

ECG



ET 3324

ELEKTRICKÁ TROUBA S PLOTNAMI

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

ELEKTRICKÁ RÚRA S PLATŇAMI

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z PŁYTAMI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

ELEKTROMOS SÜTŐ FŐZŐLAPOKKAL

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

ELEKTROHERD MIT KOCHPLATTEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

ELECTRIC STOVE WITH HOT PLATES

OPERATING MANUAL

EN

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro pozdější potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateléi používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nikdy troubu nepoužívejte, pokud jsou poškozená dvířka, trouba nefunguje správně nebo pokud je přívodní kabel poškozen. **Veškeré opravy nebo seřízení včetně výměny napájecího přívodu světe odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Neponořujte přívodní kabel nebo vidlici do vody!
4. Elektrická trouba je určena pouze pro domácí použití. Nepoužívejte troubu venku nebo ve vlhkém prostředí, ani se nedotýkejte přívodního kabelu nebo spotřebiče mokřkýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nedotýkejte se horkých povrchů. Předejdete tím riziku poranění nebo popálení. Nepoužívejte troubu k jiným účelům (např. vytápění místností, sušení zvířat, textilu apod.).
5. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky. Při vkládání/vyjímání předmětů z trouby používejte kuchyňské chňapky.
6. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte troubu v blízkosti dětí.
7. Elektrická trouba by neměla být ponechána během chodu bez dozoru.
8. Z každé strany trouby ponechte minimálně 10 cm volného prostoru, aby byla zajištěna řádná cirkulace vzduchu. Na troubu nepokládejte žádné předměty.
9. Tento spotřebič je vybaven dvířky s bezpečnostním sklem. Toto sklo je pevnější a odolnější proti rozbití než obyčejné sklo. Vyvarujte se poškrábání dvířek trouby nebo odštipnutí hran.
10. Doporučujeme nenechávat troubu se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou, vložením či vyjmutím příslušenství vyčkejte, až trouba vychladne, a vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
11. Troubu používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí její převrnutí, a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.).
12. Dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci s pekáčem, roštem, obsahujícím rozpálený olej nebo jiné horké tekutiny.
13. Nepoužívejte troubu v blízkosti zdroje tepla, např. plotýnky sporáku. Chraňte ji před přímým slunečním zářením.
14. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
15. Riziko vzniku požáru uvnitř trouby omezíte následovně:
 - a) Jídlo nepřehřívejte. Ujistěte se, že se žádné předměty nedotýkají vnitřních stran trouby.
 - b) Do trouby nevkládáte materiály, jako jsou karton, plast, papír apod. Používejte materiály vhodné pro použití v troubě.
 - c) Troubu z vnějších i vnitřních stran ničím nezakrývejte. Mohlo by dojít k požáru či přehřátí trouby.
 - d) Po použití otřete dvířka, těsnění dvířek a vnitřní prostor trouby utěrkou navlhčenou v roztoku saponátu a vytřete do sucha. Tím odstraníte veškeré nečistoty, mastnotu a případné zbytky pokrmu.
 - e) Pokud by se z upravovaného pokrmu uvnitř trouby začalo kouřit nebo by se vznítit, nechte dvířka trouby zavřená, troubu vypněte a vytáhněte vidlici napájecího přívodu ze zásuvky.

16. Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
17. Troubu nepoužívejte, pokud uvnitř nejsou žádné tekutiny ani potraviny, mohli byste troubu poškodit. Neblokuje a neucpávejte ventilační otvory trouby.
18. Používejte elektrickou troubu pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tato elektrická trouba je určena pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
19. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.



Horký povrch!

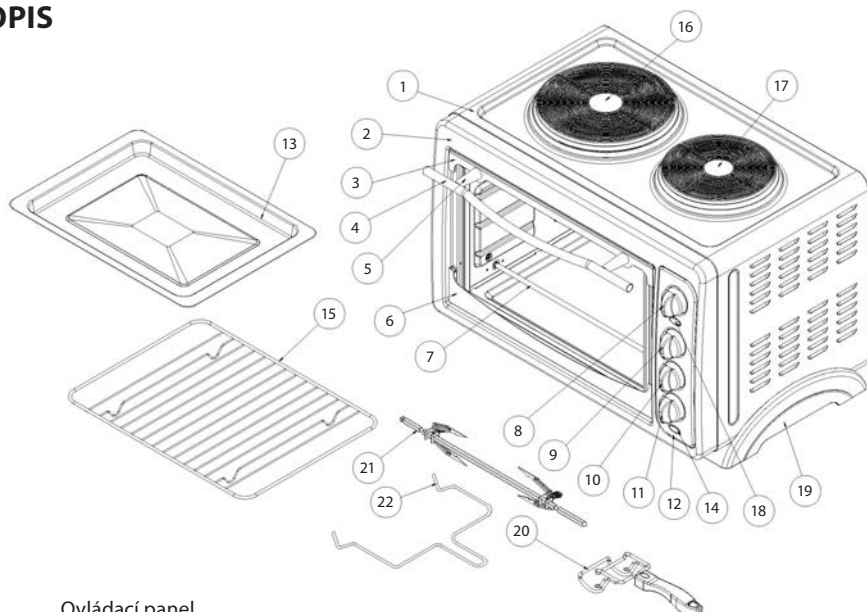
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Veškeré příslušenství umyjte v horké, mýdlové vodě nebo v myčce na nádobí, poté řádně osušte a vložte zpět do trouby.
2. Troubu zapojte do elektrické sítě a nechte ji běžet naprázdno na nejvyšší teplotu (230 °C) v režimu opékání asi 15 minut, abyste případně eliminovali jakékoliv zbytky obalů, které mohly zůstat po doručení trouby. Odstraníte tím také případný počáteční zápach trouby.
3. Před prvním použitím postavte na plotny nádoby s vodou a zapněte je na střední stupeň a nechte běžet po dobu 30 minut.

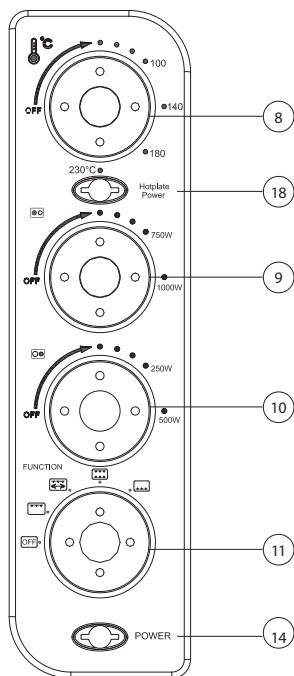
Upozornění: První použití trouby a plotýnek může být doprovázeno jemným zápachem a kouřem (asi 15 minut). To je způsobeno vypalováním ochranných směsí aplikovaných na topná tělesa při výrobě.

Upozornění: U elektrické trouby v bílém provedení může během používání dojít ke ztmavnutí plochy mezi plotýnkami!

Upozornění: Dodržujte maximální váhové zatížení 4 kg na jedné plotýnce! Celkové zatížení plotýnek by tedy nemělo přesáhnout 8 kg.



Ovládací panel



1. Kryt
2. Přední část
3. Horní rám dvířek
4. Madlo
5. Bakelit
6. Spodní rám dvířek
7. Spodní topné těleso
8. Ovladač teploty v troubě
9. Ovladač výkonu levé plotýnky
10. Ovladač výkonu pravé plotýnky
11. Ovladač funkcí trouby
12. Ovládací panel
13. Pekáč
14. Kontrolka trouby
15. Rošt
16. Velká plotýnka
17. Malá plotýnka
18. Kontrolka plotýnek
19. Nožka
20. Držák pekáče
21. Grilovací jehla
22. Držák grilovací jehly

VAŘENÍ NA PLOTÝNKÁCH

Používejte nádoby s rovným dnem o velikosti ploten! Nezapínejte plotny samostatně bez nádoby, mohlo by dojít k deformaci.

1. Postavte hrnec na levou/pravou plotýnku.
2. Ovladačem výkonu levé nebo pravé plotýnky nastavte požadovaný výkon.
3. Po skončení vaření přepněte ovladač na **OFF** (vypnuto).
4. Po skončení vaření vytáhněte přírodní kabel ze sítové zásuvky.

Upozornění: Při vyjímání pekáče, roštu nebo jakékoliv jiné horké nádoby z trouby dbejte maximální opatrnosti. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

FUNKCE TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ovladač teploty v troubě: Zvolte požadovanou teplotu od **100 °C** do **230 °C** pro pečení, grilování nebo opékání.

Horní kontrolka: Svítí, pokud je zapnutá plotýnka/plotýnky.

Ovladač výkonu levé plotýnky: Zvolte požadovaný výkon od 750 W do 1000 W.

Ovladač výkonu pravé plotýnky: Zvolte požadovaný výkon od 250 W do 500 W.

Ovladač funkcí trouby: Tato trouba je vybavena pěti polohami pro různé režimy vaření:

Off (Vypnuto) / Pečení na roštu / Grilování / Opékání / Pečení

Pečení na roštu: pro pečení ryb, steaků, drůbeže, kotlet apod. (horní ohřev)

Grilování: pro grilování kuřete apod. (horní ohřev a gril)

Opékání: pro pečení chleba, muffinů, mražených vafelí, pizzy apod. (horní a spodní ohřev)

Pečení: pro pečení koláčů, závinů, sušenek, drůbeže, hovězího, vepřového apod. (spodní ohřev)

Spodní kontrolka: Svítí, pokud je trouba v provozu.

Pekáč: Určeno pro smažení nebo pečení masa, drůbeže, ryb apod.

Drátěný rošt: Určen pro opékání, pečení a vaření v pečicích nádobách.

Vnitřní osvětlení: Svítí, pokud je trouba v provozu.

PEČENÍ V TROUBĚ

V troubě můžete upéct až 4 kg kuřete nebo krůty a až 3 kg pečeně.

V tabulce doby pečení jsou uvedeny orientační časy pečení. Doporučujeme pravidelně kontrolovat proces pečení kuchyňským teploměrem na maso.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme předehřát troubu po dobu 15 minut na 230 °C.

Upozornění: Nedoporučujeme používat v troubě sáčky na pečení nebo skleněné nádoby. **Nikdy** v troubě nepoužívejte plastovou lepenku, papír a podobné materiály!

1. Vložte rošt do trouby do spodní polohy.
2. Do pekáče vložte připravené potraviny. Pokud budete pečení připravovat v pekáči, nemusíte do trouby vkládat rošt, pekáč lze zasunout do drážek v troubě.
3. Pomocí ovladače teploty zvolte požadovanou teplotu a ovladačem funkcí zvolte požadovaný režim úpravy pokrmu.
4. Pokud chcete pečení zkontrolovat nebo vyjmout, použijte k manipulaci s pekáčem držák.
5. Po skončení pečení troubu vypněte přepnutím ovladače funkcí do polohy **OFF** (vypnuto) a vytáhněte přírodní kabel ze sítové zásuvky.

Doporučená doba pečení

Výsledky se mohou lišit. Upravte uvedené časy vašim požadavkům.

Druh masa	Teplota trouby	Doporučený čas na 0,5 kg
Hovězí pečeně	230 °C	30–35 min
Vepřová pečeně	230 °C	40–45 min
Šunka	230 °C	35–40 min
Kuře	230 °C	25–35 min
Krůta	230 °C	25–35 min

Poznámka: Veškeré uvedené časy jsou určeny pro chlazené maso (z ledničky). Zmražené maso bude vyžadovat podstatně delší čas. Z tohoto důvodu doporučujeme používat teploměr na maso.

PEČENÍ NA ROŠTU

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme předeřhát troubu po dobu 15 minut při teplotě 230 °C.

1. Nastavte ovladač teploty na 230 °C. Ovladač funkcí nastavte na  a troubu předeřhajte.
2. Umístěte rošt do žlábků trouby v horní části.
3. Položte na něj potraviny, jídlo by mělo být co nejbližší k hornímu topnému tělesu, ale tak, aby se ho nedotýkalo.
4. Ovladačem teploty nastavte vhodnou teplotu.
5. Podle chuti potřete marinádou nebo olejem.
6. Ovladač funkcí nastavte na .
7. Doporučujeme nechat dvířka mírně pootevřená a přibližně v polovině pečící doby jídlo otočte.
8. Po dokončení pečení troubu vypněte přepnutím ovladače funkcí do polohy **OFF** (vypnuto) a vytáhněte přírodní kabel ze síťové zásuvky.

Doporučená doba pečení

Výsledky se mohou lišit. Upravte uvedené časy vašim požadavkům.

Průběžně pokrm kontrolujte, aby nedošlo k jeho spálení.

Druh masa	Teplota trouby	Délka přípravy
Rib steak	230 °C	25–30 min
T-bone steak	230 °C	25–30 min
Hamburger	230 °C	25–28 min
Vepřová kotleta	230 °C	40–45 min
Jehněčí kotleta	230 °C	30–40 min
Kuřecí stehna	230 °C	30–35 min
Rybí filety	200 °C	20–25 min

Poznámka: Veškeré uvedené časy jsou určeny pro chlazené maso (z ledničky). Zmražené maso bude vyžadovat podstatně delší čas. Z tohoto důvodu doporučujeme používat teploměr na maso.

