellen.

WARTUNGSHINWEISE

Das Gerät erfordert keine komplizierte Wartung. Es enthält keine Teile, die durch den Benutzer bedient werden. Selbstständige Reparaturen sind gar nicht erst zu versuchen, sondern man setzt sich im Bedarfsfall einer notwendigen Reparatur mit einem qualifizierten Techniker in Verbindung.

REINIGUNGSHINWEISE

VOR DEM REINIGEN IST DER ELEKTROOFEN VON DER NETZSTECKDOSE ZU TRENNEN UND ABKÜHLEN ZU LASSEN.

Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, darf das Gerät, die Anschlussleitung oder der Stecker nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

Der Elektroofen ist mit einer Schicht bedeckt, die ein schnelles Reinigen sichert. Wenn ein solcher Bedarf entsteht, sind die Wände mit einem feuchten Lappen, durchtränkt mit einem delikaten Waschmittel, abzureiben.

KEINE STAHLSTIFTE UND STARK REIBENDE MITTEL VERWENDEN: NICHT MIT METALLINSTRUMENTEN AN DEN WÄNDEN KRATZEN – DAS KANN EINE BESCHÄDIGUNG DER SCHICHT HERVORRUFEN, DIE DAS REINIGEN ERLEICHTERT.

Alle Zubehörteile sind im warmen Wasser mit einem Waschmittel oder in der Geschirrspülmaschine zu waschen. Die Türen sind mit einem feuchten Lappen abzuwischen und mit einem Papierhandtuch oder trockenen Lappen trocken zu reiben. Das Gehäuse ist mit einem feuchten Lappen zu reinigen.

VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN DES ELEKTROOFENS UND SEINEM GEBRAUCH MÜSSEN ALLE TEILE UND FLÄCHEN ABSOLUT TROCKEN SEIN.

AUFBEWAHRUNG

Den Elektroofen von der Netzsteckdose trennen, abkühlen lassen und vor dem Aufbewahren reinigen. Der Elektroofen ist im Originalkarton an einem sauberen und trockenen Ort zu lagern. Niemals das Gerät abstellen, wenn es noch heiß und nicht vom Netz getrennt ist. Ebenso darf man die Anschlussleitung nicht um das Gerät wickeln und nicht an der Leitung ziehen, da sie dadurch geschwächt und unterbrochen werden kann.

SPEZIFIKATION:

Stromversorgung: 220-240 V~/50 Hz

Leistung: 1500 W

Volumeninhalte des Elektroofens: 22 Liter

Geräuschpegel: 45 dB(A)

Abmessungen: 474 x 395 x 283 mm (Länge x Tiefe x Höhe)


ÖKOLOGIE – UMWELTSCHUTZ

Das auf einem Elektrogerät oder seiner Verpackung angebrachte Symbol eines gestrichenen Müllcontainers weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll gehandhabt und in Hausmüllcontainer hineingeschmissen werden darf.



Nicht mehr benötigte oder verbrauchte Elektrogeräte sind speziellen Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden eingerichtet und zur Entgegennahme recycelbarer Elektrogeräte bestimmt werden.

Auf diese Weise trägt ein jeder Haushalt der Herabsetzung eventueller negativer Einflüsse auf die Umwelt bei und ermöglicht es, Werkstoffe, aus welchen das jeweilige Produkt hergestellt wurde, wieder zu erhalten.

Gewicht: 7,3kg 

ВИСПОЛЬЗОВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Используя электроприборы, всегда соблюдайте основные средства предосторожности, особенно указанные ниже:

1. Ознакомьтесь со всеми инструкциями.
2. Не дотрагивайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы.
3. Устройство не предназначено для обслуживания лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими способностями, либо лицами, не обладающими соответственным опытом или знанием, если их работа не будет происходить под надзором или им не будет сообщена инструкция по обслуживанию устройства лицом, которое отвечает за их безопасность. Дети должны оставаться под надзором, чтобы иметь уверенность в том, что они не воспользуются устройством для забавы.
4. Для охраны перед электрическим шоком – не погружайте провод, штепсель или другие части печи и саму печку в воде и других жидкостях.
5. Смотрите, чтобы провод не висел над краем стола или столешницы, и чтобы не дотрагивался к горячим поверхностям.
6. Не используйте устройство с поврежденным проводом или вилкой. В случае неправильного функционирования устройства или если наступило какое-либо повреждение – обратитесь к ближайшему Авторизованному Сервисному Центру для проверки, ремонта или регуляции.
7. Применение аксессуаров, которых не рекомендует производитель, может закончиться угрозой или ранением.
8. Не ставьте устройство в близости горячего газового или электрического розжка, в нагретой духовке или микроволновой печи.
9. Используя печку, оставьте свободное пространство размером минимум на 12 см с каждой стороны, чтобы обеспечить необходимую циркуляцию воздуха.
10. Выключите вилку из розетки, когда устройство не используется или перед его очисткой. Оставьте до остывания перед монтажом, демонтажем частей или очисткой печи.
11. Блюда с горячим маслом или другими горячими жидкостями перемещайте с особенной предосторожностью.
12. Во избежание перегрева печи не накрывайте поднос для крошек и других частей печи металлической пленкой.

13. Во время вынимания печи или удаления горячего жира и других горячих жидкостей сохраните особенную предосторожность.
14. Не используйте проволочные мочалки для очистки. Отломанные фрагменты проволоки могут прикасаться к электрическим частям, создавая угрозу электрического шока.
15. Прикрытие печи во время работы или его контакт с горючим материалом, например, занавесками или стенами, может вызвать пожар. Не ставьте никакие предметы на печку, когда она включена.
16. Блюда из других материалов, чем металл и стекло, используйте с особенной предосторожностью.
17. Не помещайте в печку предметы из: картона, пластмассы, бумаги и т.п.
18. Кроме аксессуаров, рекомендуемых производителем, не храните в печке других материалов, когда она не используется.
19. Всегда сначала подключайте штепсель к устройству, а потом к гнезду. Для отключения, все регуляторы поставьте в позиции „off” (выключенный) и отключите штепсель от гнезда. Всегда держите за штепсель, а не за провод.
20. Всегда применяйте предохранительные кухонные рукавицы, помещая и вынимая горячие вещи из печи.
21. Устройство имеет закаленную дверцу из безопасного стекла. Стекло крепче обычного и устойчиво к разбиванию. Старайтесь не поцарапать поверхность дверцы и отбивайте края. В случае царапин или отколов – обратитесь к нашим потребительским консультантам перед очередным использованием печи.
22. Не используйте снаружи.
23. Используйте устройство по его назначению.
24. Настоящее устройство предназначено ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
25. Доступные поверхности могут нагреваться во время действия устройства.
26. Не ставьте предметы на стеклянных дверцах, когда те полностью открыты.
27. Устройство не предназначено для работы с внешним минутником или отдельной удаленной системой управления.

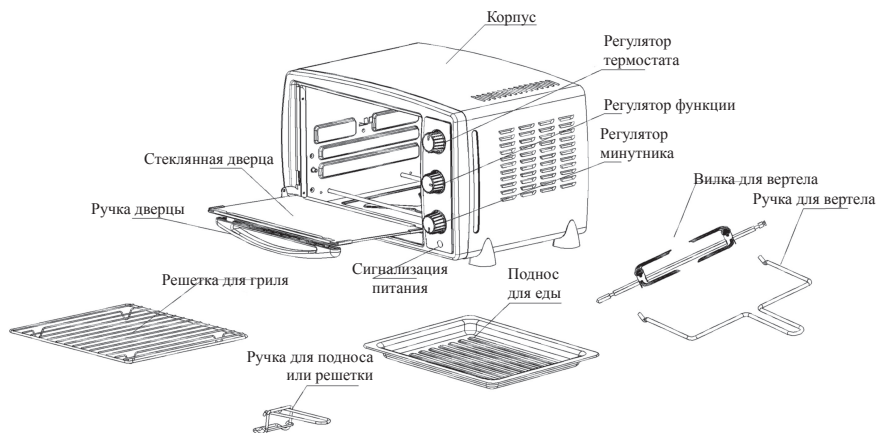
Будьте осторожны:

При работе прибора его дверца и поверхность сильно нагреваются. При прикосновении к горячим частям можно обжечься!



ИНСТРУКЦИЮ СОХРАНИТЕ

Компоненты



Перед тем, как используете электрическую печь

Перед первым использованием конвекционной электрической печи:

1. Ознакомьтесь со всеми инструкциями из настоящего пособия.
2. Проверьте, отключена ли печь от электрического питания, а регулятор минутника установлен ли в позиции Off (выключен).
3. Выньте все решетки и емкости. Помойте решетки и емкости в теплой воде с детергентом или в моющей машине.
4. Тщательно осушите все аксессуары и поместите их в печь. Подключите провод к электросети. С этого момента конвекционная печь с вертелом и грилем готов к использованию.
5. После монтажа печи рекомендуем запуск ее с максимальной температурой в позиции [] в течение 15 минут – для устранения упаковочного масла, который может остаться после транспорта.

Использование электрической печи

Перед первым использованием просим ознакомиться с нижеуказанными функциями печи и аксессуаров:

- **Регулятор функции:** Печь имеет пять функций для различных видов жарения (верхний нагрев [], нижний нагрев [], верхний и нижний нагрев [], верхний нагрев и вертел [], верхний и нижний нагрев и вертел []).
- **Регулятор термостата:** Позволяет выбрать соответствующую температуру от LOW (низкая) – 65°C до 230°C HIGH (высокая).
- **Регулятор минутника:** Поверните регулятор влево (против часовой стрелки), а печь будет включена до ручного выключения. Чтобы запустить минутник, поверните регулятор вправо (по часовой стрелке). В конце запрограммированного времени слышен будет звонок.

- **Сигнализация питания:** Светится, когда печь включена.
- **Решетка гриля:** Для тостов, жарения и приготовления еды в блюдах для запекания и обычных противнях.
- **Поднос для еды:** Для применения при обжаривании и жарении мяса, птицы и различных других блюд.
- **Ручка вертела:** Позволяет поднять вертел.
- **Вилка вертела:** Для жарения различного мяса и птицы.

Обслуживание устройства

- Поместите еду для приготовления непосредственно на решетке или подносе для еды, а потом на решетке в печи. Закройте дверцу печи.
- Установите регулятор функции на [].
- Определите время работы и запустите печь. Соответственная установка времени и проверка процесса жарения с помощью термометра для мяса позволит достичь хороших результатов.
- Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку для подноса или решетки.
- После окончания жарения установите регулятор минутника в позицию OFF (выключенный).