GRILOVÁNÍ

Na grilovací jehle doporučujeme grilovat nejvýše 2 až 2,5 kg. Kuře svažte, aby se křídla a stehna během grilování neuvolňovala a grilovací jehla se mohla volně otáčet. Pro dosažení nejlepších výsledků, doporučujeme předeheat troubu po dobu 15 minut při teplotě 230 °C.

1. Nastavte ovladač teploty na 230 °C. Napíchněte kuře nebo jiné maso na grilovací jehlu a ujistěte se, že je pořádně připevněné svorkami a matkami na jehle. Dbejte, aby byl pokrm na jehle řádně vycentrován.
2. Vložte označený konec grilovací jehly do štěrbin na pravé straně vnitřní stěny trouby. Ujistěte se, že čtverhranný konec jehly lze volně umístit do háčku na levé straně vnitřní stěny trouby.
3. Pekáč umístěte na nejnižší pozici tak, aby mohl zachytávat odkapávající tuk.
4. Ovladač funkcí přepněte na .
5. Po dokončení grilování troubu vypněte přepnutím ovladače zapnutí/vypnutí do polohy **OFF** (vypnuto).
6. Vyjměte grilovací jehlu z trouby pomocí držáku ve žlábkách na každé straně jehly. Nadzdvihněte levou část nejdříve nahoru a poté ven z trouby. Vyjměte grilovací jehlu z pravé části a poté ji celou vytáhněte z trouby.

Doporučená doba grilování

Výsledky se mohou lišit. Upravte uvedené časy vašim požadavkům.

Druh masa	Teplota trouby	Doporučený čas na 0,5 kg
Hovězí pečeně	230 °C	30–35 min
Vepřová pečeně	230 °C	40–45 min
Šunka	230 °C	40–45 min
Kuře	230 °C	25–35 min
Krůta	230 °C	25–35 min

Poznámka: Veškeré uvedené časy jsou určeny pro chlazené maso (z ledničky).

Zmrazené maso bude vyžadovat podstatně delší čas. Z tohoto důvodu doporučujeme používat teploměr na maso.

OPÉKÁNÍ

Mějte prosím na paměti, že při **OPÉKÁNÍ** jsou zapnuté všechny topné prvky!

Velký objem trouby umožňuje opékat 4 až 6 krajců chleba, 6 lívanců, zmrazené vafle nebo omelety. Při opékání pouze 1 až 2 kousků umístěte jídlo na pečicí rošt doprostřed trouby.

1. Nastavte ovladač teploty na 230 °C a ovladač funkcí nastavte na .
2. Jídlo položte na drátěný rošt.
3. Po dokončení pečení troubu vypněte přepnutím ovladače funkcí do polohy **OFF** (vypnuto) a vytáhněte přírodní kabel ze síťové zásuvky.

Poznámka: Drátěný rošt je nutné umístit uprostřed trouby se zářezy směřujícími dolů.

PEČENÍ

Mějte prosím na paměti, že funkce **PEČENÍ** používá pro ohřev pouze spodní topné těleso!

Pro dosažení nejlepších výsledků, doporučujeme předeheat troubu po dobu 15 minut při teplotě 230 °C.

1. Nastavte ovladač teploty na 230 °C a ovladač funkcí nastavte na . Troubu předehejte.
2. Rošt umístěte do nejnižší nebo střední polohy v troubě. Položte na něj pokrmy a zasuňte rošt do trouby.
3. Jídlo by mělo být co nejbližší spodnímu topnému tělesu, ale tak, aby se ho nedotýkalo.
4. Ovladačem teploty nastavte vhodnou teplotu.
5. Podle chuti jídlo potřete marinádou nebo olejem.
6. Ovladač funkcí nastavte na .
7. Doporučujeme ponechat dvířka mírně pootevřená a v polovině pečicí doby jídlo otočte.

8. Po dokončení pečení troubu vypněte přepnutím ovladače funkcí do polohy **OFF** (vypnuto) a vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky.

Umístění roštu

Pečivo – spodní a střední poloha

Vrstvené dorty – spodní poloha (vrstvy pečte po jedné)

Koláče – spodní a střední poloha

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním troubu vždy odpojte a nechte ji vychladnout!!

Trouba je opatřena speciálním povrchem, který se během běžného provozu udržuje v čistotě. Jakékoliv potřísnění povrchu způsobeného při vaření bude zoxidováno během normálního provozu. Pokud je nutné, otřete stěny vlhkou houbičkou, látkou nebo nylonovou utěrkou se slabým roztokem saponátu.

NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ NÁČINÍ (DRÁTĚNKY), HRUBÉ A ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY ANI ŠKRABKY, PROTOŽE BY MOHLO DOJÍT K POŠKOZENÍ SAMOČISTÍCÍHO POVRCHU.

NEPOUŽÍVEJTE HRUBÉ A ABRAZIVNÍ PROSTŘEDKY ANI ŠKRABKY NA POVRCH PLOTÝNEK, KTERÉ BY MOHLY POŠKRÁBAT JEJICH SMALTOVANÝ POVRCH.

1. Použijte vlhký hadřík, utěrku nebo houbičku a očistěte vnitřek trouby.
2. Očistěte příslušenství obvyklým způsobem v mýdlové vodě nebo v myčce na nádobí.
3. Znečištěný rám dvířek, těsnění a sousední části se musí opatrně čistit vlhkým hadříkem namočeným v roztoku saponátu a poté vytřít do sucha.
4. Dbejte na to, aby se do ventilačních otvorů nedostala voda.
5. Před zapojením trouby do zásuvky a jejím použitím nechte všechny její části a příslušenství řádně vyschnout.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem 33 l

2 litinové plotny

Plynulá regulace výkonu ploten

4 různá nastavení trouby

Plynulá regulace teploty v troubě 100 °C – 230 °C

Světelné kontrolky zapnutí

Vnitřní osvětlení

Nerezové provedení

Příslušenství: plech na pečení, rošt, grilovací jehla, držák na vytahování plechu

Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz

Jmenovitý příkon: 3000 W

Hlučnost: 60 dB (A)

Příkon plotny 185 mm: 1000 W

Příkon plotny 155 mm: 500 W

Horní topné těleso – gril: 800 W

Spodní topné těleso – gril: 700 W

Rozměr plechu: 365 × 290 × 35 mm (š × v × h)

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte pre neskoršiu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

SK

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nikdy rúru nepoužívajte, ak sú poškodené dvierka, rúra nefunguje správne alebo ak je prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy alebo nastavenia vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Neponárajte prívodný kábel alebo vidlicu do vody!
4. Elektrická rúra je určená iba na domáce použitie. Nepoužívajte rúru vonku alebo vo vlhkom prostredí, ani sa nedotýkajte prírodného kábla alebo spotrebiča mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Predídete tým riziku poranenia alebo popálenia. Nepoužívajte rúru na iné účely (napr. vykurovanie miestností, sušenie zvierat, textilu a pod.).
5. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky. Pri vkladaní/vyberaní predmetov z rúry používajte kuchynské chňapky.
6. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate rúru v blízkosti detí.
7. Elektrická rúra by nemala byť ponechaná počas chodu bez dozoru.
8. Z každej strany rúry ponechajte minimálne 10 cm voľného priestoru, aby bola zaistená riadna cirkulácia vzduchu. Na rúru nekladte žiadne predmety.
9. Tento spotrebič je vybavený dvierkami s bezpečnostným sklom. Toto sklo je pevnejšie a odolnejšie proti rozbitiu než obyčajné sklo. Vyvarujte sa poškrabania dvierok rúry alebo odštipnutia hrán.
10. Odporúčame nenechávať rúru so zasunutým prírodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou, vložením či vybratím príslušenstva vyčakajte, až rúra vychladne, a vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
11. Rúru používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. záclony, závesy, drevo atď.).
12. Dbajte na zvýšenú pozornosť pri manipulácii s pekáčom, roštom, obsahujúcim rozpálený olej alebo iné horúce tekutiny.
13. Nepoužívajte rúru v blízkosti zdroja tepla, napr. platničky sporáka. Chráňte ju pred priamym slnečným žiarením.
14. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
15. Riziko vzniku požiaru vnútri rúry obmedzte nasledovne:
 - a) Jedlo neprehrievajte. Uistite sa, že sa žiadne predmety nedotýkajú vnútorných strán rúry.
 - b) Do rúry nekladajte materiály, ako sú kartón, plast, papier a pod. Používajte materiály vhodné na použitie v rúre.
 - c) Rúru z vonkajších i vnútorných strán ničím nezakrývajte. Mohlo by dôjsť k požiaru či prehriatiu rúry.
 - d) Po použití utrite dvierka, tesnenie dvierok a vnútorný priestor rúry utierkou navlhčenou v roztoku saponátu a vytrite do sucha. Tým odstránite všetky nečistoty, masťotu a prípadné zvyšky pokrmu.

- e) Ak by sa z upravovaného pokrmu vnútri rúry začalo dymiť alebo by sa vznietil, nechajte dvierka rúry zatvorené, rúru vypnite a vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu zo zásuvky.
16. Spotrebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
 17. Rúru nepoužívajte, ak vnútri nie sú žiadne tekutiny ani potraviny, mohli by ste rúru poškodiť. Neblokujte a neupchávajte ventilačné otvory rúry.
 18. Používajte elektrickú rúru iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Táto elektrická rúra je určená iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
 19. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.



Horúci povrch!

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Všetko príslušenstvo umyte v horúcej, mydlovej vode alebo v umývačke na riad, potom riadne osušte a vložte späť do rúry.
2. Rúru zapojte do elektrickej siete a nechajte ju bežať naprázdno na najvyššiu teplotu (230 °C) v režime opekania asi 15 minút, aby ste prípadne eliminovali akékoľvek zvyšky obalov, ktoré mohli zostať po doručení rúry. Odstránite tým taktiež prípadný počiatočný zápach rúry.
3. Pred prvým použitím postavte na platne nádoby s vodou a zapnite ich na stredný stupeň a nechajte bežať počas 30 minút.

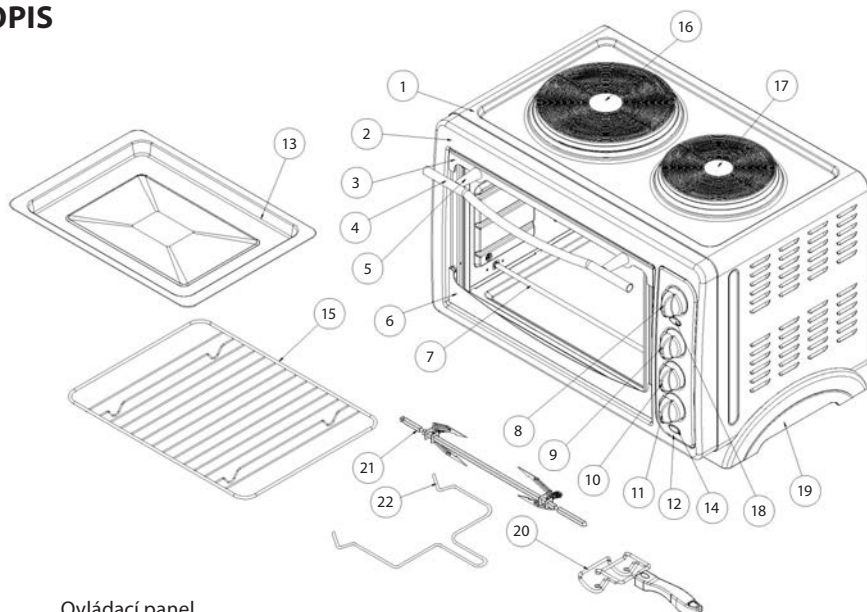
Upozornenie: Prvé použitie rúry a platničiek môže byť sprevádzané jemným zápachom a dymom (asi 15 minút). To je spôsobené vypaľovaním ochranných zmesí aplikovaných na vyhrievacie telesá pri výrobe.

Upozornenie: Pri elektrickej rúre v bielom vyhotovení môže počas používania dôjsť k stmavnutiu plochy medzi platničkami!

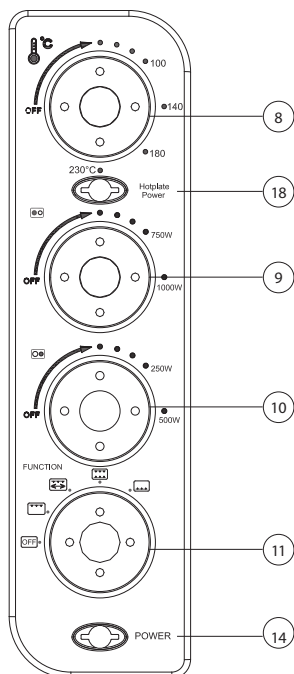
Upozornenie: Dodržujte maximálne váhové zaťaženie 4 kg na jednej platničke. Celkové zaťaženie platničiek by teda nemalo presiahnuť 8 kg.

POPIS

SK



Ovládací panel



1. Kryt
2. Predná časť
3. Horný rám dvierok
4. Držadlo
5. Bakelit
6. Spodný rám dvierok
7. Spodné vyhrievacie teleso
8. Ovládač teploty v rúre
9. Ovládač výkonu ľavej platničky
10. Ovládač výkonu pravej platničky
11. Ovládač funkcií rúry
12. Ovládací panel
13. Pekáč
14. Kontrolka rúry
15. Rošt
16. Veľká platnička
17. Malá platnička
18. Kontrolka platničiek
19. Nožička
20. Držiak pekáča
21. Grilovacia ihla
22. Držiak grilovacej ihly

VARENIE NA PLATNIČKÁCH

Používajte nádoby s rovným dnom s veľkosťou platní! Nezapínajte platne samostatne bez nádoby, mohlo by dôjsť k deformácii.

1. Postavte hrniec na ľavú/pravú platničku.
2. Ovládačom výkonu ľavej alebo pravej platničky nastavte požadovaný výkon.
3. Po skončení varenia prepnete ovládač na **OFF** (vypnuté).
4. Po skončení varenia vytiahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky.

Upozornenie: Pri vyberaní pekáča, roštu alebo akejkolvek inej horúcej nádoby z rúry dbajte na maximálnu opatrnosť. Vždy používajte kuchynské chňapky.

SK FUNKCIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVA

Ovládač teploty v rúre: Zvoľte požadovanú teplotu od **100 °C** do **230 °C** na pečenie, grilovanie alebo opekanie.

Horná kontrolka: Svieti, pokiaľ je zapnutá platnička/platničky.

Ovládač výkonu ľavej platničky: Zvoľte požadovaný výkon od 750 W do 1000 W.

Ovládač výkonu pravej platničky: Zvoľte požadovaný výkon od 250 W do 500 W.

Ovládač funkcií rúry: Táto rúra je vybavená piatimi polohami pre rôzne režimy varenia:

Off (Vypnuté) / Pečenie na rošte / Grilovanie / Opekanie / Pečenie

Pečenie na rošte: na pečenie rýb, rezňov, hydiny, kotliet a pod. (horný ohrev)

Grilovanie: na grilovanie kurčata a pod. (horný ohrev a gril)

Opekanie: na pečenie chleba, muffinov, mrazených vafli, pizze a pod. (horný a spodný ohrev)

Pečenie: na pečenie koláčov, závinov, sušienok, hydiny, hovädzieho, bravčového a pod. (spodný ohrev)

Spodná kontrolka: Svieti, pokiaľ je rúra v prevádzke.

Pekáč: Určený na smaženie alebo pečenie mäsa, hydiny, rýb a pod.

Drôtený rošt: Určený na opekanie, pečenie a varenie v nádobách na pečenie.

Vnútorne osvetlenie: Svieti, pokiaľ je rúra v prevádzke.

PEČENIE V RÚRE

V rúre môžete upiecť až 4 kg kurčata alebo morky a až 3 kg bravčového mäsa.

V tabuľke časov pečenia sú uvedené orientačné časy pečenia. Odporúčame pravidelne kontrolovať proces pečenia kuchynským teplomerom na mäso.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame predhriať rúru počas 15 minút na 230 °C.

Upozornenie: Neodporúčame používať v rúre vrečky na pečenie alebo sklenené nádoby. **Nikdy** v rúre nepoužívajte plastovú lepenku, papier a podobné materiály!

1. Vložte rošt do rúry do spodnej polohy.
2. Do pekáča vložte pripravené potraviny. Ak budete bravčové mäso pripravovať v pekáči, nemusíte do rúry vkladať rošt, pekáč je možné zasunúť do drážok v rúre.
3. Pomocou ovládača teploty zvoľte požadovanú teplotu a ovládačom funkcií zvoľte požadovaný režim úpravy pokrmu.
4. Ak chcete mäso skontrolovať alebo vybrať, použite na manipuláciu s pekáčom držiak.
5. Po skončení pečenia rúru vypnite prepnutím ovládača funkcií do polohy **OFF** (vypnuté) a vytiahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky.

Odporúčany čas pečenia

Výsledky sa môžu líšiť. Upravte uvedené časy vašim požiadavkám.

Druh mäsa	Teplota rúry	Odporúčany čas na 0,5 kg
Hovädzie mäso	230 °C	30 – 35 min.
Bravčové mäso	230 °C	40 – 45 min.
Šunka	230 °C	35 – 40 min.
Kurča	230 °C	25 – 35 min.
Morka	230 °C	25 – 35 min.

Poznámka: Všetky uvedené časy sú určené pre chladené mäso (z chladničky).

Zmrazené mäso bude vyžadovať podstatne dlhší čas. Z tohto dôvodu odporúčame používať teplomer na mäso.

SK

PEČENIE NA ROŠTE

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame predhriať rúru počas 15 minút pri teplote 230 °C.

1. Nastavte ovládač teploty na 230 °C. Ovládač funkcií nastavte na  a rúru predhrejte.
2. Umiestnite rošt do žliabku rúry v hornej časti.
3. Položte naň potraviny, jedlo by malo byť čo najbližšie k hornému vyhrievaciemu telesu, ale tak, aby sa ho nedotýkalo.
4. Ovládačom teploty nastavte vhodnú teplotu.
5. Podľa chuti potrite marinádou alebo olejom.
6. Ovládač funkcií nastavte na .
7. Odporúčame nechať dvierka mierne pootvorené a približne v polovici času pečenia jedlo otočte.
8. Po dokončení pečenia rúru vypnite prepnutím ovládača funkcií do polohy **OFF** (vypnuté) a vytiahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky.

Odporúčany čas pečenia

Výsledky sa môžu líšiť. Upravte uvedené časy vašim požiadavkám.

Priebežne pokrm kontrolujte, aby nedošlo k jeho spáleniu.

Druh mäsa	Teplota rúry	Dĺžka prípravy
Rib steak	230 °C	25 – 30 min.
T-bone steak	230 °C	25 – 30 min.
Hamburger	230 °C	25 – 28 min.
Bravčová kotleta	230 °C	40 – 45 min.
Jahňacia kotleta	230 °C	30 – 40 min.
Kuracie stehná	230 °C	30 – 35 min.
Rybie filety	200 °C	20 – 25 min.

Poznámka: Všetky uvedené časy sú určené pre chladené mäso (z chladničky).

Zmrazené mäso bude vyžadovať podstatne dlhší čas. Z tohto dôvodu odporúčame používať teplomer na mäso.

GRILOVANIE

Na grilovacej ihle odporúčame grilovať najviac 2 až 2,5 kg. Kurča zväžte, aby sa krídla a stehná počas grilovania neuvolňovali a grilovacia ihla sa mohla voľne otáčať. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame predhriať rúru počas 15 minút pri teplote 230 °C.

1. Nastavte ovládač teploty na 230 °C. Napichnite kurča alebo iné mäso na grilovaciu ihlu a uistite sa, že je poriadne pripevnené svorkami a maticami na ihle. Dbajte, aby bol pokrm na ihle riadne vycentrovaný.
2. Vložte označený koniec grilovacej ihly do štrbiny na pravej strane vnútornej steny rúry. Uistite sa, že štvorhranný koniec ihly je možné voľne umiestniť do háčika na ľavej strane vnútornej steny rúry.
3. Pekáč umiestnite na najnižšiu pozíciu tak, aby mohol zachytávať odkvapkávajúci tuk.
4. Ovládač funkcií prepnete na .
5. Po dokončení grilovania rúru vypnite prepnutím ovládača zapnutia/vypnutia do polohy **OFF** (vypnuté).
6. Vyberte grilovaciu ihlu z rúry pomocou držiaka v žliabkoch na každej strane ihly. Naddvíhnite ľavú časť najskôr hore a potom von z rúry. Vyberte grilovaciu ihlu z pravej časti a potom ju celú vytiahnite z rúry.

Odporúčaný čas grilovania

Výsledky sa môžu líšiť. Upravte uvedené časy vašim požiadavkám.

Druh mäsa	Teplota rúry	Odporúčaný čas na 0,5 kg
Hovädzie mäso	230 °C	30 – 35 min.
Bravčové mäso	230 °C	40 – 45 min.
Šunka	230 °C	40 – 45 min.
Kurča	230 °C	25 – 35 min.
Morka	230 °C	25 – 35 min.

Poznámka: Všetky uvedené časy sú určené pre chladené mäso (z chladničky).

Zmrazené mäso bude vyžadovať podstatne dlhší čas. Z tohto dôvodu odporúčame používať teplomer na mäso.

OPEKANIE

Majte, prosím, na pamäti, že pri **OPEKANÍ** sú zapnuté všetky vyhrievacie prvky!

Veľký objem rúry umožňuje opekať 4 až 6 krajcov chleba, 6 lievancov, zmrazené vafle alebo omelety. Pri opekaní iba 1 až 2 kusov umiestnite jedlo na pečiaci rošt doprostred rúry.

1. Nastavte ovládač teploty na 230 °C a ovládač funkcií nastavte na .
2. Jedlo položte na drôtený rošt.
3. Po dokončení pečenia rúru vypnite prepnutím ovládača funkcií do polohy **OFF** (vypnuté) a vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky.

Poznámka: Drôtený rošt je nutné umiestniť uprostred rúry so zárezmi smerujúcimi dole.

PEČENIE

Majte, prosím, na pamäti, že funkcia **PEČENIE** používa na ohrev iba spodné vyhrievacie teleso!

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame predhriať rúru počas 15 minút pri teplote 230 °C.

1. Nastavte ovládač teploty na 230 °C a ovládač funkcií nastavte na . Rúru predhrejte.
2. Rošt umiestnite do najnižšej alebo strednej polohy v rúre. Položte naň pokrmy a zasuňte rošt do rúry.
3. Jedlo by malo byť čo najbližšie spodnému vyhrievaciemu telesu, ale tak, aby sa ho nedotýkalo.
4. Ovládačom teploty nastavte vhodnú teplotu.
5. Podľa chuti jedlo potrite marinádou alebo olejom.
6. Ovládač funkcií nastavte na .
7. Odporúčame ponechať dvierka mierne pootvorené a v polovici pečenia jedlo otočiť.

8. Po dokončení pečenia rúry vypnite prepnutím ovládača funkcií do polohy **OFF** (vypnuté) a vytiahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky.

Umiestnenie roštu

Pečivo – spodná a stredná poloha

Vrstvené torty – spodná poloha (vrstvy pečte po jednej)

Koláče – spodná a stredná poloha

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením rúry vždy odpojte a nechajte ju vychladnúť!!

Rúra disponuje špeciálnym povrchom, ktorý sa počas bežnej prevádzky udržiava v čistote. Akékoľvek poškodenie povrchu spôsobené pri varení sa počas normálnej prevádzky zoxидуje. Ak je nutné, utrite steny vlhkou hubkou, látkou alebo nylonovou utierkou so slabým roztokom saponátu.

SK

NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE KOVOVÉ NÁČINIE (DRÔTENKY), HRUBÉ A ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY ANI ŠKRABKY, PRETOŽE BY MOHLO DÔJSŤ K POŠKODENIU SAMOČISTIACEHO POVRCHU.

NEPOUŽÍVAJTE HRUBÉ A ABRAZÍVNE PROSTRIEDKY ANI ŠKRABKY NA POVRCH PLATNIČIEK, KTORÉ BY MOHLI POŠKRABAŤ ICH SMALTOVANÝ POVRCH.

1. Použite vlhkú handričku, utierku alebo hubku a očistite vnútro rúry.
2. Očistite príslušenstvo obvyklým spôsobom v mydlovej vode alebo v umývačke na riad.
3. Znečistený rám dvierok, tesnenia a susedné časti sa musia opatrne čistiť vlhkou handričkou namočenou v roztoku saponátu a potom vytrieť do sucha.
4. Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov nedostala voda.
5. Pred zapojením rúry do zásuvky a jej použitím nechajte všetky jej časti a príslušenstvo riadne vyschnúť.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem 33 l

2 liatinové platne

Plynulá regulácia výkonu platní

4 rôzne nastavenia rúry

Plynulá regulácia teploty v rúre 100 °C – 230 °C

Svetelné kontrolky zapnutia

Vnútorané osvetlenie

Antikorové vyhotovenie

Príslušenstvo: plech na pečenie, rošt, grilovacia ihla, držiak na vyťahovanie plechu

Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz

Menovitý príkon: 3000 W

Hlučnosť: 60 dB (A)

Príkon platničky 185 mm: 1000 W

Príkon platničky 155 mm: 500 W

Horné vyhrievacie teleso – gril: 800 W

Spodné vyhrievacie teleso – gril: 700 W

Rozmer plechu: 365 × 290 × 35 mm (š × v × h)

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecny úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

SK

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.



Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Ostrzeżenie: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli wystąpiła jakakolwiek usterka, uszkodzone są drzwiczki lub przewód zasilający. **Wszelkie naprawy i regulacje, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie!
4. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używać piekarnika na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym. Nie dotykać gorących powierzchni – mogłoby to spowodować obrażenia lub oparzenia. Nie używać piekarnika niezgodnie z przeznaczeniem (np. w celu ogrzewania pomieszczenia, suszenia zwierząt, ubrań itp.).
5. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów grozi utratą gwarancji. Wkładając/ wyjmując przedmioty z piekarnika należy stosować rękawice kuchenne.
6. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu urządzenia przebywają dzieci.
7. Nie pozostawiać włączonego piekarnika bez nadzoru.
8. Z każdej strony piekarnika powinno pozostać ok. 10 cm wolnej przestrzeni w celu zapewnienia wystarczającego obiegu powietrza. Nie kłaść na piekarniku żadnych przedmiotów.
9. Urządzenie posiada drzwiczki z bezpiecznym szkłem, które jest mocniejsze i bardziej wytrzymałe na rozbicie, niż zwykłe szkło. Należy uważać na zarysowania drzwiczek i ułamanie krawędzi.
10. Nie należy pozostawiać kuchenki, podłączonej do gniazda zasilania, bez nadzoru. Przed konserwacją i włożeniem lub wyjęciem akcesoriów należy odczekać, aż piekarnik wystygnie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdko. Nie należy tego robić, pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
11. Korzystać z piekarnika wyłącznie w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie może się przewrócić oraz w wystarczającej odległości od przedmiotów łatwopalnych (np. firany, zasłony, drewno itp.).
12. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie manipulacji z rusztem oraz brytfanną, w której znajduje się rozgrzany olej lub inna ciecz.
13. Nie używać piekarnika w pobliżu źródeł ciepła, np. płyty grzewczej. Chronić go przed promieniowaniem słonecznym.
14. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrych krawędzi.
15. Aby obniżyć ryzyko pożaru wewnątrz piekarnika, należy przestrzegać poniższych zasad:
 - a) Nie przegrzewać jedzenia. Upewnić się, że żadne przedmioty nie dotykają wewnętrznych ścian piekarnika.
 - b) Nie wkładać do piekarnika kartonu, papieru, plastiku itp. Stosować materiały odpowiednie do użycia w piekarniku.
 - c) Nie zakrywać piekarnika z zewnątrz ani od wewnątrz. Mogłoby to spowodować pożar lub przegrzanie piekarnika.

- d) Po użyciu wytrzeć drzwiczki, uszczelkę i wnętrze piekarnika ściereczką zamoczoną w wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha. Należy w ten sposób usunąć zanieczyszczenia, tłuszcz i resztki jedzenia.
 - e) Jeżeli podgrzewane jedzenie zacznie dymić lub zapali się, nie otwierać piekarnika, natychmiast go wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
16. Urządzenie nie może być użytkowane z wyłącznikiem czasowym lub zdalnie sterowane.
 17. Włączenie pustego piekarnika może doprowadzić do jego uszkodzenia. Nie należy zapychać ani blokować otworów wentylacyjnych urządzenia.
 18. Korzystać z piekarnika tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
 19. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Urządzenie nie może służyć jako zabawka. Czyszczenie i konserwację można powierzyć tylko dzieciom powyżej 8 lat i wyłącznie pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.

PL



Gorąca powierzchnia!

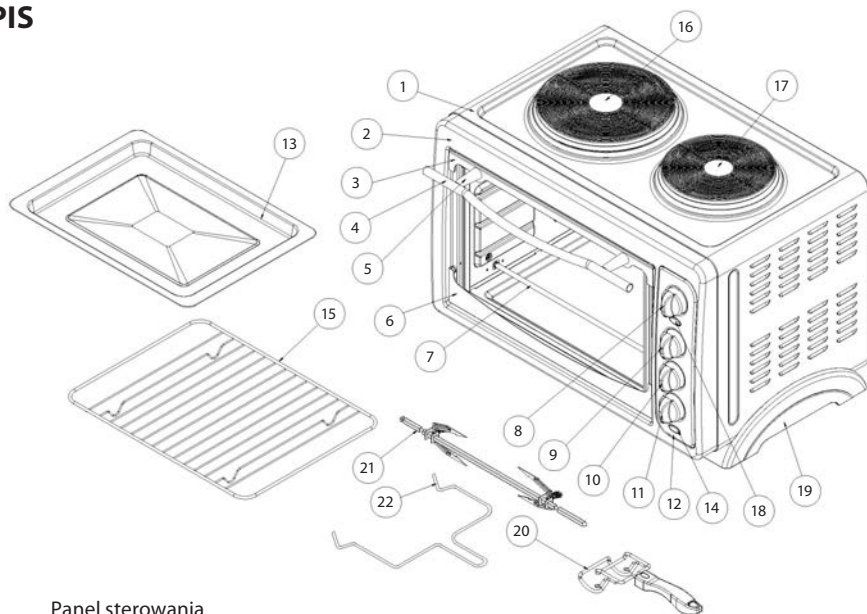
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

1. Umyć wszystkie akcesoria w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce, osuszyć i włożyć z powrotem do piekarnika.
2. Podłączyć piekarnik do zasilania, nastawić najwyższą temperaturę (230 °C) w trybie opiekania i pozostawić na 15 min, aby usunąć ew. pozostałości materiału opakowania. Pomoże to również pozbyć się zapachu, występującego często po pierwszym uruchomieniu urządzeń elektrycznych.
3. Przed pierwszym użyciem postawić na płytach naczynia z wodą, włączyć średni stopień i pozostawić na 30 minut.

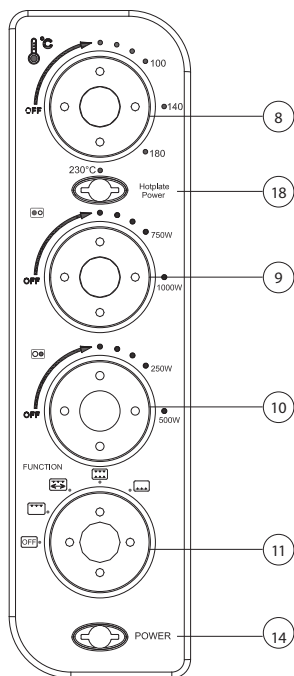
Uwaga: Przy pierwszym użyciu piekarnika i płyt może pojawić się dym i charakterystyczny zapach (ok. 15 minut). Spowodowane jest to spalaniem się substancji ochronnych, stosowanych w procesie produkcji.

Uwaga: W wersji z wykończeniem w kolorze białym powierzchnia pomiędzy płytami grzewczymi piekarnika może pociemnieć w trakcie użytkowania!

Uwaga: Maksymalne obciążenie każdej z płyt wynosi 4 kg. Równoczesne obciążenie obu płyt grzewczych nie powinno przekroczyć 8 kg.



Panel sterowania



1. Pokrywa
2. Przednia część
3. Górna rama drzwiczek
4. Uchwyt
5. Bakelit
6. Dolna rama drzwiczek
7. Dolna grzałka
8. Regulator temperatury piekarnika
9. Regulator mocy lewej płyty grzewczej
10. Regulator mocy prawej płyty grzewczej
11. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
12. Panel sterowania
13. Brytfanna
14. Kontrolka piekarnika
15. Ruszt
16. Duża płyta grzewcza
17. Mała płyta grzewcza
18. Kontrolka płyt grzewczych
19. Stopka
20. Uchwyt brytfanny
21. Rożen
22. Uchwyt różna

GOTOWANIE NA PŁYTACH

Należy używać naczyń z płaskim dnem o średnicy płyt! Nie włączać płyt przed postawieniem naczynia – mogłyby ulec deformacji.

1. Postawić naczynie na lewej/prawej płycie.
2. Ustawić moc za pomocą regulatora mocy lewej lub prawej płyty grzewczej.
3. Po zakończeniu gotowania ustawić regulator w pozycji **OFF** (wył.).
4. Po zakończeniu gotowania wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

Uwaga: Wyjmując brytfannę, ruszt lub inny gorący przedmiot z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Zawsze stosować rękawice kuchenne.

FUNKCJE PIEKARNIKA I AKCESORIA

Regulator temperatury piekarnika: Wybierz temperaturę od **100 °C** do **230 °C** do pieczenia, grillowania lub opiekania.

Górna kontrolka: Świeci, jeżeli włączona jest jedna lub obie płyty grzewcze.

Regulator mocy lewej płyty grzewczej: Ustaw moc w zakresie od 750 W do 1000 W.

Regulator mocy prawej płyty grzewczej: Ustaw moc w zakresie od 250 W do 500 W.

Pokrętło wyboru funkcji piekarnika: Piekarnik posiada 5 trybów gotowania:

Off (Wyłączony) / Pieczenie na ruszcie / Grillowanie / Opiekanie / Pieczenie

Pieczenie na ruszcie: do pieczenia ryb, steków, drobiu, kotletów itp. (górną grzałką)

Grillowanie: grillowanie kurczaka itp. (górną grzałką i grill)

Opiekanie: pieczenie chleba, muffinek, mrożonych wafli, pizzy itp. (górną i dolną grzałką)

Pieczenie: do pieczenia ciast, strudli, ciastek, drobiu, wołowiny, wieprzowiny itp. (dolną grzałką)

Dolna kontrolka: Świeci, jeżeli piekarnik jest włączony.

Brytfanna: Do smażenia lub pieczenia mięsa, drobiu, ryb itp.

Druciany ruszt: Do opiekania, pieczenia i gotowania w naczyniach.

Oświetlenie wewnątrz: Działa, kiedy piekarnik jest użytkowany.

PL

PIECZENIE W PIEKARNIKU

W piekarniku można jednorazowo upiec do 4 kg kurczaka/indyka lub 3 kg pieczeni.

W tabeli czasu pieczenia podane są orientacyjne czasy pieczenia. Zalecamy regularną kontrolę procesu pieczenia termometrem kuchennym do mięsa.

Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika przez 15 minut do temperatury 230 °C.

Uwaga: Nie zalecamy stosowania worków do pieczenia lub naczyń szklanych. **Nigdy** nie należy wkładać do piekarnika opakowań styropianowych, papierowych itp.!

1. Włóż ruszt w pozycji dolnej.
2. Włóż przygotowane produkty spożywcze do brytfanny. Przy zastosowaniu brytfanny nie jest konieczne wkładanie rusztu, brytfannę można wsunąć bezpośrednio do piekarnika.
3. Wybierz temperaturę za pomocą regulatora i wybierz tryb gotowania za pomocą pokrętła wyboru funkcji.
4. Aby skontrolować lub wyjąć pieczeń z brytfanny, użyj uchwyty do brytfanny.
5. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik przełączając pokrętło funkcji do pozycji **OFF** (wyłączone) i wyjmij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka.

Zalecany czas pieczenia

Wyniki mogą być różne. Podany czas należy dostosować do własnych preferencji.

Rodzaj mięsa	Temperatura piekarnika	Zalecany czas dla 0,5 kg
Pieczeń wołowa	230 °C	30–35 min
Pieczeń wieprzowa	230 °C	40–45 min
Szynka	230 °C	35–40 min
Kurczak	230 °C	25–35 min
Indyk	230 °C	25–35 min

Uwaga: Wszystkie czasy podano dla schłodzonego mięsa (po wyjęciu z lodówki).

Mrożone mięso wymaga odpowiedniego przedłużenia czasu pieczenia. Zalecamy korzystanie z termometru do mięsa.

PIECZENIE NA RUSZCIE

Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika przez 15 minut w temperaturze 230 °C.

1. Ustaw regulator temperatury na 230 °C, a pokrętkę wyboru funkcji na  i rozgrzej piekarnik.
2. Wsuń ruszt w górnej części piekarnika.
3. Ułóż na nim produkty spożywcze, które powinny znajdować się jak najbliżej górnej grzałki, ale nie mogą jej dotykać.
4. Ustaw odpowiednią temperaturę.
5. Natrzyj mięso olejem lub marynatą.
6. Ustaw pokrętkę wyboru funkcji na .
7. Zalecamy pozostawienie drzwiczek niedomkniętych i obrócenie produktów w połowie czasu pieczenia.
8. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik przełączając pokrętkę funkcji do pozycji **OFF** (wyłączone) i wyjmij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka.

PL

Zalecany czas pieczenia

Wyniki mogą być różne. Podany czas należy dostosować do własnych preferencji.

Produkty należy co pewien czas kontrolować, aby nie zostały przypalone.

Rodzaj mięsa	Temperatura piekarnika	Czas przygotowania
Rib steak	230 °C	25–30 min
T-bone steak	230 °C	25–30 min
Hamburger	230 °C	25–28 min
Kotlet wieprzowy	230 °C	40–45 min
Kotlet jagnięcy	230 °C	30–40 min
Udka z kurczaka	230 °C	30–35 min
Filety rybne	200 °C	20–25 min

Uwaga: Wszystkie czasy podano dla schłodzonego mięsa (po wyjęciu z lodówki).

Mrożone mięso wymaga odpowiedniego przedłużenia czasu pieczenia. Zalecamy korzystanie z termometru do mięsa.

GRILLOWANIE

Zalecamy grillowanie na rożnie maks. 2–2,5 kg mięsa. Kurczaka należy związać, aby skrzydełka i udka obracały się wraz z rożnem, nie blokując jego ruchu. Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika przez 15 minut w temperaturze 230 °C.