ВНИМАНИЕ: *ВСЕ температуры жарения относятся для мяса, храненного в холодильнике. Замороженное мясо может требовать более продолжительного времени. Поэтому рекомендуем использовать термометр для мяса.*

Функция [] & []

Эта функция лучше всего годится для печения теста.

Действие:

- Поместите еду для приготовления непосредственно на решетке или подносе для еды, а потом на решетке в печи. Закройте дверцу печи.
- Установите регулятор функции на [] или [].

- Определите время работы и запустите печьку. Соответственная установка времени и проверка процесса жарения с помощью термометра для мяса позволит достичь хороших результатов.
- Чтобы проверить или вынуть блюдо, используйте ручку для подноса или решетки.
- После окончания жарения установите регулятор минутника в позицию „0”.



Функция &

Эта функция идеальна для цыплят и другой птицы.

Наденьте на острый конец вертела вилку, убедившись, что концы вилки направлены в ту же сторону, что и вертел. Передвиньте в сторону тупого конца и предохраните винтиком. Насадите составные для жарения на вертел. Возьмите вторую вилку со второго конца мяса или птицы. Проверьте, находится ли мясо посередине вертела.

Поместите острый конец вертела в гнездо двигателя, находящегося на правой стенке печики. Убедитесь, что тупой конец вертела опирается на подставку, находящейся на левой стенке печики.

Действие:

- Поместите поднос для еды в самой низкой позиции, чтобы собирала капающий жир.
- Разогрейте печьку по рецепту.
- Установите регулятор термостата на 230°C.
- Установите регулятор функции на  или .
- Проверьте, готово ли мясо на 5-10 до планированного окончания.
- После окончания жарения установите регулятор минутника в позицию „0”.

ИНСТРУКЦИЯ КОНСЕРВАЦИИ

Устройство не требует сложной консервации. Не содержит частей, которые может обслуживать пользователь.

Не пытайтесь проводить самостоятельный ремонт. Свяжитесь с квалифицированным техником, если появится необходимость ремонта.

ИНСТРУКЦИЯ ОЧИСТКИ

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ПЕЧКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА И ОСТАВЬТЕ ДО ОСТЫВАНИЯ.

Во избежание электрического шока, не погружайте устройство, провод или штепсель в воде или другой жидкости.

Печька покрыта слоем, обеспечивающим быструю очистку. Если появится такая необходимость, протрите стенки мокрой тряпкой с деликатным детергентом.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ИЛИ ИСТИРАЮЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА. НЕ СКРЕБИТЕ СТЕНКИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ИНСТРУМЕНТАМИ – ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПОКРЫТИЯ, КОТОРОЕ УПРОЩАЕТ ОЧИСТКУ.

Все аксессуары мойте в теплой воде с детергентом или моющей машине. Дверцу вытирайте влажной тряпкой, а потом вытирайте бумажным полотенцем или сухой тряпкой. Корпус чистите влажной тряпкой.

ПЕРЕД ОЧЕРЕДНЫМ ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЩАТЕЛЬНО ОСУШИТЕ ВСЕ ЧАСТИ И ПОВЕРХНОСТИ.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

Питание: 220-240 В~ / 50 Гц

Мощность: 1500 Вт

Объем печики: 22 литра

Уровень шума: 45 дБ (А)

Размеры: 474 x 395 x 283 мм (дл. x глуб. x выс.)

ХРАНЕНИЕ

Отключите печьку от гнезда, оставьте до остывания и очистите перед хранением. Храните печьку в оригинальном коробе в чистом и сухом месте.




Никогда не оставляйте устройство, если оно горячо или не выключено из гнезда. Не наматывайте провод вокруг устройства. Не натягивайте провод, т.к. это может вызвать его ослабление и разрыв.

Экология – защита окружающей среды

Символ „перечеркнутой емкости для мусора”, указанный на электрооборудовании или упаковке показывает то, что оборудование не может считаться общим домашним отходом и нельзя его выбрасывать в предназначенные для этой цели контейнеры.

Неужное или ижещенное электрооборудование необходимо сдать в специально выделенные с этой целью пункты сбора отходов, организованные местной публичной администрацией, предусмотренные для сдачи электрооборудования, подвергающегося утилизации.

Таким способом любое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных отрицательных последствий, влияющих на окружающую среду и предоставляет возможность рекуперации материалов, из которых изготовлен данный продукт.

Вес: 7,3кг 

POUZE PRO POUŽITÍ V UZAVŘENÝCH MÍSTNOSTECH.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

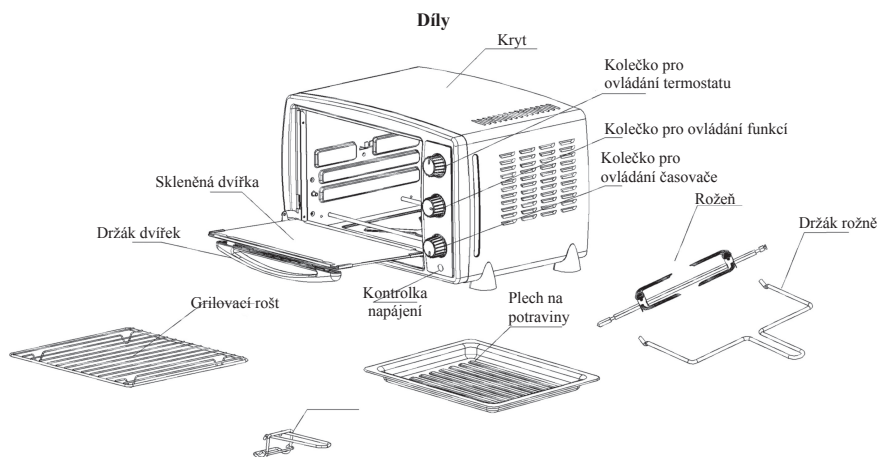
Při používání elektrických spotřebičů dodržujte vždy základní bezpečnostní pravidla, zejména tato:

1. Seznamte se se všemi pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držáky nebo ovládací kolečka.
3. Spotřebič není určen k tomu, aby jej obsluhovaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, smyslové nebo psychické schopnosti, nebo které nemají přiměřené zkušenosti nebo vědomosti, pokud nebudou práci vykonávat pod dozorem nebo neobdrží pokyny týkající se používání spotřebiče od osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
Děti musí být vždy pod dozorem, abyste měli jistotu, že nepoužívají spotřebič jako hračku..
4. Neponořujte napájecí kabel, zástrčku nebo jiné části stolní trouby ve vodě nebo v jiných kapalinách, mohlo by dojít k poranění elektrickým proudem.
5. Dbejte, aby napájecí kabel nevisel nad okrajem stolu nebo jinou pracovní deskou a aby se nedotýkal horkých ploch.
6. Nepoužívejte přístroj s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. V případě vadné funkce přístroje nebo v případě poškození vraťte přístroj nejbližšímu autorizovanému servisnímu místu pro přezkoušení, opravy nebo seřízení.
7. Používání příslušenství, které výrobce nedoporučuje, může být příčinou vzniku ohrožení nebo poranění.
8. Neumísťujte přístroj v blízkosti horkého plynového nebo elektrického hořáku, v horké troubě nebo mikrovlnné troubě.
9. Při používání stolní trouby zachovejte ze všech stran 12 cm volného prostoru pro zajištění potřebného proudění vzduchu.
10. Není-li přístroj používán nebo před jeho čištěním, vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky. Před montáží, demontáží dílů nebo čištěním ponechte přístroj vystydnout.
11. Nádobí s horkým olejem nebo jinými horkými tekutinami přemísťujte s největší opatrností.
12. Aby nedošlo k přehřátí trouby, nezakrývejte plech na drobky nebo žádné jiné díly trouby alobalem.
13. Při vytahování plechu nebo odstraňování horkého tuku nebo jiných horkých tekutin zachovávejte zvláštní opatrnost.
14. K čištění nepoužívejte drátěnky na nádobí. Odlomené kousky drátěnek na nádobí mohou ve spojení s elektrickými díly vytvářet nebezpečí poranění elektrickým proudem.
15. Zakrytí trouby v průběhu provozu nebo její styk s hořlavými materiály, např. závěsy, záclonami nebo stěnami může zapříčinit požár. Neodkládejte na zapnutou troubu žádné předměty.
16. Nádoby z jiných materiálů než z kovu nebo ze skla používejte s maximální opatrností.
17. Nevkládejte do trouby žádné předměty z kartónu, plastu nebo papíru.
18. Mimo výrobcem doporučeného příslušenství nepřechovávejte ve vypnuté troubě žádné jiné materiály.
19. Napájecí kabel připojujte nejprve k troubě a poté do zásuvky. Při vypnutí přístroje nastavte všechna ovládací kolečka do polohy OFF (vypnuto) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Napájecí kabel vytahujte vždy uchopení zástrčky, ne kabelu.
20. Při vládání nebo vytahování horkých předmětů z trouby používejte kuchyňské ochranné rukavice.

21. Přístroj je vybaven kaleným dvířky z bezpečnostního skla. Sklo je silnější než obyčejné sklo a odolnější proti nárazům. Vyvarujte se poškrábání povrchu dvířek nebo obíjení hran. V případě škrábanců nebo nárazů se před opětovným použitím trouby obraťte na spotřebitelskou linku.
22. Nepoužívejte ve venkovních prostorách.
23. Spotřebič používejte pouze v souladu s jeho určením.
24. Tento spotřebič je určen POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH.
25. Volně přístupné plochy se mohou v průběhu provozu ohřívat.
26. Nepokládejte na otevřených skleněných dvířkách žádné předměty.
27. Přístroj není uzpůsoben k ovládání časovačem nebo dálkovým ovládaním.

POZOR: teplotu na vnějším povrchu dveří, nebo může být během provozu vysoké. Kontakt s nimi může způsobit popáleniny.

TENTO NÁVOD K OBSLUZE SI PONECHTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.



POSTUP PŘED POUŽITÍM

Před prvním použitím konvekcí stolní pečicí trouby postupujte takto:

1. Seznamte se všemi pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze.
2. Ujistěte se, že spotřebič je odpojen ze sítě a kolečko pro ovládání časovače je v poloze OFF (vypnuto).
3. Vyjměte všechny rošty a nádoby. Umyjte rošty a nádoby v teplé vodě s mycím přípravkem nebo v myčce.
4. Důkladně vysušte veškeré příslušenství a umístěte je v troubě. Zapněte napájecí kabel do zásuvky. Nyní je vaše konvekcí elektrická pečicí trouba s rožněm a grilem připravená k použití.
5. Po kompletaci zapněte troubu na maximální teplotu při nastavení [] po dobu asi 15 minut pro odstranění řepkového oleje použitého během přepravy.

POUŽITÍ STOLNÍ TRUBY

Před prvním použitím se prosím seznamte s níže uvedenými funkcemi trouby a příslušenství:


- **Kolečko pro ovládání funkcí:** Stolní elektrická trouba má pět funkcí pro různé druhy pečení (horní ohřívání [], dolní

ohřívání [], horní a dolní ohřívání [], horná ohřívání a rožnění [], horní a dolní ohřívání a rožnění []).

- **Kolečko pro ovládání termostatu:** Umožňuje zvolit příslušnou teplotu od LOW (nízká) -65°C do 230°C HIGH (vysoká).
- **Kolečko pro ovládání časovače:** Otočte ovládacím kolečkem vlevo (proti směru hodinových ručiček) a trouba bude zapnutá až do doby ručního vypnutí. Pro spuštění časovače otočte vpravo (ve směru hodinových ručiček). Po vypršení nastaveného času zazní zvukový signál.
- **Kontrolka napájení:** Kontrolka svítí v průběhu provozu trouby.
- **Grilovací rošt:** K opékání, pečení a k přípravě pokrmů v nádobí pro zapékání a na obyčejném plechu.
- **Plech na potraviny:** K použití při opékání a pečení masa, drůbeže, ryb a různých jiných potravin.
- **Držák rožně:** Určen pro nastavení výšky umístění rožně.
- **Rožeň:** K pečení červeného masa a drůbeže.

PROVOZ PŘÍSTROJE

- Potraviny určené k přípravě umístěte přímo na roštu nebo na plechu a poté na roštu v troubě. Uzavřete dvířka trouby.



- Nastavte kolečko pro ovládání funkcí na .
- Nastavte dobu přípravy a zapněte troubu. Správné nastavení doby přípravy a sledování pečení pomocí potravinového teploměru na maso, zajistí dosažení dobrých výsledků.
- Pro kontrolu a vyjmutí pokrmu použijte držák na plech nebo rošt.
- Po ukončení pečení nastavte kolečko pro ovládání časovače do polohy OFF (vypnuto).

UPOZORNĚNÍ: VŠECHNY pečicí teploty se vztahují k masu přechovávanému v chladničce. Zmrazené maso vyžaduje značně delší časy. Z tohoto důvodu doporučujeme použití teploměru na maso.

Funkce  & 

Tato funkce je vhodná pro pečení těsta.

Postup:

- Potraviny určené k přípravě umístěte přímo na roštu nebo na plechu a poté na roštu v troubě. Uzavřete dvířka trouby.
- Nastavte kolečko pro ovládání funkcí na  nebo .
- Nastavte dobu přípravy a zapněte troubu. Správné nastavení doby přípravy a sledování pečení pomocí potravinového teploměru na maso, zajistí dosažení dobrých výsledků.
- Pro kontrolu a vyjmutí pokrmu použijte držák na plech nebo rošt.
- Po ukončení pečení nastavte kolečko pro ovládání časovače do polohy O.

Funkce  & 



Tato funkce je ideální k přípravě kuřat a jiné drůbeže.

Nasadte ostrý hrot na rožeň (ujistěte se, že ostří hrotu je ve stejném směru jako ostří rožně). Přetáhněte směrem k tupému konci hrotu a zajistěte šroubkem. Nadívejte jednotlivé pokrmy k pečení na rožni.

Druhý hrot zasuňte z druhé strany masa nebo drůbeže.

Ověřte, zda je maso nasazeno uprostřed hrotu. Vložte ostrý hrot rožně do otvoru pohonu v pravé části trouby. Ujistěte se, že tupý konec rožně se opírá na podložce na levé straně trouby.

Postup:

- Umístěte plech na potraviny v nejnižší poloze, aby zadržoval kapající tuk.
- Rozhřejte troubu podle návodu.
- Nastavit kolečko pro ovládání termostatu na 230°C.
- Nastavte kolečko pro ovládání funkcí na  nebo .
- Ověřte, zda maso je hotové 5-10 minut před očekávaným ukončením pečení.
- Po skončení pečení nastavte kolečko pro ovládání časovače do polohy O.

ÚDRŽBA

Spotřebič nevyžaduje složitou údržbu. Neobsahuje díly ošetřované uživatelem. Nepokoušejte se sami provádět

opravyspotřebiče. V případě nutnosti provést opravu se spojte s kvalifikovaným technikem.

ČIŠTĚNÍ

PŘED ČIŠTĚNÍM TROUBU VŽDY VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY A PONECHTE VYCHLADNOUT.

Neponořujte napájecí kabel, zástrčku nebo jiné části stolní trouby ve vodě nebo v jiných kapalnách, mohlo by dojít k poranění elektrickým proudem.

Trouba je povrchově upravená vrstvou umožňující rychlé vyčištění. V případě potřeby otřete stěny mokrou utěrkou s jemným čisticím přípravkem.

NEPOUŽÍVEJTE OCELOVÉ DRÁTĚNKY NEBO ABRASIVNÍCH ČISTICÍ PŘÍPRAVKY. NEČIŠTĚTE STĚNY PŘÍSTROJE OCELOVÝMI NÁSTROJI. MOHLO BY DOJÍT K POŠKOZENÍ VRSTVY USNADŇUJÍCÍ ČIŠTĚNÍ.

Veškeré příslušenství myjte v teplé vodě s mycím přípravkem nebo v myčce. Dvířka čistěte vlhkou utěrkou a dosucha otřete papírovým ručníkem nebo suchou utěrkou. Kryt čistěte vlhkou utěrkou.

PŘED OPAKOVANÝM ZAPNUTÍM TROUBY DO ZÁSUVKY A PŘED DALŠÍM POUŽITÍM DŮKLADNĚ VYSUŠTE VŠECHNY DÍLY A PLOCHY SPOTŘEBIČE.

PŘECHOVÁVÁNÍ

Před uskladněním trouby vypněte ze zásuvky, ponechte vychladnout a očistěte. Přechovávejte spotřebič v originálním obalu v čistém a suchém místě. Nikdy neuskładňujte přístroj, je-li ještě horký nebo není-li odpojen ze zásuvky. Napájecí kabel nikdy nenamotávejte kolem přístroje. Napájecí kabel nenatahujte, mohlo by dojít k jeho porušení nebo přetržení.

SPECIFIKACE:

- Napájení: 220-240 V~/50 Hz
- Výkon: 1500 W
- Objem: 22 litry
- Hlučnost: 45 dB(A)
- Rozměry: 474 x 395 x 283 mm (d. x h. x v.)

EKOLOGIE – OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na elektrických spotřebičích nebo na jejich obalech poukazuje na to, že zařízení nelze považovat za běžný odpad z domácnosti a nesmí se vyhazovat do nádob určených pro tento účel.



Nepotřebné nebo opotřebované elektrospotřebiče je třeba dopravit na zvlášť určené sběrné místo, zřízené místní veřejnou správou, které je určeno k odběru elektrických zařízení za účelem jejich likvidace.

Takto každá domácnost přispívá k omezení případných negativních dopadů na životní prostředí a umožňuje získat druhotné suroviny, z kterých se výrobek skládá.

Hmotnost: 7,3kg E

Pred použitím rúry si prosím pozorne prečítajte návod.
NA POUŽITIE LEN V UZAVRETÝCH PRIESTOROCH.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia a predovšetkým nižšie uvedené pokyny:

1. Prečítajte si všetky návody.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo kolieska.
3. Spotrebič nie je určený na obsluhu osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzibilné alebo psychické schopnosti alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, pokiaľ budú pracovať bez dozoru alebo nebudú informovaní o spôsobe používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečie. Deti musia byť pod neustálym dohľadom, aby ste zaistili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
4. V rámci ochrany proti zásahu elektrickým prúdom kábel, zástrčku ani iné časti rúry nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín.
5. Chráňte spotrebič, aby kábel neprevísal nad hranou stola alebo inej pracovnej dosky ani neprišiel do kontaktu s horúcimi povrchmi.
6. Spotrebič nepoužívajte ak sú jeho kábel alebo zástrčka poškodené. V prípade nesprávneho fungovania spotrebiča alebo ak dôjde k akémukoľvek jeho poškodeniu, odovzdajte ho do najbližšieho autorizovaného servisného centra za účelom kontroly, opravy alebo nastavenia.
7. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca môže viesť k nebezpečenstvu alebo zraneniu.
8. Spotrebič nekladte na alebo k horúcemu plynovému alebo elektrickému sporáku, do zohriatej trúby alebo mikrovlnnej rúry.
9. Pri používaní elektrickej rúry nechajte na všetkých jej stranách priestor najmenej 12 cm pre zabezpečenie voľného prúdenia vzduchu.
10. Ak spotrebič nepoužívate alebo pred jeho čistením vytriahnite zástrčku zo zásuvky. Pred montážou a demontážou dielov lebo čistením nechajte rúru vychladnúť.
11. Riad s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami premiestňujte nanajvyšš opatrne.
12. Ak chcete zabrániť prehriatiu rúry, nezakrývajte tácku na omrviny ani žiadnu inú časť rúry alobalom.
13. Pri vyberaní tácky alebo odstraňovaní horúceho tuku alebo iných horúcich kvapalín postupujte obzvlášť opatrne.
14. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky. Úlomky drôteniek môžu prísť do styku s časťami pod napätím, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
15. Prikrytie rúry počas prevádzky alebo jej kontakt s horľavými materiálmi ako záclony alebo steny môže spôsobiť požiar. Na zapnutú rúru nekladte žiadne predmety.
16. Nádoby z iných materiálov ako kov alebo sklo používajte so zvýšenou opatrnosťou.
17. Do rúry nekladajte predmety z týchto materiálov: kartón, plast, papier, ap.
18. Ak rúru nepoužívate, okrem príslušenstva odporúčaného výrobcom v nej neuchovávajte žiadne iné materiály.
19. Vždy najprv pripojte zástrčku do spotrebiča a až potom do zásuvky. Pri odpájaní zo siete nastavte všetky kolieska do polohy „OFF“ (vypnuté) a vytriahnite zástrčku zo zásuvky. Kábel vždy vyťahujte uchopením za zástrčku a nie ťahaním za samotný kábel.