1. Ustaw regulator temperatury na 230 °C. Nabij kurczaka lub inne mięso na rożen i upewnij się, że jest odpowiednio zamocowane na rożnie. Produkty powinny być umieszczone na rożnie centralnie.
2. Włóż oznakowany koniec rożna do otworu na prawej wewnętrznej ścianie piekarnika. Czworokątny koniec rożna powinien pasować do haczyka na lewej wewnętrznej ścianie piekarnika.
3. Wsuń brytfannę w najniższej pozycji tak, aby mógł skapywać do niej tłuszcz.
4. Ustaw pokrętkę wyboru funkcji na .
5. Po zakończeniu grillowania wyłącz piekarnik przełączając pokrętkę wyboru funkcji do pozycji **OFF** (wyłączone).
6. Wyjmij rożen za pomocą uchwytu, podnosząc go za oba końce. Najpierw unieś i pociągnij na zewnątrz lewą stronę. Unieś prawą stronę rożna i wyjmij z piekarnika cały rożen.

Zalecany czas grillowania

Wyniki mogą być różne. Podany czas należy dostosować do własnych preferencji.

Rodzaj mięsa	Temperatura piekarnika	Zalecany czas dla 0,5 kg
Pieczeń wołowa	230 °C	30–35 min
Pieczeń wieprzowa	230 °C	40–45 min
Szynka	230 °C	40–45 min
Kurczak	230 °C	25–35 min
Indyk	230 °C	25–35 min

Uwaga: Wszystkie czasy podano dla schłodzonego mięsa (po wyjęciu z lodówki).

Mrożone mięso wymaga odpowiedniego przedłużenia czasu pieczenia. Zalecamy korzystanie z termometru do mięsa.

OPIEKANIE

Należy pamiętać, że w trakcie **OPIEKANIA** włączone są wszystkie elementy grzewcze!

W piekarniku można opieką 4–6 kromek chleba, 6 racuchów, mrożone wafle lub omelety. Opiekając mniejszą ilość produktów, należy je umieścić pośrodku rusztu.

1. Ustaw regulator temperatury na 230 °C, a pokrętkę wyboru funkcji na .
2. Połóż jedzenie na drucianym ruszcie.
3. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik przełączając pokrętkę funkcji do pozycji **OFF** (wyłączone) i wyjmij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka.

Uwaga: Druciany ruszt należy umieścić w piekarniku tak, aby zgięcia drutu skierowane były w dół.

PIECZENIE

Należy pamiętać, że w trakcie **PIECZENIA** włączona jest tylko dolna grzałka!

Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika przez 15 minut w temperaturze 230 °C.

1. Ustaw regulator temperatury na 230 °C, a pokrętkę wyboru funkcji na . Rozgrzej piekarnik.
2. Wsuń ruszt w najniższej lub środkowej części piekarnika. Ułóż na nim produkty i wsuń go do piekarnika.
3. Produkty powinny znajdować się jak najbliżej dolnej grzałki, ale nie mogą jej dotykać.
4. Ustaw odpowiednią temperaturę.
5. Natrzyj produkty spożywcze olejem lub marynatą.
6. Ustaw pokrętkę wyboru funkcji na .
7. Zalecamy pozostawienie drzwiczek niedomkniętych i obrócenie produktów w połowie czasu pieczenia.

8. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik przełączając pokrętkę wyboru funkcji do pozycji **OFF** (wyłączone) i wyjmij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka.

Umieszczenie rusztu

Pieczyno – dolna i środkowa pozycja

Torty – dolna pozycja (poszczególne warstwy należy piec pojedynczo)

Ciasta – dolna i środkowa pozycja

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem odłączyć piekarnik i pozostawić do ostygnięcia!!

Piekarnik ma specjalną, samoczyszczącą powierzchnię. Zabrudzenia powierzchni powstałe w trakcie gotowania zostaną utlenione w trakcie normalnej eksploatacji. Jeżeli to konieczne, ściany piekarnika należy przetrzeć wilgotną gąbką, szmatką lub ściereczką nylonową z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

NIE UŻYWAĆ DO CZYSZCZENIA DRUCIAKÓW, ŚRODKÓW TRĄCYCH ANI INNYCH PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGŁYBY USZKODZIĆ SAMOCZYSZCZĄCĄ POWIERZCHNIĘ URZĄDZENIA.

DO CZYSZCZENIA PŁYT GRZEWCYCH NIE UŻYWAĆ DRUCIAKÓW, ŚRODKÓW TRĄCYCH ANI INNYCH PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGŁYBY USZKODZIĆ ICH POWIERZCHNIĘ.

1. Wyczyścić wnętrze piekarnika wilgotną szmatką, ściereczką lub gąbką.
2. Akcesoria umyć w zwykły sposób w wodzie z mydłem lub w zmywarce.
3. Zanieczyszczoną ramę drzwiczek, uszczelkę i jej okolicę należy ostrożnie oczyścić wilgotną szmatką, zmoczoną w wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha.
4. Należy uważać, aby do wnętrza otworów wentylacyjnych nie dostała się woda.
5. Przed podłączeniem piekarnika do gniazda zasilania wszystkie jego elementy i akcesoria powinny być suche.

PL

DANE TECHNICZNE

Pojemność 33 l

2 płyty żeliwne

Płynna regulacja mocy płyt grzewczych

4 różne ustawienia piekarnika

Płynna regulacja temperatury piekarnika 100 °C – 230 °C

Kontrolki świetlne włączenia

Oświetlenie wewnętrzne

Nierdzewne wykończenie

Akcesoria: blacha do pieczenia, ruszt, igła do grilla, uchwyt do wyciągania blachy

Napięcie nominalne: 230 V~ 50 Hz

Nominalny pobór mocy: 3000 W

Poziom hałasu: 60 dB (A)

Moc płyty 185 mm: 1000 W

Moc płyty 155 mm: 500 W

Górna płyta grzewcza – grill: 800 W

Dolna płyta grzewcza – grill: 700 W

Wymiary blachy: 365 × 290 × 35 mm (sz × wys × gł)

EKSPLLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.



Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

PL

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen, és őrizze meg a későbbi újraolvasás céljával!

Figyelem: A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy a legfontosabb, semmilyen termékbe be nem építhető tényezők a józan ész, az elővigyázatosság és a gondosság. Ezeket a tényezőket a készüléket használó és kezelő felhasználó(k)nak kell biztosítaniuk. Nem felelünk a szállítás közben, helytelen használatból, feszültségingadozásból vagy a készülék bármilyen átalakításából eredő károkért.

A tűz vagy áramütés okozta balesetek elkerülése érdekében az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alábbi alapvető biztonsági előírásokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzatot a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően kell telepíteni.
2. Soha ne használja a sütőt, ha sérült az ajtaja, hibásan működik, vagy sérült a csatlakozókábele. **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati kábel cseréjét is, bízza szakszervizzel! Ne szerelje le a készülék védőburkolatát, áramütés veszélye!**
3. Óvja a fogyasztót a víztől és más folyadékoktól, így megelőzheti az áramütés veszélyét. Soha ne merítse a csatlakozókábelt vagy villásdugót vízbe!
4. Az elektromos sütő kizárólag otthoni használatra alkalmas. Ne használja a sütőt kültérben se nedves környezetben, továbbá soha ne érjen hozzá a csatlakozókábelhez vagy a fogyasztóhoz nedves kézzel. Áramütés veszélye áll fenn. Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Ezzel megelőzi az esetleges sérüléseket, égési sérüléseket. A sütőt kizárólag a rendeltetésének megfelelő célokra használja (soha ne használja pl. fűtésre, állatok vagy anyagok szárítására stb.).
5. Soha ne használjon nem a gyártó által ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát. Ha ki akar venni vagy be kíván helyezni valamit a sütőbe, minden esetben használjon konyhai kesztyűt.
6. Szenteljen fokozott figyelmet a sütő használatának, ha gyermekek közelében használja.
7. A bekapcsolt elektromos sütőt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
8. A sütő minden oldalán maradjon legalább 10 cm szabad tér a levegő szabad áramlása érdekében. Soha ne helyezzen semmilyen tárgyakat a sütőre.
9. Ez a fogyasztó biztonsági üveges ajtóval rendelkezik. Ez az üveg töréssel szemben ellenállóbb, mint a hagyományos üveg. Kerülje el a sütő ajtajának megkarcolását vagy éleinek leválását.
10. Lehetőleg soha ne hagyja az áram alá helyezett sütőt felügyelet nélkül. Karbantartás, illetve a tartozékok behelyezése vagy kivétele előtt várja meg, amíg a sütő kihűl, majd húzza ki a csatlakozókábelt a hálózati konnektorból. Soha ne húzza ki a kábelnél fogva a villásdugót a csatlakozóaljzból. A kábelt mindig a villásdugónál fogva húzza ki a fali aljzatból.
11. A sütőt kizárólag munkaállásban használja ott, ahol nem fenyeget felborulással, valamint gyúlékony tárgyaktól (pl. függönyök, sötétítő, fa stb.) megfelelő távolságban.
12. Fokozottan óvatosan emelje, mozgassa a forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó tepsiket, valamint a forró rácsot.
13. Soha ne használja a sütőt hőforrás, pl. tűzhely főzőlapja közelében. Óvja a készüléket a közvetlen napsugárzástól.
14. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
15. A mikrohullámú sütő belsejében esetlegesen keletkező tűz a következők segítségével előzhető meg:
 - a) Ne melegítse túl az ételt. Ellenőrizze le, hogy semmilyen tárgy nem ér hozzá a sütő belső falához.
 - b) Soha ne helyezzen a sütőbe olyan anyagokat, mint pl. a karton, műanyag, papír stb. Kizárólag sütőben használható anyagokat használjon.
 - c) A sütőt se kívülről, se belülről ne takarja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlforrósodhat, és kigyulladhat.

- d) A használatot követően törölje át az ajtót, az ajtó szigetelését és a sütő belsejét tisztítószeres oldatba mártott ruhadarabbal, majd törölje szárazra. Ezzel eltávolíthatók a lerakódott szennyeződések, zsír és esetleges ételmaradékok.
 - e) Ha a sütőben készülő étel füstolni vagy égni kezd, kapcsolja ki a sütőt, húzza ki a csatlakozódugóját a konnektorból és hagyja zárva az ajtaját.
16. A fogyasztó nem használható időkapcsolóval se távirányítóval.
17. Soha ne használja a sütőt, ha nincs benne semmilyen folyadék vagy étel, ellenkező esetben a sütő megkárosodhat. Soha ne blokkolja, ne tömítse el a sütő szellőzőnyílásait.
18. Az elektromos sütőt kizárólag a jelen használati útmutatóban olvasható utasításokkal összhangban használja. Ez az elektromos sütő kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem felel a készülék helytelen használatából eredő károkért.
19. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékeit úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.



Forró felület!

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

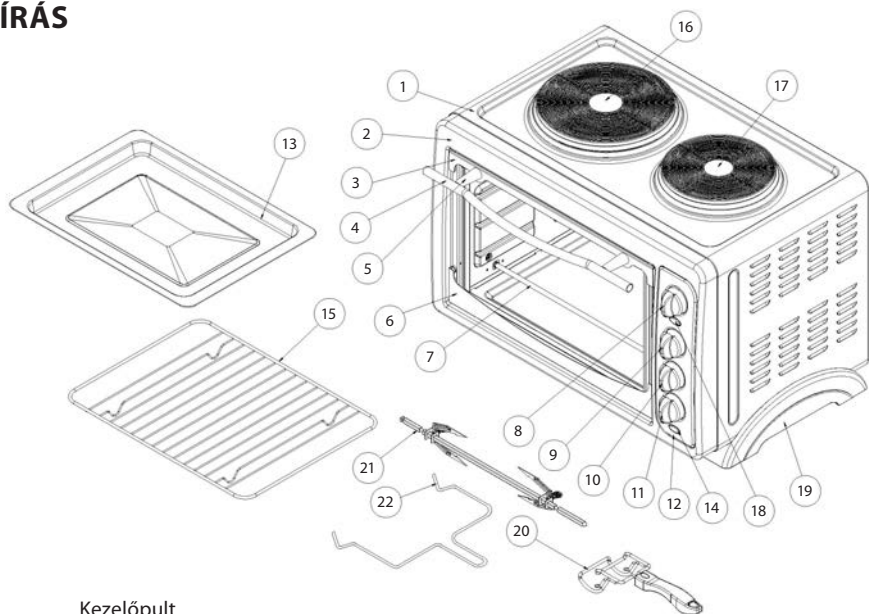
- 1. Minden tartozékot forró, szappanos vízben, vagy mosogatógépben mosson el, majd alaposan szárítson meg, végül helyezzen vissza a sütőbe.
- 2. Csatlakoztassa a sütőt az elektromos hálózathoz, majd a sütés funkciót bekapcsolva mintegy 15 percig hagyja, hogy üres állapotában felmelegedjen a legmagasabb hőmérsékletre (230 °C), ily módon eltávolíthatja az esetlegesen a sütőben maradt csomagolóanyag maradékokat. Ezzel megszüntethető a sütő esetleges kezdeti kellemetlen szaga is.
- 3. Az első használatba vétel előtt állítson a sütőlapokra vízzel teli edényeket, majd kapcsolja be a sütőlapokat közepes hőfokon, és hagyja mindegy 30 percig bekapcsolva őket.

Figyelem: A sütő és a főzőlapok első használatát enyhe szag és füst kísérheti (kb. 15 percig). Ezt a jelenséget a gyártóüzemben a fűtőelemekre alkalmazott védőbevonatok kiégése okozza.