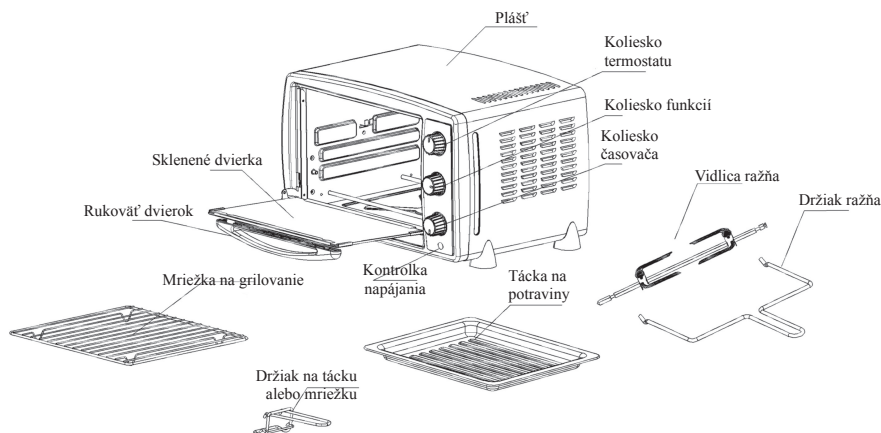
20. Pri vkladani alebo vyberani horucich veci z rury nosite vždy ochranné kuchynské rukavice.
21. Spotrebič má dverka s bezpečnostného kaleného skla. Toto sklo je pevnejšie ako bežné sklo a odolnejšie proti rozbitiu. Zabráňte poškriabaniu dvierok alebo objaniu hrán.
V prípade škrabancov alebo obití zavolajte pred opätovným použitím rúry na našu zákaznickú linku.
22. Nepoužívajte vonku.
23. Spotrebič používajte len v súlade s jeho určením.
24. Tento spotrebič je určený LEN NA DOMÁCE POUŽITIE.
25. Dostupné povrchy sa môžu počas prevádzky spotrebič nahrievať.
26. Na úplne otvorené sklenené dverka nekladte žiadne predmety.
27. Spotrebič nie je určený na ovládanie vnútorným časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

POZOR: teplotu na vonkajšom povrchu dverí, alebo môže byť počas prevádzky vysoké. Kontakt s nimi môže spôsobiť popáleniny.




NÁVOD ODLOŽTE.

Komponenty








PRED POUŽITÍM ELEKTRICKEJ RÚRY

Pred prvým použitím konvekčnej elektrickej rúry:


1. Prečítajte si všetky pokyny uvedené v tejto príručke.
2. Skontrolujte, či nie je zapojená do siete a koliesko časovača je v polohe Off (vypnutá).
3. Vyberte všetky mriežky a nádoby. Umyte mriežky a nádoby v teplej vode s detergentom alebo v umývačke.
4. Každé príslušenstvo dobre vysušte a odložte do rúry. Zástrčku zasuňte do zásuvky. Od tejto chvíle je Vaša konvekčná elektrická rúra s ražňom a grilom pripravená na použitie.
5. Po zložení rúry ju odporúčame zapnúť na najvyššiu teplotu pri nastavení  na približne 15 minút, čím z nej odstránite konzervačný olej, ktorý môže ostať usadený po preprave.

POUŽÍVANIE ELEKTRICKEJ RÚRY

Pred prvým použitím si osvojte uvedené funkcie rúry a príslušenstva:

- **Koliesko funkcií:** rúra disponuje piatimi funkciami na rôzne druhy pečenia (horné ohrievanie , dolné ohrievanie , horné a dolné ohrievanie , horné ohrievanie a ražeň , horné a dolné ohrievanie plus ražeň ).
- **Koliesko termostatu:** umožňujú vybrať primeranú teplotu od LOW (nízka) -65 °C po 230 °C HIGH (vysoká).
- **Koliesko časovača:** Pootočte kolieskom vľavo (v protismere pohybu hodinových ručičiek) a rúra sa zapne až kým ju nevympnete ručne. Časovač spustíte pootočením kolieska vpravo (v smere pohybu hodinových ručičiek). Na konci naprogramovaného času zaznie zvonček.
- **Kontrolka napájania:** pri vypnutej rúre je podsvietená.
- **Mriežka grilu:** na hriankovanie, pečenie a prípravu jedál v riadoch na pečenie a bežných plechoch.
- **Tácka na potraviny:** používaná pri opekaní a pečení mäsa, hydiny, rýb a rôznych iných jedál.
- **Držiak roštu:** umožňuje uchopenie roštu.
- **Vidlica roštu:** na pečenie rôzneho mäsa a hydiny.

OBSLUHA SPOTREBIČA



- Jedlo pripravte priamo na mriežke alebo tácke a následne na mriežke vložte do rúry. Zavrite dvierka rúry.
- Nastavte koliesko funkcií na .
- Nastavte čas varenia a zapnite rúru. Prímeraným nastavením času a kontroly procesu pečenia na teplomere na mäso dosiahnete očakávaný výsledok.
- Ak chcete skontrolovať alebo vytiahnuť jedlo, použite držiak na tácku alebo mriežku.
- Po ukončení pečenia nastavte koliesko časovača do polohy OFF (vypnuté).

UPOZORNENIE: VŠETKY teploty pečenia sú nastavené pre mäso uchovávané v chladničke. Zmrazené mäso si môže vyžadovať podstatne dlhší čas prípravy. Odporúčame preto používať teplomer na mäso.

Funkcia &

Táto funkcia je najvhodnejšia na pečenie koláčov.

Postup:



- Jedlo pripravte priamo na mriežke alebo tácke a následne na mriežke vložte do rúry. Zavrite dvierka rúry.
- Nastavte koliesko funkcií na  alebo .
- Nastavte čas varenia a zapnite rúru. Prímeraným nastavením času a kontroly procesu pečenia na teplomere na mäso dosiahnete očakávaný výsledok.
- Ak chcete skontrolovať alebo vytiahnuť jedlo, použite držiak na tácku alebo mriežku.
- Po ukončení pečenia nastavte koliesko časovača do polohy „0“.

Funkcia &

Táto funkcia je ideálna na prípravu kurčiat a inej hydiny.

Naostrený koniec ražňa prepchajte cez vidlice, pričom sa upevnite, či sú hroty vidlice nastavené v rovnakom smere ako naostrený koniec ražňa. Vidlice posuňte k tupému koncu ražňa a zaistite skrutkou. Mäso na pečenie nastoknite na ražeň. Vbite druhú vidlicu z druhého konca mäsa alebo hydiny. Skontrolujte, či je mäso umiestnené v strede ražňa. Ostrý koniec ražňa vložte do hnacej jednotky na pravej stene rúry. Skontrolujte, či sa tupý koniec ražňa opiera o podstavec na ľavej stene rúry.

Postup:

- Tácku na jedlo umiestnite do najnižšej polohy aby zbierala kvapkajúci tuk.
- Rozpáľte rúru podľa predpisu.
- Koliesko termostatu nastavte na 230°C.
- Koliesko funkcií nastavte na  alebo .
- Skontrolujte, či je mäso 5 - 10 minút pred ukončením hotové.
- Po ukončení pečenia nastavte koliesko časovača na „0“.

NÁVOD NA ÚDRŽBU

Spotrebič si nevyžaduje komplikovanú údržbu. Neobsahuje časti obsluhované používateľom. Nepokúšajte sa o jeho

samostatnú opravu. V prípade potreby opravy sa skontaktujte s kvalifikovaným technikom.

NÁVOD NA ČISTENIE

PRED ČISTENÍM VŽDY VYTLAHNITE RÚRU ZO ZÁSUVKY A NECHAJTE JU VYCHLADNÚŤ.

V rámci ochrany proti zásahu elektrickým prúdom kábel, zástrčku ani iné časti rúry nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín.

Rúra je pokrytá vrstvou umožňujúcou rýchle čistenie.

V prípade potreby utrite steny vlhkou handričkou nasiaknutou jemným detergentom.

NEPOŽÍVAJTE OCEĽOVÉ DRÔTENKY ANI ABRÁZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY. NEPOŠKRABTE STENY KOVOVÝM RIADOM – MÔŽETE TÝM POŠKODIŤ KRYCIU VRSTVU UĽAHČUJÚCU ČISTENIE.

Príslušenstvo umývajte v teplej vode s detergentom alebo umývačke riadu. Dvierka utierajte vlhkou handričkou a dosucha papierovou utierkou alebo suchou handričkou. Plášť čistite vlhkou handričkou.

PRED OPĀTOVNÝM ZAPNUTÍM RÚRY DO ZÁSUVKY A POUŽITÍM PORIADNE VYSUŠTE VŠETKY JEJ ČASTI A POVRCHY.

UCHOVÁVANIE

Pred uskladnením rúru odpojte od elektrického napájania, nechajte vychladnúť a očistite. Rúru odložte do pôvodného obalu na čistom a suchom mieste. Nikdy neodkladajte horúci spotrebič alebo spotrebič neodpojený zo zásuvky. Nikdy neomotávajte sieťový kábel okolo spotrebiča. Neťahajte za kábel, môžete ho tým oslabiť a pretrhnúť.

ŠPECIFIKÁCIA:

Napájanie: 220-240 V~ / 50 Hz

Výkon: 1500 W

Objem rúry: 22 litrov

Hlučnosť: 45 dB(A)

Rozmery: 474 x 395 x 283 mm (dĺž. x hĺb. x výš.)

EKOLÓGIA – OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Symbol „prečiarknutého smetného koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na jeho balení poukazuje na skutočnosť, že so zariadením nemôže byť nakladané tak ako s bežným odpadom z domácností a malo by byť vyhodnené do špeciálne pre takéto zariadenia vytvorených odpadových košov.



Nepotrebné alebo použité elektrické zariadenie by malo byť odovzdané v špeciálnych zberných bodoch, vytvorených špeciálne pre účely zberu elektrických zariadení určených na uloženie lokálnou administratívou verejnej správy. Týmto spôsobom sa každá domácnosť podieľa na minimalizovaní environmentálneho negatívneho vplyvu na životné prostredie a taktiež umožňuje recyklovať materiály z ktorých je produkt zhotovený.

Hmotnosť: 7,3kg 

Преди употреба на електрическата фурна, Ви молим подробно да се запознаете с ръководството за експлоатация.

ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО В ЗАТВОРЕНИ ПОМЕЩЕНИЯ.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайки електрически уреди, винаги трябва да спазвате основните правила за безопасност, особено подадените по-долу:

1. Запознайте се с всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или ръкохватките.
3. Уредът не е предназначен за ползване от лица (в това число и деца) с ограничени физически, допирни и психически способности, а също така не притежаващи съответния опит или знания, ако тяхната работа няма да се извършва под надзор или не са им предоставени инструкциите за употреба на уреда, от лице отговорно за тяхната безопасност.
Уреда могат да ползват деца на 8 години и повече, ако действат под надзор или бяха предварително запознати с безопасно ползване на уреда и разбират опасността, свързана с употреба. Почистване и поддържане на уреда не може да се извършва от деца, ненавършили 8 години, дори ако се намират под надзор на възрастно лице. Съхранявайте уреда и кабела му далече от деца до 8 години.
Децата трябва да са под надзор, за да сте сигурни, че не използват уреда за игра.
4. С цел защита от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или други части на фурната във вода или други течности.
5. Следете за това, кабелът да не виси от краищата на масата или от друг плот и да не докосва горещи повърхности.
6. Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел. В случай на неправилно функциониране на уреда или при възникване, на каквато и да било повреда – върнете уреда в най-близкия оторизиран сервизен център с цел проверка, ремонт или регулировка.
7. Употребата на аксесоари, които не са препоръчвани от производителя, може да бъде повод за възникване на опасност или телесно нараняване.
8. Не поставяйте уреда на/или в близост до гореща газова или електрическа печка, в загрята фурна или в микровълнова фурна.
9. Използвайки фурната, трябва да осигурите свободно пространство, най-малко 12 см от всички страни, за да осигурите подходящо преминаване на въздуха.
10. Извадете щепсела от контакта, когато уреда не се използва или преди неговото почистване. Оставете го да се охлади преди монтаж, демонтаж на части или при почистване на фурната.
11. Съдовете съдържащи горещо олио или други горещи течности, трябва да бъдат премествани с голямо внимание.
12. За да избегнете прегряването на фурната, не трябва да покривате таблата за трохи, нито другите части на фурната с метално фолио.

13. По време на изваждането на таблата или при премахването на горещо олио, или на други горещи течности, трябва да запазите особено внимание.
14. Не използвайте метални средства за почистване. Счупените елементи на металното средство, може да се допрат до електрическите части, създавайки опасност от токов удар.
15. Покриването на фурната по време на работа или в нейна близост със запалими материали, напр. завеси, пердета или стени може да доведе до пожар. Не поставяйте никакви предмети върху фурната, когато тя работи.
16. Съдовете изработени от друг материал, а не от метал или стъкло, трябва да се използват много внимателно.
17. Не поставяйте във фурната предмети изработени от следните материали: картон, пластмаса, хартия и т.н.
18. Освен аксесоарите препоръчвани от производителя, не съхранявайте във фурната никакви други материали, когато не я използвате.
19. Винаги най-напред трябва да включите щепсела към уреда, а след това в контакта. С цел изключване, нагласете всички селектори в позиция „OFF“ (изключено) и извадете щепсела от контакта. Трябва винаги да държите за щепсела, а не да дърпате кабела.
20. Винаги носете предпазни кухненски ръкавици, когато поставяте или вадите горещи неща от фурната.
21. Уредът е снабден с калена вратичка от безопасно стъкло. Това стъкло е по-здраво от обикновените и е много по-издръжливо на счупване. Не трябва да се допуска издраскване или ожулване на повърхността или краищата на вратичката. В случай на издраскване или ожулване, Ви молим да се свържете с нашата потребителска линия, преди отново да използвате фурната.
22. Не използвайте уреда във външни условия.
23. Използвайте уреда само в съответствие с неговото предназначение.
24. Този уред е предназначен ЕДИНСТВЕНО ЗА УПОТРЕБА В ДОМАШНИ УСЛОВИЯ.
25. Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на работата на уреда.
26. Не поставяйте предмети върху стъклената врата, когато тя е напълно отворена.
27. Уредът не може да се управлява с външен таймер или с отделно дистанционно управление.

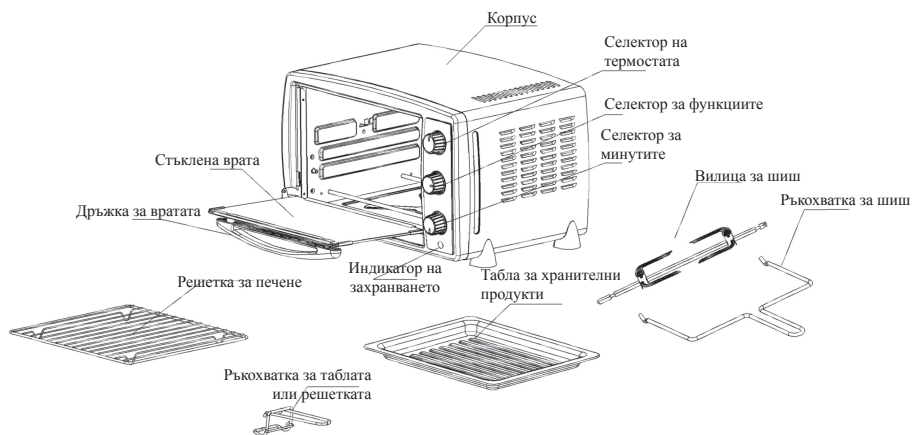
Опасност от изгаряния!

Време на експлоатацията, температурата на повърхността, с които имате контакт, може да бъде много висока.



РЪКОВОДСТВОТО ТРЯБВА ДА СЕ ЗАПАЗИ.

Компоненти



ПРЕДИ УПОТРЕБАТА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

Преди първата употреба на конвекционната електрическа фурна, трябва:

1. Да се запознаете с всички инструкции съдържащи се в тази книжка.
2. Да се уверите, че фурната е изключена от мрежата, а селектора за минути е в позиция OFF (изключено).
3. Да извадите всички решетки и съдове. Да измиете решетките и съдовете с топла вода, с препарат или в миялна машина.
4. Внимателно да подсушите всички аксесоари и да ги поставите във фурната. Включете кабела в контакта. От този момент Вашата конвекционна електрическа фурна с шиш и грил е готова за употреба.
5. След монтажа на фурната, Ви препоръчваме да я включите на максимална температура, при включване на [] за около 15 минути, с цел премахване на опаковъчното масло, което може да е останало след транспорта.

УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ФУРНА

Преди първоначална употреба, Ви молим да се запознаете с долу подадените функции на фурната и аксесоарите:

- **Селектор за функциите:** Фурната е снабдена с пет функции за различни видове печене (горно печене [], долно печене [], горно и долно печене [], горно печене и шиш [], горно и долно печене и шиш []).
- **Селектор на термостата:** Позволява избора на подходяща температура от LOW (ниска) -65°C до 230°C HIGH (висока).
- **Селектор за минутите:** Завъртете селектора наляво (по посока обратна на часовниковата стрелка) и фурната ще остане включена до момента на ръчното ѝ изключване. За да включите минутите, завъртете надясно (по посока на часовниковата стрелка). В края на програмираното време ще се чуе извъняване.

- **Индикатор на захранването:** Свети, когато фурната е включена.
- **Решетка на грила:** За тостове, печене и приготвяне на ястия в съдове за печене и обикновени тави.
- **Табла за хранителни продукти:** За употреба при приготвяне и печене на месо, птици, риба и други видове ястия.
- **Ръкохватка за шиш:** Улеснява повдигането на шиша.
- **Вилница за шиш:** За печене на различни видове месо и птици.

ЕКСПЛУАТАЦИЯ НА УРЕДА



- Поставете храната за приготвяне директно върху решетката или тавата за хранителните продукти, а след това върху решетката на фурната. Затворете вратата на фурната.
- Нагласете селектора за функциите на [].
- Нагласете времето за приготвяне и включете фурната. Подходящата настройка на времето и проверката на процеса на печене с помощта на термостата за месо, ще Ви позволи да получите най-добри резултати.
- За да проверите или извадите ястието, трябва да използвате ръкохватките за табла или решетката.
- След завършването на процеса на печене, нагласете селектора за минути в позиция OFF (изключено).

ВНИМАНИЕ: ВСИЧКИ температури за печене се отнасят за месо съхранявани в хладилник. Замразеното месо може да изисква значително по-дълго време на печене. Затова се препоръчва използването на термометър за месо.

Функция [] & []

Тази функция е най-подходяща за печене на кексове.

Принцип на действие:



- Поставете храната за приготвяне директно върху решетката или тавата за хранителни продукти, а след това върху решетката на фурната. Затворете вратата на фурната.
- Нагласете селектора за функциите на  или .
- Нагласете времето за приготвяне и включете фурната. Подходящата настройка на времето и проверката на процеса на печене с помощта на термостата за месо, ще Ви позволи да получите най-добри резултати.
- За да проверите или извадите ястието, трябва да използвате ръкохватките за табла или решетката.
- След завършването на процеса на печене, нагласете селектора за минути в позиция „0”.

Функция &

Тази функция е идеална за приготвянето на пилешко и други видове птици.

Прекарайте заострения край за набождане на шиша през вилицата, уверявайки се, че върховете на вилицата са в една и съща посока с върха на шиша. Преместете по посока на тълпя край на върха и подсигурете с болт. Наденете съставките за печене на шиша. Забодете другата вилица в/от другата страна на месото или птицата. Проверете, дали месото е поставено в средата на шиша. Поставете острия край на върха на шиша в задвижващото гнездо, намиращо се от дясната страна на стената на фурната. Уверете се, че тълпя край на шиша се опира върху основата, намираща се от лявата страна на стената на фурната.

Принцип на действие:

- Поставете таблата за хранителни продукти на най-ниската позиция, за да събира капещата мазнина.
- Затоплете фурната съгласно с предписанията.
- Нагласете селектора за термостата на
- Нагласете селектора за функциите на  или .
- Проверете дали месото е готово 5-10 минути преди очакваното завършване.
- След завършването на процеса на печене, нагласете селектора за минути в позиция „0”.

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОДДРЪЖКА

Уредът не изисква сложна поддръжка. Не съдържа части обслужвани от потребителя. Не трябва да пробвате самостоятелен ремонт. Свържете се с квалифициран техник, ако има нужда от ремонт.

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ, ВИАГИ ИЗКЛЮЧАЙТЕ ФУРНАТА ОТ КОНТАКТА И Я ОСТАВЯЙТЕ ДА СЕ ОХЛАДИ.

За да се предпазите от токов удар, не трябва да потапяте уреда, кабела или щепсела във вода или други течности.

Фурната е покрита със слой осигуряващ бързото ѝ почистване. Ако има нужда, избършете стените с мокра кърпа, напоена с деликатен препарат.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕЛЕНИ СРЕДСТВА ЗА ПОЧИСТВАНЕ ИЛИ АБРАЗИВНИ СРЕДСТВА ЗА ПОЧИСТВАНЕ. НЕ ДЕРЕТЕ СТЕНИТЕ С МЕТАЛНИ ПРИБОРИ – ТОВА МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО УВРЕЖДАНЕ НА ПОВЪРХНОСТТА, УЛЕСНЯВАЩА ПОЧИСТВАНЕТО.

Всички аксесоари да се мият в топла вода с препарат или в миялна машина. Избърсвайте вратата с влажна кърпа, а за да я изсушите, използвайте хартиени рула или суха кърпа. Почиствайте корпуса с влажна кърпа.

ПРЕДИ ПОВТОРНО ВКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА КЪМ КОНТАКТА И УПОТРЕБА, ВНИМАТЕЛНО ПОДСУ-ШЕТЕ ВСИЧКИ ЧАСТИ И ПОВЪРХНОСТИ.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

Захранване: 220-240 В~ / 50 Hz

Мощност: 1500 Вт

Капацитет на фурната: 22 литра

Ниво на шум: 45 дБ (А)

Размери: 474 x 395 x 283 мм (дълж. x дълб. x вис)

СЪХРАНЕНИЕ

Изключете фурната от контакта, оставете я да се охлади и я почистете преди да я приберете. Съхранявайте фурната в оригиналната ѝ опаковка, на чисто и сухо място. Никога не прибирайте уреда, когато е горещ или не е изключен от контакта. Никога не завивайте кабела около уреда. Не натягайте кабела, тъй като това може да доведе до неговото разхлабване и скъсване.

ЕКОЛОГИЯ – ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Символът „зачеркнат резервоар за смет” поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначенията за тази цел резервоари.

Непотребният или изконсумиран електрически уред, трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка. По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни последици влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продукт.

Тегло: 7,3кг €

Expo-service  Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22

tel. (+48 25) 759 18 81

fax (+48 25) 759 18 85

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl



СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА

от датата на продажбата

Вид и модел на уреда	
Фабричен номер	
Фактура номер	Дата
Купувач	
Адрес	
Извършил монтажа	
Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.	
Продавач	Купувач

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

1. Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период izdelieto покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервиси.
2. Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METRO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
3. Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

1. Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
2. Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
3. Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
4. Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
5. Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
6. При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента, последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77

Дистрибутор: Метро Кеш енд Кери България; ЕООД ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградскоие шосе 7-11 км, Тел. 02/9762 333



Înainte de a începe să folosiți cuptorul, citiți cu atenție instrucțiunile de folosire.

DESTINAT EXCLUSIV PENTRU UTILIZAREA ÎN SPAȚII ACOPERITE.

RECOMANDĂRI IMPORTANTE

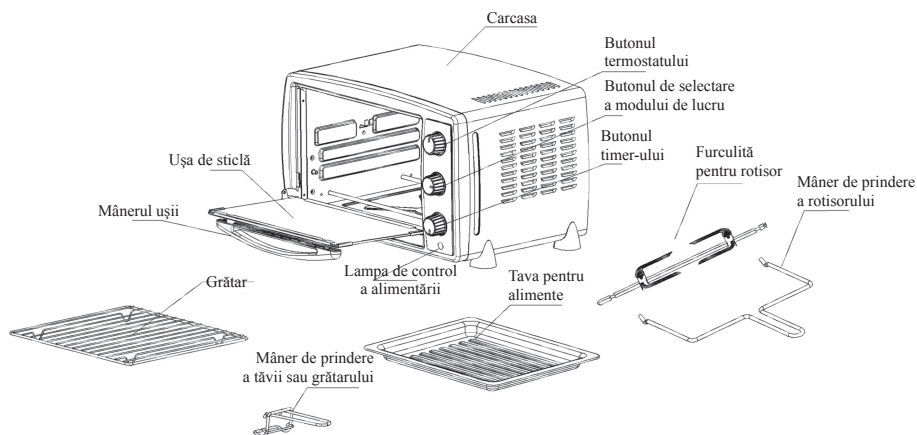
Atunci când sunt folosite aparatele electrice, se recomandă respectarea măsurilor de siguranță, mai ales a celor de mai jos:

1. Citiți instrucțiunile de folosire în întregime.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerele.
3. Aparatul nu este conceput astfel încât să poată fi folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzitive sau psihice sunt limitate sau care nu dețin cunoștințele sau experiența necesare. Aceste persoane pot folosi aparatul numai sub supravegherea sau după ce le-au fost transmise instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către persoanele ce răspund de siguranța lor. Copiii vor trebui supravegheați permanent pentru a vă asigura că nu folosesc aparatul pentru a se juca.
4. Pentru a evita pericolul de electrocutare, evitați să scufundați cablul de alimentare, fișa sau alte elemente componente ale cuptorului în apă sau alte lichide.
5. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
6. Nu folosiți aparatul atunci când cablul de alimentare sau fișa acestuia sunt defecte. În cazul în care aparatul funcționează defectuos sau dacă prezintă deteriorări de orice fel, acesta va trebui predat celui mai apropiat service autorizat pentru efectuarea lucrărilor de verificare, reglare sau reparații ce se impun.
7. Folosirea altor accesorii decât cele recomandate de către producător vă poate expune pericolului de accidentare.
8. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea arzătoarelor cu gaz sau electrice, în interiorul cuptorului fierbinte sau în cuptorul cu microunde.
9. Atunci când este folosit, în jurul cuptorului trebuie să existe un spațiu liber de cel puțin 12 cm pe fiecare latură, pentru a se asigura o circulație corespunzătoare a aerului.
10. Scoateți fișa din priză atunci când aparatul nu este folosit sau când urmează să fie curățat. Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a efectua activități de montare/demontare a unor elemente sau de curățare a cuptorului.
11. Vasele în care se află ulei sau alt lichid fierbinte trebuie manipulate cu deosebită grijă.
12. Pentru a evita supra-încălzirea cuptorului, nu acoperiți cu folie metalică tava pentru frimrituri sau alte elemente din interiorul cuptorului.
13. Fiți deosebit de atenți atunci când scoateți din cuptor tava, grăsimi fierbinte sau alte lichide fierbinți.
14. Nu folosiți la curățarea cuptorului spălătoare de sârmă. Eventualele fragmente de sârmă ruptă pot ajunge în contact cu elementele electrice dând astfel naștere pericolului de electrocutare.

15. Acoperirea cuptorului în timpul funcționării sau contactul acestuia cu materiale inflamabile cum ar fi: draperiile sau suprafața peretelui, poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu așezați obiecte pe cuptorul aflat în funcțiune.
16. Fiți deosebit de atenți atunci când folosiți recipiente dintr-un alt material decât metalul sau sticla.
17. Nu introduceți în cuptor obiecte fabricate din următoarele materiale: carton, plastic, hârtie, etc.
18. Nu depozitați în interiorul cuptorului, atunci când acesta nu este folosit, alte materiale sau accesorii în afară de cele indicate de către producător.
19. Conectați întotdeauna capătul cablului de alimentare mai întâi la aparat și apoi la priză. Pentru a opri cuptorul, fixați toate butoanele în poziția „off” (oprit) și scoateți din priză fișa cablului de alimentare. Pentru aceasta, apucați întotdeauna de fișă, nu trageți de cablu.
20. Purtați întotdeauna mănuși de protecție pentru bucătărie la introducerea sau scoaterea obiectelor fierbinți din cuptor.
21. Ușa cuptorului este produsă din geam de protecție securizat. Acest tip de sticlă este mai rezistent decât altele și mai rezistent la zgârieturi. Evitați zgărirea suprafețelor ușii sau lovirea muchiilor acesteia. În cazul în care observați zgârieturi sau urme de lovituri pe muchiile ușii, vă recomandăm să luați legătura cu unul din agenții noștri de asistență clienți înainte de a pune din nou în funcțiune cuptorul.
22. Nu folosiți aparatul în spații deschise.
23. Folosiți aparatul numai în conformitate cu destinația acestuia.
24. Acest aparat este conceput EXCLUSIV pentru UZ CASNIC.
25. Suprafețele exterioare se pot înfierbânta în timpul funcționării aparatului.
26. Nu așezați diverse obiecte pe ușa de sticlă atunci când aceasta este complet deschisă.
27. Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat cu timer extern sau cu alt sistem de acțiune la distanță.

PĂSTRAȚI BROȘURA CU INSTRUCȚIUNILE DE FOLOSIRE.

Elemente componente



ÎNAINTE DE A PUNE ÎN FUNCȚIUNE CUPTORUL ELECTRIC

Înainte de a porni pentru prima dată cuptorul electric, vă recomandăm să respectați următoarele:

1. Citiți în întregime această broșură ce cuprinde instrucțiuni de folosire.
2. Asigurați-vă că aparatul nu este conectat la priza de alimentare cu curent electric și că butonul timer-ului este fixat în poziția OFF (oprit).
3. Scoateți din cuptor toate grătarele și recipientele. Acestea vor trebui spălate cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți foarte bine de apă toate accesoriile înainte de a le introduce în cuptor. Conectați cablul la priză. Începând din acet moment cuptorul electric cu rotisor și grillem este pregătit pentru a fi folosit.
5. După ce ați montat accesoriile, vă recomandăm să porniți cuptorul cu temperatura la nivel maxim în modul de lucru [] și să-l lăsați să funcționeze cca. 15 minute pentru a fi eliminat stratul de ulei de protecție și depunerile din timpul transportului.

UTILIZAREA CUPTORULUI ELECTRIC

Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, vă rugăm să vă familiarizați cu funcțiile cuptorului și accesoriilor prezentate mai jos:

- **Butonul de selectare a modului de lucru:** Cuptorul poate funcționa în cinci moduri de lucru corespunzătoare diverselor tipuri de coacere realizate prin înfierbântarea elementului corespunzător (coacere superioară [], coacere inferioară [], coacere simultană superioară și inferioară [], coacere superioară și rotisor [], coacere simultană superioară și inferioară și rotisor []).
- **Butonul termostatului:** Folosit pentru selectarea temperaturii dorite, de la LOW (joasă) 65°C până la 230°C HIGH (ridicată).
- **Butonul timer-ului:** Rotiți butonul către stânga (în sens invers sensului de rotație al acelor de ceasornic), pentru ca aparatul să funcționeze neîntrerupt până la oprirea manuală. Pentru a porni timer-ul, rotiți butonul către dreapta (conform sensului de rotație al acelor de ceasornic). După expirarea intervalului setat, se va auzi în bătăit.
- **Lampa de control a alimentării:** Se menține aprinsă pe toată perioada funcționării cuptorului.
- **Grătarul:** Folosit la prepararea pâinii prăjite cât și la coacerea sau prepararea alimentelor în vase speciale pentru copt sau în tăvi obișnuite.
- **Tava pentru alimente:** Folosită la frigerea sau prepararea fripturilor la cuptor din carne, pasăre sau pește cât și în cazul altor mâncăruri.
- **Mânerul de prindere a rotisorului:** Cu ajutorul lui poate fi manipulat rotisorul.
- **Furculița rotisorului:** Utilizată în timpul rotisării bucăților de carne sau a păsărilor.

FOLOSIREA APARATULUI

- Așezați alimentele ce urmează să fie preparate direct pe grătar sau pe tava pentru alimente și apoi pe grătarul din interiorul cuptorului. Închideți ușa cuptorului.
- Fixați butonul de selectare a modului de lucru în poziția [].
- Setări intervalul de preparare și porniți cuptorul. O valoare corespunzătoare a intervalului de coacere cât și observarea și controlarea procesului de coacere cu ajutorul unui termometru pentru carne, vă va ajuta să obțineți rezultate mulțumitoare.
- Atunci când doriți să verificați sau să scoateți alimentele, folosiți întotdeauna mânerul de prindere a tăvii sau grătarului.
- După încheierea procesului de coacere, fixați butonul timer-ului în poziția OFF (oprit).

ATENȚIE: TOATE valorile temperaturilor de coacere au fost stabilite pentru carnea ținută anterior în frigider. Prepararea cărnii congelate poate să dureze mult mai mult. Din această cauză vă recomandăm să folosiți termometrul pentru carne.

Modul de lucru [] & []

Acest mod de lucru este destinat în special pentru coacerea produselor din aluat.

Funcționare:

- Așezați alimentele ce urmează să fie preparate direct pe grătar sau pe tava pentru alimente și apoi pe grătarul din interiorul cuptorului. Închideți ușa cuptorului.
- Fixați butonul de selectare a modului de lucru în poziția [] sau [].
- Setări intervalul de preparare și porniți cuptorul. O valoare corespunzătoare a intervalului de coacere cât și observarea și controlarea procesului de coacere cu ajutorul unui termometru pentru carne vă va ajuta să obțineți rezultate mulțumitoare.
- Atunci când doriți să verificați sau să scoateți alimentele, folosiți întotdeauna mânerul de prindere a tăvii sau grătarului.
- După încheierea procesului de coacere, fixați butonul timer-ului în poziția „0”.



Modul de lucru [] & []

Acest mod de lucru este ideal în cazul preparării puilor sau altor păsări.

Treceți capătul ascuțit al axului rotisorului prin furculița asigurându-vă că vârful furculiței sunt îndreptate în aceeași direcție cu vârful axului. Plimbați furculița către capătul neascuțit al axului rotisorului și fixați-o cu ajutorul șurubului. Înfigeți alimentele ce urmează să fie preparate pe rotisor. Înfigeți cea de a doua furculiță dinspre capătul celălalt în bucata de carne sau pui. Asigurați-vă că bucata de carne se

afă la mijlocul axului rotorului. Introduceți capătul ascuțit al axului rotorului în orificiul dispozitivului de angrenare aflat pe peretele din dreapta al cuptorului. Asigurați-vă că celălalt capăt al axului rotorului se sprijină bine pe suportul aflat pe peretele din stânga al cuptorului.

Funcționare:

- Așezați tava pentru alimente în poziția cea mai de jos astfel încât grăsimea topită să picure în ea.
- Încingeți cuptorul până la temperatura prevăzută în rețetă.
- Fixați butonul termostatului în poziția 230°C.
- Fixați butonul de selectare a modului de lucru în poziția  sau .
- Cu 5-10 minute înainte de expirarea intervalului prevăzut pentru coacere, verificați carnea pentru a vedea dacă nu este deja făcută.
- După încheierea procesului de preparare, fixați butonul timer-ului în poziția „0”.

RECOMANDĂRI PRIVIND ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Întreținerea aparatului nu este foarte complicată. Utilizatorul nu trebuie să manipuleze nici un element în timpul funcționării aparatului. Nu încercați să reparați singuri aparatul. În cazul în care este nevoie, apelați la un tehnician calificat pentru a efectua lucrările de reparații necesare.

RECOMANDĂRI PRIVIND CURĂȚAREA APARATULUI

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE SA-L CURĂȚAȚI, OPRIȚI ÎNTOTDEAUNA CUPTORUL ȘI LĂSAȚI-L SĂ SE RĂCEASCĂ.

Pentru a evita pericolul de electrocutare, evitați să cufundați aparatul, cablul de alimentare sau fișa acestuia în apă sau alte lichide.

Pereții cuptorului sunt acoperiți cu un strat de material ce ușurează curățarea. Dacă este nevoie să fie curățați, se va folosi o cârpă înmuiată în apă și un detergent delicat de vase.

NU FOLOȘIȚI SPĂLĂTOARE DE SĂRMĂ SAU PREPARATE ABRAZIVE. NU RĂZUIȚI PEREȚII CU INSTRUMENTE METALICE – ACESTEA AR PUTEA DETERIORA STRATUL PROTECTOR CE UȘUREAZĂ CURĂȚAREA.

Toate accesoriile se vor spăla cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase. Ușa cuptorului se va șterge mai întâi cu o cârpă umedă și apoi se va usca cu un prosop de hârtie sau cu o cârpă uscată. Carcasa se șterge cu cârpă umedă.

ASIGURAȚI-VĂ CĂ TOATE ELEMENTELE ȘI SUPRAFEȚELE CUPTORULUI SUNT FOARTE BINE USCATE ÎNAINTE DE A PORNI DIN NOU CUPTORUL DUPĂ DE A FOST CURĂȚAT.

DEPOZITAREA

Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu curent electric, lăsați-l să se răcească și curățați-l înainte de a-l depozita. Cuptorul se va pune pentru depozitare în cutia originală, într-un spațiu curat și uscat. Nu depozitați niciodată aparatul care încă nu s-a răcit sau nu este scos din priză. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului. Nu trageți prea tare de cablu pentru că acesta se poate slăbi sau întrerupe.

SPECIFICAȚII:

Alimentare: 220-240 V~/50 Hz

Putere: 1500 W

Capacitate cuptor: 22 litri

Nivel de zgomot: 45 dB(A)

Dimensiuni: 474 x 395 x 283 mm

(lungime x adâncime x înălțime)


ECOLOGIA – PROTECȚIA MEDIULUI

Dacă pe carcasa unui aparat electric sau pe ambalajul acestuia se află simbolul unui „coș de gunoi tăiat”, acesta semnifică faptul că respectivul aparat nu intră în categoria gunoierului menajer și, în consecință, nu poate fi aruncat la coșul de gunoi.

Aparatele electrice care nu mai sunt folosite sau sunt defecte vor trebui predate în punctele de colectare destinate special acestui scop, amenajate de către administrația locală, și care au ca scop colectarea aparatului pentru refolosire.

Astfel fiecare gospodărie va putea participa la minimalizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător și, deasemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.



Masa: 7,3kg 

Expo-service® sp. z o.o.

000-710 Warsaw, Al. Witosza 31/22, Poland

tel. (+48 25) 759 18 81

fax (+48 25) 759 18 85

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl



Перед користуванням духовкою просимо ретельно ознайомитись з інструкцією.

ДЛЯ ЗАСТОСУВАННЯ ВИКЛЮЧНО В ЗАКРИТИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Застосовуючи електричні пристрої, завжди належить додержуватись основних заходів безпеки, особливо приведених нижче:

1. Ознайомитись з усіма інструкціями.
2. Не дотикатись гарячих поверхонь. Застосовувати захвати або ручки.
3. Пристрій не призначений для обслуговування особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, емоційними або психічними здібностями, або особами, що не володіють відповідним досвідом або знанням, якщо їх робота не відбуватиметься під наглядом або їм не буде повідомлена інструкція з обслуговування пристрою особою, яка відповідає за їх безпеку. Діти повинні залишатися під наглядом, щоб мати упевненість у тому, що вони не скористаються пристроєм для забави.
4. З метою захисту від електричного ураження струмом, забороняється занурювати провід, штепсельну вилку або інші частини духовки у воду або у інші рідини.
5. Необхідно пильнувати, щоби провід на звисав над краєм стола або іншої верхньої дошки меблів та щоби не дотикався гарячих поверхонь.
6. Забороняється застосовувати пристрій с пошкодженим проводом або штепсельною вилкою. У випадках неправильного функціонування пристрою, або якщо появилось яке-небудь пошкодження – зверніться з пристроєм до найближчого Авторизованого центру сервісного обслуговування з метою перевірки, ремонту або регуляції.
7. Застосовування аксесуарів, які не відносяться до виробника, може стати причиною виникнення загрози або поранення.
8. Забороняється ставити поверх або поблизу гарячого газового або електричного пальника, у розігрітій пічці або в мікрохвильовій плитці.
9. Використовуючи духовку, належить дотримати вільний простір, не менше 12 см з усіх сторін, щоби забезпечити відповідний потік повітря.
10. Необхідно витягнути штепсельну вилку з електричного гнізда, якщо пристрій не застосовується або перед його чисткою. Залишити пристрій для вистигання перед монтажем, демонтажем частин або перед чисткою духовки.
11. Посудини, які містять гарячу олію чи інші гарячі рідини, необхідно переміщати з найвищою обережністю.
12. Для того, щоб уникнути перегрівання духовки, не слід накривати фольгою тацю для крихт, ані жодну іншу частину духовки.
13. Під час виймання таці або усуння гарячого жиру чи інших гарячих рідин належить дотримуватись особливої обережності.
14. Забороняється застосовувати металеві дротки для чистки. Відламані частки дротки можуть зіткнутися з електричними частинами, створюючи загрозу ураження електричним струмом.
15. Накривання духовки під час роботи або його зіткнення з вогнепальним матеріалом, наприклад, шторами, фіранками або стінами, може причинити пожеж. Не ставити жодних предметів на духовці, коли вона включена.
16. Посудину з інших матеріалів, ніж метал або скло, необхідно застосовувати з великою обережністю.
17. Забороняється вклатати у духовку предмети з таких матеріалів, як картон, пластмаса, папір і т.п.
18. Крім аксесуарів, які виготовлені виробником, забороняється зберігати у духовці жодні інші матеріали, коли духовка не застосовується.
19. Необхідно завжди спочатку підключати провід зі штепсельною вилкою до пристрою, а потім – до електричного гнізда. З метою вилучення, необхідно усі поворотні ручки установити у позицію „off” (вилучено) та вийняти штепсельну вилку з електричного гнізда. Необхідно завжди схоплюватись за штепсельну вилку, а не тягнути за провід.
20. Надійайте завжди захисні кухонні рукавиці, коли вкладаєте або виймаєте гарячі предмети з духовки.
21. Пристрій має ґартовані дверці з безпечного скла. Скло є набагато міцнішим, ніж звичайне скло, та дуже стійким до розбивання. Необхідно уникати подрапин на дверцях або оббивань кромки пристрою. У випадку виникнення подрапин чи оббивань, перед повторним застосуванням духовки просимо зв'язатись з нашою споживачською лінією.
22. Не застосовуйте духовки зовні приміщення.
23. Застосовуйте пристрій згідно з його призначенням.
24. Цей пристрій призначений **ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ЗАСТОСУВАННЯ.**
25. Доступні поверхні можуть нагріватися під час роботи пристрою.
26. Забороняється класти предмети на скляні дверці, коли вони відкриті.
27. Пристрій не призначений для управління зовнішнім таймером чи окремим дистанційним засобом управління.

ІНСТРУКЦІЮ НЕОБХІДНО ЗБЕРІГАТИ.

СПЕЦИФІКАЦІЯ:

Електричне живлення: 220-240 В~/ 50 Гц

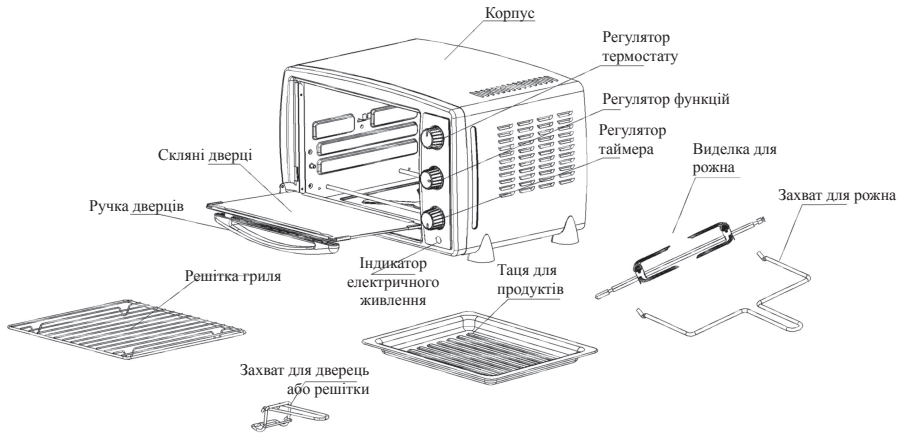
Потужність: 1500 Вт

Місткість духовки: 22 літри

Рівень шуму: 45 дБ (А)

Розміри: 474 x 395 x 283 мм (довжина x глибина x висота)

Складові частини



ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВКИ

Перед першим застосуванням конвекційної електричної духовки необхідно:

1. Ознайомитись з усіма інструкціями, які містяться у цьому посібнику.
2. Переконайтесь у тому, що духовка відключена від електричної мережі, а регулятор таймера знаходиться у позиції „Off” (виключено).
3. Вийняти усі решітки та посудини. Умити решітки та посудини у теплій воді з детергентом або у посудомийній машині.
4. Старанно висушити усі аксесуари та розмістити їх у духовці. Підключити кабель до електричного гнізда. З цього моменту Ваша електрична конвекційна духовка з рожном та грилем є готовою до використання.
5. Після монтажу духовки рекомендуємо її запустити у дію на [] максимальну температуру при установці на час біля 15 хвилин з метою елімінації пакувального масла, яке може залишитись після транспортування духовки.

ЗАСТОСУВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВКИ

Перед першим застосуванням просимо ознайомитись з нижче приведеними функціями духовки та аксесуарів:

- **Регулятор функцій:** Духовка має п'ять функцій для різних видів випічки (верхнє нагрівання [], нижнє нагрівання [], верхнє і нижнє нагрівання [], верхнє нагрівання і рожен [], верхнє і нижнє нагрівання і рожен []).
- **Регулятор термостату:** Позволяє вибрати відповідну температуру від LOW (низька) -65°C до 230°C HIGH (висока).
- **Регулятор таймера:** Прокрутити регулятор вліво (в протилежному напрямку до руху часової стрілки), а духовка буде включена аж до ручного вимкнення.

Для того, щоб запустити у дію таймер, прокрутіть регулятор вправо (відповідно до руху часової стрілки). Вкінці запрограмованого часу буде чутий зумер.

- **Індикатор електричного живлення:** Індикатор підсвічений, коли духовка включена.
- **Решітка гриля:** Для приготування грінок, випічки та приготування страв у посуді для запікання та у звичайних деках.
- **Таця для продуктів:** Для застосування при обліканні і випічці м'яса, домашньої птиці, риби та різних інших страв.
- **Захват для рожня:** Уможливує піднімання рожня.
- **Виделка для рожня:** Для випічки різного м'яса та домашньої птиці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ



- Розмістити продукти для приготування безпосередньо на решітці або на таці для продуктів, а потім на решітці у духовці. Закрити дверці духовки.
- Установити регулятор функцій на [].
- Установити час готування та запустити у дію духовку. Відповідне установлення часу і перевірка процесу випічки за допомогою термометру для м'яса, дозволять отримати високі результати.
- Для того, щоб перевірити або вийняти страву, необхідно застосувати захват для таці або решітки.
- Після закінчення випічки установити регулятор таймеру на позицію OFF (виключено).

УВАГА: Усі види температури випічки відносяться до м'яса, яке зберігається в холодильнику. Приготування страви з замороженого м'яса може вимагати значно довшого часу. Для цього рекомендується застосування термометру для м'яса.

Функція &

Ця функція найкраще надається для випічки тіста.

Дія:



- Розмістити продукти для приготування безпосередньо на решітці або на тарі для продуктів, а потім на решітці у духовці. Закрити дверці духовки.
- Установити регулятор функції на  або .
- Установити час готування та запустити у дію духовку. Відповідне установлення часу і перевірка процесу випічки за допомогою термометру для м'яса, дозволить отримати високі результати.
- Для того, щоб перевірити або виїняти страву, необхідно застосувати захват для тарі або решітки.
- Після закінчення випічки установити регулятор таймеру на позицію „0”.

Функція &

Ця функція є ідеальною для приготування курчат та іншої домашньої птиці.

Переключити загострений кінець вістря рожна виделкою, переконаючись у тому, що вістря виделки установлені у ту саму сторону, що вістря рожна. Пересунути у сторону тупого кінця вістря та забезпечити гвинтиком. Насадити складники для випічки на рожен. Встромити другу виделку з другого кінця м'яса або домашньої птиці. Перевірити, чи м'ясо укладене у центрі вістря. Вкласти гострий кінець вістря рожна в гніздо привода, який знаходиться з правої сторони стінки духовки. Переконайтесь у тому, що тупий кінець вістря опирається на підставку, яка знаходиться з лівої сторони стінки духовки.

Дія:

- Розмістити тарю для продуктів у найнижчій позиції, щоб вона зберігала жир, який капас..
- Розігріти духовку згідно з правилами.
- Установити регулятор термостату на 230°C.
- Установити регулятор функції на  або .
- Перевірити, чи м'ясо готове на 5-10 перед очікуваним закінченням.
- Після закінчення випічки установити регулятор таймера на „0”.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІЧНОГО ДОГЛЯДУ

Пристрій не вимагає складного технічного догляду. Не містить складових частин, які вимагають обслуговування користувачем. Не слід також пробувати виконувати самостійні ремонти. Якщо виникне необхідність у ремонті, слід зв'язатись з кваліфікованим техніком.

ІНСТРУКЦІЯ З ЧИСТКИ

ПЕРЕДЧИСТКОЮ НЕОБХІДНО ЗАВЖДИ ВИКЛЮЧАТИ ДУХОВКУ З ЕЛЕКТРИЧНОГО ГНІЗДА ТА ЗАЛИШИТИ ДІЯ ОСТИГАННЯ.

Для того, щоб уберегтись від електричного ураження, забороняється занурювати пристрій, провід або штепсельну вилку у воду або у іншу рідину.

Духовка покрита верствою, яка запевне швидко чистку. Якщо виникне така необхідність, протріть стінки мокрим шматочком тканини, насиченим делікатним детергентом.

НЕ ЗАСТОСОВУВАТИ СТАЛЬНИХ ДРОТИКІВ АБО АБРАЗИВНИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ ЧИСТКИ. НЕ СКРЕБТИ СТІНКИ МЕТАЛЕВИМИ ПРИСТРОЯМИ – ЦЕ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ УШКОДЖЕННЯ ПОКРИТТЯ, ЯКЕ ПОЛЕГШУЄ ЧИСТКУ.

Усі аксесуари слід мити у теплій воді з детергентом або у посудомийній машині. Необхідно витирати дверці вологим шматочком тканини, а насухо витирати паперовим рушником або сухою ганчіркою. Корпус необхідно чистити вологою ганчіркою.

ПЕРЕД ПОВТОРНИМ ПІДКЛЮЧЕННЯМ ДУХОВКИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ГНІЗДА ТА ЗАСТОСУВАННЯМ, НЕОБХІДНО СТАРАННО ВИЧИСТИТИ УСІ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ ТА ПОВЕРХНІ.

ЗБЕРІГАННЯ

Відключити духовку з електричного гнізда, залишити для остигання та очистити перед зберіганням. Зберігати духовку необхідно в оригінальній коробці у чистому та сухому місці. Забороняється залишати пристрій, коли він гарячий та не відключений від електричного гнізда. Ніколи не обмотувати провід навколо пристрою. Не натягувати провід, оскільки це може спричинити його ослаблення та обривання.


ЕКОЛОГІЯ – ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Символ „перекресленої ємності для сміття” розміщений на електрообладнанні або упакуванні вказує на те, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і його не можна викидати у призначені з цією метою ємності.



Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання треба здати в спеціально призначений з цією метою збірний пункт, організований місцевою публічною адміністрацією, передбачений для зберігання електрообладнання, що підлягає утилізації.

Цим способом кожне домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище та дозволяє відновити матеріали, з яких виготовлений даний продукт.

Вага: 7,3кг 

Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosza 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl