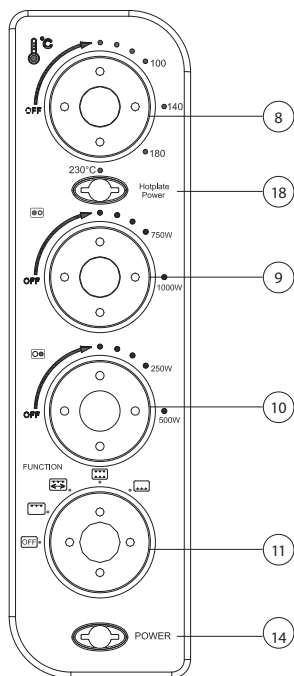
Figyelem: A fehér színű elektromos sütő esetében a használat során a főzőlapok közötti felület besötétedhet!

Figyelem: Az egyes főzőlapok maximális teherbírása 4 kg. A főzőlapok maximális terhelése nem haladhatja meg a 8 kg-ot.

LEÍRÁS



Kezelőpult



1. Fedél
2. Elülső rész
3. Az ajtó felső kerete
4. Fogantyú
5. Bakelit
6. Az ajtó alsó kerete
7. Alsó fűtőelem
8. Sütési hőfok szabályozógomb
9. Bal főzőlap teljesítménykapcsoló
10. Jobb főzőlap teljesítménykapcsoló
11. Sütési funkciók állítógomb
12. Kezelőpult
13. Tepsí
14. Sütő kontrollámpa
15. Rács
16. Nagy főzőlap
17. Kis főzőlap
18. Főzőlap kontrollámpa
19. Láb
20. Tepsifogó
21. Grillező nyárs
22. Nyárstartó

HU

FŐZÉS A FŐZŐLAPOKON

Kizárólag egyenes fenekű, a főzőlap méretével azonos fenékméretű edényeket használjon! Ne kapcsolja be a főzőlapot edény nélkül, ellenkező esetben a főzőlap eldeformálódhat.

1. Állítsa a fazekat a jobb/bal főzőlapra.
2. A jobb vagy bal főzőlap szabályozó gombjával állítsa be a kívánt teljesítményt.
3. A főzés befejeztével állítsa a gombot **OFF** (kikapcsolt) állásba.
4. A főzés befejeztével húzza ki a csatlakozókábelt a fali csatlakozójából.

Figyelem: A tepsí, rács vagy bármilyen forró edény, tál kivételekor maximális körültekintéssel járjon el. Mindig használjon konyhai kesztyűt.

A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAI FUNKCIÓJA

Sütési hőfok szabályozógomb: Válassza ki sütéshez, grillezéshez vagy pizzasütő funkcióhoz a kívánt hőmérsékletet **100 °C – 230 °C** tartományban.

Felső kontrolllámpa: Akkor világít, ha be van(nak) kapcsolva a főzőlap(ok).

Bal főzőlap teljesítményszabályozó gomb: Válassza ki a kívánt teljesítményt 750W – 1000W tartományban.

Jobb főzőlap teljesítményszabályozó gomb: Válassza ki a kívánt teljesítményt 250W – 500W tartományban.

Sütés funkció szabályozógomb: Ez a sütő öt különböző sütési funkcióval rendelkezik:

Off (Kikapcsolt) / Rácson sütés / Grillezés / Pizza sütés / Sütés

Rácson sütés: halak, steakek, baromfi, hússzeletek stb. sütéséhez (felső melegítés)

Grillezés: csirke stb. grillezéséhez (felső melegítés és grill)

Pizza sütés: kenyér, muffin, mélyhűtött gofri, pizza stb. sütéséhez (felső és alsó melegítés)

Sütés: kalácsok, rétesek, kekszek, baromfi, marha és sertéshús stb. sütéséhez (alsó melegítés)

Alsó kontrolllámpa: Akkor világít, ha a sütő bekapcsolt állapotú.

Tepsi: Hús, baromfi, halak stb. sütéséhez.

Dórács: Pizza sütéshez, sütéshez és sütoedényes főzéshez.

Belső lámpa: Bekapcsolt állapotú sütő esetén világít.

HU

SÜTŐBEN SÜTÉS

A sütőben akár 4 kg csirke vagy pulyka, és akár 3 kg szelethús egyidejű sütésére nyílik lehetőség.

A sütési időket tartalmazó táblázat a tájékoztató jellegű sütési értékeket tartalmazza. Ajánlott rendszeresen ellenőrizni a sütet konyhai hús-hőmérővel.

A legjobb eredmények biztosítása érdekében ajánlott 230 °C-on 15 percig előmelegíteni a sütőt.

Figyelem: Sütőzacskók és üvegedények használata a sütőben nem ajánlott. **Soha** ne használjon a sütőben műanyag ragasztószalagot, papírt se más hasonló anyagot!

1. Helyezze be a legalsó sínre a rácsot a sütőbe.
2. Tegye a tepsibe az előkészített ételt. Ha tepsiben kívánja megsütni az ételt, a rácsot nem szükséges behelyezni a sütőbe, a tepsí a sütő belsejében található sínre tolható.
3. A hőmérsékletszabályozó gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet, majd a funkciószabályozó gomb segítségével válassza ki a kívánt elkészítési módot.
4. Ha a sütés közben ellenőrizni kívánja az ételt, vagy ki akarja venni, mindig használja a tepsifogót.
5. A sütés végeztével kapcsolja ki a sütőt a funkciógomb **OFF** (kikapcsolt) állásba fordításával, majd húzza ki a csatlakozókábelt a hálózati csatlakozójából.

Ajánlott sütési idő

Az eredmények különbözhetnek. Igazítsa a feltüntetett időket a saját igényeihez.

Húsfajta	A sütő hőmérséklete	Ajánlott sütési idő 0,5 kg esetén
Marhasült	230 °C	30–35 min
Sertéssült	230 °C	40–45 min
Sonka	230 °C	35–40 min
Csirke	230 °C	25–35 min
Pulyka	230 °C	25–35 min

Megjegyzés: Minden feltüntetett idő hideg (hűtőből kivett) húsról vonatkozik.
A mélyhűtött húsnak jelentősen több sütési időre van szüksége. Ebből az okból kifolyólag ajánlott hús-hőmérőt használni.

RÁCSON SÜTÉS

A legjobb eredmények érdekében ajánlott a sütőt 230 °C-on mintegy 15 percig előmelegíteni.

- Állítsa a hőszabályzó gombot 230°C-ra. A funkciószabályozó gombot állítsa -ra, és melegítse elő a sütőt.
- Helyezze a rácsot a sütőben a felső vezetősínbe.
- Helyezze rá a sütni kívánt ételt, amelynek a felső fűtőtesthez a lehető legközelebb kell feküdnie, miközben azonban nem érhet hozzá.
- A hőmérsékletszabályozó gombbal állítsa be a megfelelő hőmérsékletet.
- Ízlés szerint kenje be az ételt páclével vagy olajjal.
- Állítsa a funkciószabályozó gombot -ra.
- Ajánlott az ajtót kissé nyitva tartani, majd megközelítőleg a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.
- A sütés végeztével kapcsolja ki a sütőt a funkciógomb **OFF** (kikapcsolt) állásba fordításával, majd húzza ki a csatlakozókábelt a hálózati csatlakozóaljzból.

HU

Ajánlott sütési idő

Az eredmények különbözhetnek. Igazítsa a feltüntetett időket a saját igényeihez.
Sütés közben folyamatosan ellenőrizze az ételt, nehogy megégjen.

Húsfajta	A sütő hőmérséklete	Sütési idő
Rib steak	230 °C	25–30 min
T-bone steak	230 °C	25–30 min
Hamburger	230 °C	25–28 min
Sertésszelet	230 °C	40–45 min
Báránszelet	230 °C	30–40 min
Csirkecomb	230 °C	30–35 min
Halfilé	200 °C	20–25 min

Megjegyzés: Minden feltüntetett idő hideg (hűtőből kivett) húsról vonatkozik.
A mélyhűtött húsnak jelentősen több sütési időre van szüksége. Ebből az okból kifolyólag ajánlott hús-hőmérőt használni.

GRILLEZÉS

A grillnyáron egyszerre max. 2–2,5 kg hús grillezése javasolt. Kötözzé össze a csirkét, hogy a szárnya és a combja a grillezés közben ne lazuljon ki, és a grillnyárs szabadon foroghasson. A legjobb eredmények elérése érdekében ajánlott a sütőt 230 °C-on mintegy 15 percig előmelegíteni.

1. Állítsa a hőmérséklet szabályozó gombot 230 °C-ra. Húzza rá a csirkét vagy más húst a grillnyársra, és ellenőrizze le, hogy megfelelően rá van erősítve a szorítók és az anyák segítségével. Ügyeljen arra, hogy az étel lehetőleg ki legyen központozva a nyáron.
2. Helyezze a grillnyárs megjelölt végét a sütő jobb belső falán található részbe. Ellenőrizze le, hogy a nyárs négyszögletes vége szabadon behelyezhető a sütő bal belső falán található kampóba.
3. A tepsit a legalsó állásba helyezze úgy, hogy felfogja a lecsepegő zsírt.
4. A funkciószabályozó gombot állítsa -ra.
5. A grillezés befejeztével a szabályozógombot **OFF** (kikapcsolt) állásba forgatásával kapcsolja ki a sütőt.
6. Vegye ki a grillnyársat a sütőből a nyárs két oldalán található bemélyedésekbe illesztett tartó segítségével. Először emelje fel a bal oldalt, majd húzza ki a sütőből. Emelje ki a grillnyársat a jobb oldalon, majd húzza ki a sütőből.

Ajánlott grillezési idő

Az eredmények különbözhetnek. Igazítsa a feltüntetett időket a saját igényeihez.

Húsfajta	A sütő hőmérséklete	Ajánlott sütési idő 0,5 kg esetén
Marhasült	230 °C	30–35 min
Sertéssült	230 °C	40–45 min
Sonka	230 °C	40–45 min
Csirke	230 °C	25–35 min
Pulyka	230 °C	25–35 min

HU Megjegyzés: Minden feltüntetett idő hideg (hűtőből kivett) húsról vonatkozik.

A mélyhűtött húsnak jelentősen több sütési időre van szüksége. Ebből az okból kifolyólag ajánlott hús-hőmérőt használni.

PIZZASÜTŐ FUNKCIÓ

Kérjük, ne feledje, hogy **PIZZASÜTŐ FUNKCIÓ** közben minden fűtőelem be van kapcsolva!

A sütő nagyméretű belső tere 4–6 kenyérselet, 6 sütemény, mélyhűtött gofri vagy omlett sütését teszi lehetővé. Ha csak 1–2 darabot kíván sütni, a sütőrácsra a sütő közepére helyezze őket.

1. Állítsa a hőmérséklet szabályozó gombot 230 °C-ra, majd a funkciószabályozó gombot -ra.
2. Helyezze az ételt a rácsra.
3. A sütés végeztével kapcsolja ki a sütőt a funkciógomb **OFF** (kikapcsolt) állásba fordításával, majd húzza ki a csatlakozókábelt a hálózati csatlakozóaljól.

Megjegyzés: A rácsot a sütő közepén helyezze el, bevágásokkal lefelé.

SÜTÉS

Kérjük, ne feledje, hogy a **SÜTÉS** funkció csak az alsó fűtőelemet használja!

A legjobb eredmények elérése érdekében ajánlott a sütőt 230 °C-on mintegy 15 percig előmelegíteni.

1. Állítsa a hőmérséklet szabályozó gombot 230 °C-ra, majd a funkciószabályozó gombot -ra. Melegítse elő a sütőt.
2. Helyezze a rácsot a sütőben a legalsó vagy középső állásba. Tegye rá az ételt, majd tolja be a rácsot a sütőbe.
3. Az ételnek a lehető legközelebb kell lennie az alsó fűtőelemhez, de nem érhet hozzá.

4. A hőmérsékletszabályozó gombbal állítsa be a megfelelő hőmérsékletet.
5. Ízlés szerint kenje be az ételt páclével vagy olajjal.
6. Állítsa a funkciószabályozó gombot -ra.
7. Ajánlott az ajtót kissé nyitva tartani, majd megközelítőleg a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.
8. A sütés végeztével kapcsolja ki a sütőt a funkciógomb **OFF** (kikapcsolt) állásba fordításával, majd húzza ki a csatlakozókábelt a hálózati csatlakozóaljából.

A rács elhelyezése

Péksütemény – alsó és középső állás

Réteges torták – alsó állás (a rétegeket egyenként süssse)

Kalácsok – alsó és középső állás

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt mindig húzza ki a sütőt az elektromos hálózathoz, és hagyja kihűlni!

A sütő speciális felülettel rendelkezik, amelyet standard használat esetén tiszta marad. A felület bármilyen sütés okozta beszennyeződése standard üzem esetén oxidálódik. Ha szükséges, törölje át a sütő falait nedves szivaccsal, ruhával vagy enyhén tisztítószeres nylon törölruhával.

TISZTÍTÁSHOZ NE HASZNÁLJON FÉMSZERSZÁMOKAT (DRÓTKEFÉT), DURVA VAGY CSISZOLÓ HATÁSÚ TISZTÍTÓSZEREKET, SE KAPARÓKAT, MERT AZ AZ ÖNTISZÍTÓ FELÜLET MEGSÉRÜLÉSÉT EREDMÉNYEZHETNÉ.

NE HASZNÁLJON DURVA, CSISZOLÓ HATÁSÚ TISZTÍTÓSZEREKET A FŐZŐLAPOK TISZTÍTÁSÁRA SEM, MERT AZOK MEGSÉRTHETIK A ZOMÁNCOZOTT FELÜLETET.

1. Használjon nedves ruhát, törölruhát vagy szivacsot, és tisztítsa meg a sütő belsejét.
2. A tartozékokat standard módon, szappanos vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg.
3. A beszennyeződött ajtókeretet, tömítést és környező felületeket óvatosan törölje át tisztítószeres vízbe merített ruhadarabbal, majd törölje őket szárazra.
4. Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokba ne kerülhessen víz.
5. Mielőtt a dugót a fali csatlakozóaljba illesztené, hagyja alaposan megszáradni.

HU

MŰSZAKI ADATOK

Térfogat 33 l

2 öntöttvas főzőlap

Fokozatmentesen szabályozható főzőlap hőmérséklet

4 különböző sütőbeállítás

Fokozatmentesen szabályozható hőmérséklet a sütőben (100 °C – 230 °C)

Bekapcsolt állapotot jelző kontrolllámpa

Belső lámpa

Rozsdamentes acél kivitel

Tartozékok: sütőlap, rács, grillező tű, sütőlap kihúzó

Névleges feszültség: 230 V~ 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 3000 W

Zajártalom: 60 dB (A)

Teljesítményfelvétel 185 mm-es sütőlap: 1000 W

Teljesítményfelvétel 155 mm-es sütőlap: 500 W

Felső fűtőszál – grill: 800 W

Alsó fűtőszál – grill: 700 W

Tepsiméret: 365 × 290 × 35 mm (szél. × mag. × mély.)

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und für die spätere Verwendung gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden – einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Verwenden Sie niemals den Elektro-Backofen, wenn die Tür beschädigt ist, er nicht richtig funktioniert oder das Stromversorgungskabel beschädigt ist. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem etwaigen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Tauchen Sie nicht das Zuleitungskabel oder den Stecker ins Wasser!
4. Dieser Elektro-Backofen ist nur für den privaten nicht-gewerblichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie den Elektro-Backofen nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Berühren Sie das Anschlusskabel oder das Gerät nicht mit nassen Händen. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom. Berühren Sie bitte nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Sie umgehen damit das Risiko einer Verletzung oder einer Verbrennung. Verwenden Sie den Elektro-Backofen nicht zu anderen Zwecken (z.B. Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Textilien u.ä.).
5. Verwenden Sie bitte kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Sie können sonst die Garantie verlieren. Bei dem Einlegen / Entnehmen von Gegenständen in / aus dem Elektro-Backofen verwenden Sie bitte Backhandschuhe.
6. Lassen Sie bitte insbesondere Vorsicht walten, falls Sie den Elektro-Backofen in der Nähe von Kindern verwenden!
7. Der Elektro-Backofen sollte während einer Abwesenheit nicht unbeaufsichtigt bleiben.
8. Von jeder Seite des Elektro-Backofens lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum, damit die ordnungsgemäße Luftzirkulation gewährleistet ist. Legen Sie auf den Elektro-Backofen bitte keine Gegenstände.
9. Dieses Gerät ist mit einer Tür mit Sicherheitsglas ausgestattet. Dieses Glas ist fester und widerstandsfähiger gegen Bruch als gewöhnliches Glas. Vermeiden Sie bitte das Zerkratzen der Tür des Elektro-Backofens oder das Absplittern der Kanten.
10. Wir empfehlen, den Elektro-Backofen mit eingestecktem Stromkabel in der Steckdose nicht ohne Aufsicht zu lassen. Vor der Wartung, dem Einlegen bzw. dem Entnehmen von Zubehör warten Sie bitte, bis der Elektro-Backofen ausgekühlt ist, und ziehen Sie das Stromversorgungskabel aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
11. Den Elektro-Backofen verwenden Sie bitte nur in der Gebrauchsstellung an Orten, an denen kein Umkippen droht, und in einer ausreichenden Entfernung von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhängen, Gardinen, Holz etc.).
12. Lassen Sie erhöhte Vorsicht walten bei der Verwendung von Backblechen und Rosten, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten.
13. Verwenden Sie nicht den Elektro-Backofen in der Nähe von Wärmequellen, z.B. den Herdplatten. Schützen Sie ihn vor direkter Sonneneinstrahlung.

14. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
15. Das Risiko des Entstehens eines Brandes im Inneren des Mikrowellenherds schränken Sie folgendermaßen ein:
 - a) Speisen nicht überhitzen. Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände die Innenwände des Elektro-Backofens berühren.
 - b) Legen Sie keine Materialien wie Karton, Kunststoff, Papier u.ä. in den Elektro-Backofen. Verwenden Sie bitte Materialien, die für die Verwendung im Elektro-Backofen geeignet sind.
 - c) Verdecken Sie nicht den Elektro-Backofen an den äußeren und inneren Seiten. Es könnte ein Brand entstehen oder eine Überhitzung des Elektro-Backofens.
 - d) Nach der Verwendung trocknen Sie die Tür, die Dichtung der Tür und den Innenraum des Elektro-Backofen mit einem Tuch, das in einer Seifenlösung befeuchtet wurde und trocknen Sie ihn ab. Damit entfernen Sie sämtliche Unreinheiten, Verfettungen und eventuelle Speisereste.
 - e) Falls die zubereitete Speise innen im Mikrowellenherd zu qualmen anfängt oder sich entzündet, lassen Sie die Tür des Elektro-Backofens geschlossen, schalten Sie ihn aus und ziehen den Kontaktstecker der Stromzuleitung aus der Steckdose.
16. Das Gerät ist nicht bestimmt für einen Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
17. Verwenden Sie den Elektro-Backofen nicht, wenn innen keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel sind; es könnte den Elektro-Backofen beschädigen. Blockieren und verstopfen Sie bitte nicht die Lüftungsöffnungen des Elektro-Backofens.
18. Verwenden Sie den Elektro-Backofen nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Elektro-Backofen ist nur für den privaten nicht-gewerblichen Gebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
19. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angelernt wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.



Heiße Oberfläche!

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

DE

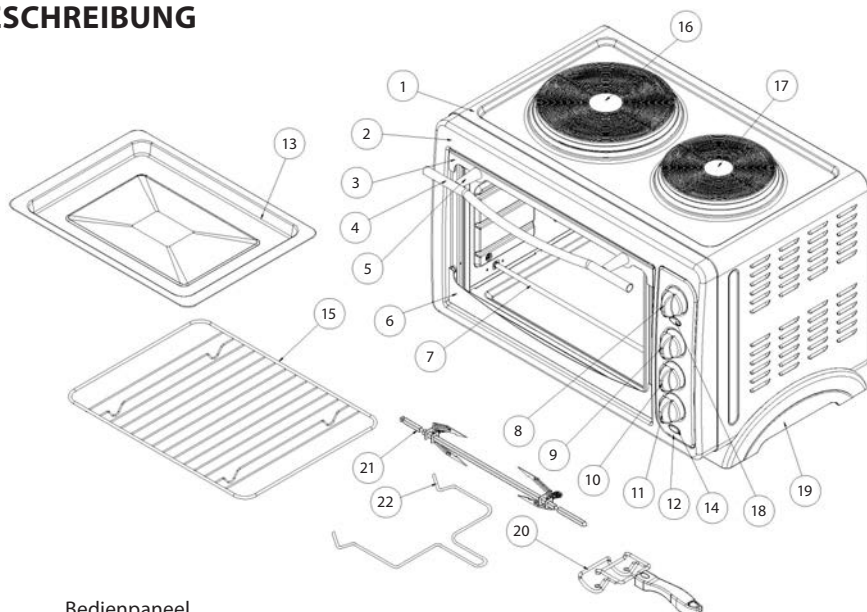
1. Spülen Sie das gesamte Zubehör in heißem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine, danach trocknen Sie es bitte gründlich ab und legen es zurück in den Elektro-Backofen.
2. Den Elektro-Backofen schließen Sie bitte an das Stromnetz an und lassen ihn leer auf der höchsten Stufe (230 °C) im Backmodus etwa 15 Minuten laufen, damit eventuelle Reste der Verpackung entfernt werden, die nach der Zulieferung des Elektro-Backofens haften bleiben könnten. Damit beseitigen Sie auch eventuelle anfängliche Gerüche des Elektro-Backofens.
3. Vor der ersten Verwendung stellen Sie auf die Kochplatten einen Behälter mit Wasser und schalten Sie sie auf die mittlere Stufe. Lassen Sie sie für die Dauer von 30 Minuten angeschaltet.

Hinweis: Die erste Verwendung des Elektro-Backofens und der Kochplatten kann von einem leichten Geruch und Rauch (etwa 15 Minuten) begleitet sein. Dies ist durch die Verbrennung der Schutzschicht, die auf dem Heizmodul bei der Produktion angebracht wird, bedingt.

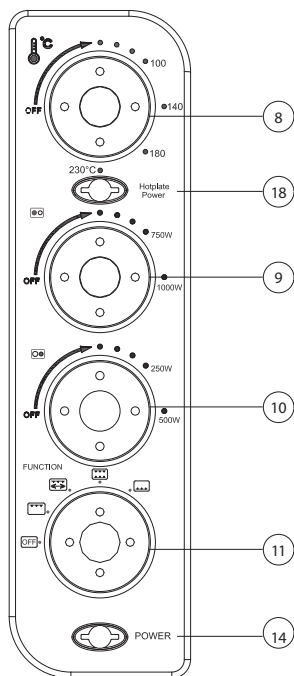
Hinweis: Bei dem Elektro-Backofen in der weißen Ausführung kann es während der Bedienung zu einer Verdunkelung der Fläche zwischen den Kochplatten kommen!

Hinweis: Halten Sie die maximale Gewichtsbelastung von 4 kg pro Kochplatte ein. Die Gesamtbelastung der Kochplatten sollte also 8 kg nicht übersteigen.

BESCHREIBUNG



Bedienpaneel



1. Abdeckung
2. Frontseite
3. Oberer Türrahmen
4. Griffstange
5. Bakelit-Kunststoff
6. Unterer Türrahmen
7. Unteres Heizmodul
8. Temperaturregler im Backofen
9. Leistungsregler der linken Kochplatte
10. Leistungsregler der rechten Kochplatte
11. Funktionsregler des Backofens
12. Bedienpaneel
13. Backblech
14. Kontrollleuchte des Elektro-Backofens
15. Rost
16. Große Kochplatte
17. Kleine Kochplatte
18. Kontrollleuchte der Kochplatten
19. Standfüßchen
20. Halter für das Backblech
21. Grillnadel
22. Halter für die Grillnadel

DE

DAS KOCHEN AUF DEN KOCHPLATTEN

Verwenden Sie bitte Kochgeschirr mit einem Boden in der Größe der Kochplatten! Schalten Sie nicht die Kochplatten alleine ohne Kochgeschirr ein. Es könnte zu einer Deformation kommen.

1. Stellen Sie den Kochtopf auf die linke/rechte Kochplatte.
2. Mit dem Leistungsregler der linken oder der rechten Kochplatte stellen Sie die gewünschte Leistung ein.
3. Nach der Beendigung des Kochvorganges schalten Sie den Regler auf **OFF** (ausgeschaltet).
4. Nach dem Beenden des Kochvorganges ziehen Sie das Stromzufuhrkabel aus dem Netzstecker.

Hinweis: Bei dem Herausnehmen des Backbleches, dem Rost oder irgendeines heißen Geschirres aus dem Elektro-Backofen lassen Sie bitte höchste Vorsicht walten. Verwenden Sie bitte Backhandschuhe.

DIE FUNKTION DES ELEKTRO-BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS

Temperaturregler im Backofen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur von **100 °C** bis **230 °C** zum Braten, Grillen oder Backen.

Obere Kontrollleuchte: Sie leuchtet, falls die Kochplatte(n) angeschaltet ist/sind.

Leistungsregler der linken Kochplatte: Wählen Sie die gewünschte Leistung von 750 W bis 1000 W.

Leistungsregler der rechten Kochplatte: Wählen Sie die gewünschte Leistung von 250 W bis 500 W.

Funktionsregler des Backofens: Dieser Backofen ist mit 5 Positionen für die verschiedenen Kochmodi ausgestattet:

OFF (Ausgeschaltet) / Backen auf dem Rost / Grillen / Braten / Backen

Braten auf dem Rost: für das Braten von Fisch, Steaks, Geflügel, Koteletts u.ä. (Oberhitze)

Grillen: für gegrilltes Hühnchen u.ä. (Oberhitze und Grill)

Backen: für das Backen von Brot, Muffins, gefrorenen Waffeln, Pizza u.ä. (Ober- und Unterhitze)

Backen: für das Backen / Braten von Kuchen, Strudel, Plätzchen, Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch u.ä. (Unterhitze)

Untere Kontrollleuchte: Leuchtet, wenn der Backofen im Betrieb ist.

Backblech: Bestimmt für das Schmoren und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch u.ä.

Drahtrost: Bestimmt für das Braten, Backen und Kochen im Koch-/Backgeschirr.

Innenbeleuchtung: Leuchtet, wenn der Elektro-Backofen in Betrieb ist.

DAS BACKEN IM ELEKTRO-BACKOFEN

Im Elektro-Backofen können Sie bis zu 4 kg Huhn oder Pute und bis zu 3 kg Gebratenes braten.

In der Tabelle für die Backdauer sind Orientierungswerte für das Backen aufgeführt. Wir empfehlen, regelmäßig den Backprozess mit einem küchenüblichen Fleischthermometer zu kontrollieren.

Für die Erzielung der besten Backergebnisse empfehlen wir, den Elektro-Backofen bis zu einer Dauer von 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

Hinweis: Es wird nicht empfohlen, Backsäckchen oder Glasgeschirr im Elektro-Backofen zu verwenden. Verwenden Sie **niemals** im Elektro-Backofen Kunststoffpappe, Papier oder ähnliche Materialien!

1. Schieben Sie das Rost bitte in die untere Position in den Elektro-Backofen.
2. Auf das Backblech legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel. Falls Sie das Backen auf dem Backblech vorbereiten, müssen Sie in den Elektro-Backofen nicht das Rost einschieben. Das Backblech lässt sich in die Rillen im Elektro-Backofen einschieben.
3. Mit Hilfe des Temperaturreglers wählen Sie die gewünschte Temperatur. Mit dem Funktionsregler wählen Sie den gewünschten Modus für die Zubereitung der Speise.
4. Falls Sie das Backgut kontrollieren oder entnehmen möchten, verwenden Sie zur Bedienung des Backbleches den Halter.
5. Nach dem Beenden des Backens im Backofen schalten Sie durch das Umschalten der Bedienfunktionen in die Position **OFF** (ausgeschaltet) und ziehen das Stromzufuhrkabel aus der Netzsteckdose.

Die empfohlene Backdauer

Die Backergebnisse können sich unterscheiden. Korrigieren Sie die aufgeführte Zeit entsprechend Ihren Bedürfnissen.

Art des Fleisches	Temperatur des Elektro-Backofens	Die empfohlene Zeit für 0,5 kg
Rindfleisch	230 °C	30–35 min
Schweinebraten	230 °C	40–45 min
Schinken	230 °C	35–40 min
Huhn	230 °C	25–35 min
Pute	230 °C	25–35 min

Hinweis: Alle aufgeführten Zeiten sind für gekühltes Fleisch (aus dem Kühlschrank) bestimmt. Gefrorenes Fleisch wird eine erheblich längere Zeit erfordern. Aus diesem Grund empfehlen wir, einen Fleischthermometer zu verwenden.

BACKEN AUF DEM ROST

Für die Erzielung der besten Backergebnisse empfehlen wir, den Elektro-Backofen bis zu einer Dauer von 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C. Den Funktionsregler stellen Sie auf  und heizen den Backofen vor.
2. Schieben Sie das Rost in die Rillen des Elektro-Backofens in den oberen Teil.
3. Legen Sie auf das Rost die Lebensmittel. Die Speise sollte so nah wie möglich am oberen Heizmodul sein, aber so, dass es dieses nicht berührt.
4. Den Temperaturregler stellen Sie auf die geeignete Temperatur.
5. Je nach Geschmack bestreichen Sie die Speise mit einer Marinade oder Öl.
6. Den Funktionsregler stellen Sie auf .
7. Wir empfehlen, die Tür ein wenig geöffnet zu lassen und nach der Hälfte der Backzeit die Speise umzudrehen.
8. Nach dem Beenden des Backens im Backofen schalten Sie durch das Umschalten des Funktionsreglers in die Position **OFF** (ausgeschaltet) und ziehen das Stromzufuhrkabel aus der Netzsteckdose.

Die empfohlene Backdauer

Die Backergebnisse können sich unterscheiden. Korrigieren Sie die aufgeführte Zeit entsprechend Ihren Bedürfnissen.

Überwachen Sie laufend die Speise, damit es nicht zum Verbrennen kommt.

Art des Fleisches	Temperatur des Elektro-Backofens	Zubereitungsdauer
Rippensteak	230 °C	25–30 min
T-Bone-Steak	230 °C	25–30 min
Hamburger	230 °C	25–28 min
Schweinekotelett	230 °C	40–45 min
Lammkotelett	230 °C	30–40 min
Hähnchenkeulen	230 °C	30–35 min
Fischfilet	200 °C	20–25 min

Hinweis: Alle aufgeführten Zeiten sind für gekühltes Fleisch (aus dem Kühlschrank) bestimmt. Gefrorenes Fleisch wird eine erheblich längere Zeit erfordern. Aus diesem Grund empfehlen wir, einen Fleischthermometer zu verwenden.

DE

GRILLEN

Auf der Grillnadel empfehlen wir, höchstens 2 bis 2,5 kg zu grillen. Binden Sie das Huhn zu, damit die Flügel und die Keulen während des Grillens sich nicht lösen und sich die Grillnadel frei drehen kann. Für die Erzielung der besten Backergebnisse empfehlen wir, den Elektro-Backofen bis zu einer Dauer von 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C. Spießen Sie Huhn oder ein anderes Fleisch auf den Grillspieß und stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß an den Klemmen und Muttern am Spieß befestigt ist. Achten Sie darauf, dass die Speise auf der Grillnadel richtig zentriert ist.
2. Legen Sie das gekennzeichnete Ende der Grillnadel in die Rille an der rechten Seite der Innenwand des Elektro-Backofens.
Vergewissern Sie sich, dass sich das vierkantige Ende der Grillnadel frei in die Haken an der linken Seite der Innenwand des Elektro-Backofens einlegen lässt.
3. Das Backblech schieben Sie an die unterste Position so ein, damit es das abtropfende Fett auffangen kann.
4. Den Funktionsregler stellen Sie auf .
5. Nach der Beendigung des Grillvorganges schalten Sie durch das Umschalten des Anschalten-/Ausschalten-Reglers in die Position **OFF** (ausgeschaltet) den Elektro-Backofen aus.
6. Entnehmen Sie die Grillnadel mit Hilfe des Halters in den Rillen auf jeder Seite der Grillnadel aus dem Elektro-Backofen. Heben Sie den linken Teil zuerst nach oben und danach entnehmen Sie die Grillnadel aus dem Elektro-Backofen. Heben Sie den rechten Teil der Grillnadel und danach ziehen Sie die Grillnadel aus dem Elektro-Backofen.

Die empfohlene Grilldauer

Die Backergebnisse können sich unterscheiden. Korrigieren Sie die aufgeführte Zeit entsprechend Ihren Bedürfnissen.

Art des Fleisches	Temperatur des Elektro-Backofens	Die empfohlene Zeit für 0,5 kg
Rindfleisch	230 °C	30–35 min
Schweinebraten	230 °C	40–45 min
Schinken	230 °C	40–45 min
Huhn	230 °C	25–35 min
Pute	230 °C	25–35 min

Hinweis: Alle aufgeführten Zeiten sind für gekühltes Fleisch (aus dem Kühlschrank) bestimmt. Gefrorenes Fleisch wird eine erheblich längere Zeit erfordern. Aus diesem Grund empfehlen wir, einen Fleischthermometer zu verwenden.

DE

BACKEN

Bedenken Sie bitte, dass bei dem **BACKEN** alle Heizelemente angeschaltet sind!

Der große Umfang des Elektro-Backofens ermöglicht es, 4 bis 6 Scheiben Brot, 6 Muffins, gefrorene Waffeln oder Omelettes zu backen. Bei dem Backen von 1 bis 2 Stücken legen Sie die Speise in die Mitte des Backrostes in den Elektro-Backofen.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C und den Funktionsregler stellen Sie auf .
2. Die Speisen legen Sie auf den Grillrost.
3. Nach dem Beenden des Backens im Backofen schalten Sie durch das Umschalten des Funktionsreglers in die Position **OFF** (ausgeschaltet) und ziehen das Stromzufuhrkabel aus der Netzsteckdose.

Hinweis: Das Drahtrost müssen Sie in die Mitte des Elektro-Backofens mit den Rillen in Richtung nach unten einschieben.

BRATEN

Bedenken Sie bitte, dass die Funktion **BRATEN** für das Erhitzen nur den unteren Teil des Heizmoduls verwendet!

Für die Erzielung der besten Bratergebnisse empfehlen wir, den Elektro-Backofen bis zu einer Dauer von 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C und den Funktionsregler stellen Sie auf . Heizen Sie den Elektro-Backofen bitte vor.
2. Das Rost stellen sie in die niedrigste oder in die mittlere Position im Elektro-Backofen. Legen Sie auf das Rost die Speisen und schieben Sie es in den Elektro-Backofen.
3. Die Speise sollte so nah wie möglich am unteren Heizmodul sein, aber so, dass es dieses nicht berührt.
4. Den Temperaturregler stellen Sie auf die geeignete Temperatur.
5. Je nach Geschmack bestreichen Sie die Speise mit einer Marinade oder Öl.
6. Den Funktionsregler stellen Sie auf .
7. Wir empfehlen, die Tür ein wenig geöffnet zu lassen und nach der Hälfte der Backzeit die Speise umzudrehen.
8. Nach dem Beenden des Backens im Backofen schalten Sie durch das Umschalten des Funktionsreglers in die Position **OFF** (ausgeschaltet) und ziehen das Stromzufuhrkabel aus der Netzsteckdose.

Das Einlegen des Rostes

Backwaren – untere und mittlere Position

Geschichtete Torten – untere Position (die Schichten backen Sie nacheinander)

Kuchen – untere und mittlere Position

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung nehmen Sie den Elektro-Backofen von dem Stromnetz und lassen ihn auskühlen!

Der Elektro-Backofen ist mit einer Spezialoberfläche ausgestattet, die während des laufenden Betriebes das Gerät sauber hält. Jegliche Oberflächenverschmutzungen, die durch das Kochen bewirkt wurden, werden während des normalen Betriebes oxidiert. Falls nötig, reiben Sie die Wände mit einem feuchten Schwamm, einem Tuch oder einem Küchenhandtuch mit einer schwachen Spülmittellösung ab.

FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN SIE BITTE KEINE METALLGERÄTE (DRAHTBÜRSTEN), RAUHE UND ABRASIVE REINIGUNGSMITTEL UND AUCH KEINE KRATZER, DAMIT ES NICHT ZU EINER BESCHÄDIGUNG DER SICH SELBST REINIGENDEN OBERFLÄCHE KOMMT.

VERWENDEN SIE KEINE RAUHEN UND ABRASIVEN MITTEL ODER KRATZER FÜR DIE KOCHPLATTEN-OBERFLÄCHEN; DIESE KÖNNTEN DIE EMAILOBERFLÄCHE ZERKRATZEN.

1. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, ein Handtuch oder einen Schwamm und reinigen Sie das Innengehäuse des Elektro-Backofens.
2. Reinigen Sie das Zubehör auf herkömmliche Art und Weise in Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine.
3. Den verunreinigten Türrahmen, die Dichtung und die benachbarten Teile müssen vorsichtig mit einem Tuch gereinigt werden, dass in Seifenlauge getränkt wurde und danach trocken gerieben werden.
4. Achten Sie darauf, dass in die Lüftungsöffnungen kein Wasser hineingerät.
5. Vor dem Anschließen des Elektro-Backofens an die Steckdose und seiner Verwendung, lassen Sie alle seine Teile und sein Zubehör gründlich trocknen.

DE

TECHNISCHE ANGABEN

Fassungsvermögen 33 l
2 gusseiserne Kochplatten
Stufenlose Regulierung der Kochplattenleistung
4 verschiedene Backofeneinstellungen
Stufenlose Temperaturregulierung im Backofen 100 °C – 230 °C
Kontrolllampe ON
Innenbeleuchtung
Rostfreie Ausführung
Zubehör: Backblech, Grillrost, Grillspieß, Halter zum Herausnehmen des Backblechs

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz
Anschlusswert: 3000 W
Geräuschpegel: 60 dB (A)
Anschlusswert der Kochplatte 185 mm: 1 000 W
Anschlusswert der Kochplatte 155 mm: 500 W
Oberer Heizkörper – Grill: 800 W
Unterer Heizkörper – Grill: 700 W
Maße des Blechs: 365 × 290 × 35 mm (B × H × T)

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not operate the oven if the door is damaged, it does not function correctly or the power cord is damaged. **All repairs or adjustments including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!**
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Do not immerse cord or plug in water!
4. This electric oven is intended for domestic use only. Do not operate the oven outdoors or in a moist environment and do not touch the cord or appliance with wet hands. Risk of electric shock. Do not touch hot surfaces. Prevent the risk of injury or burning. Do not use the oven for other purposes (e.g. heating rooms, drying animals, textile etc.).
5. Use accessories only advised by the manufacturer, otherwise you risk losing the warranty. Use oven mitts when inserting/removing objects from the oven.
6. Close supervision is necessary for operating the oven near children!
7. Do not leave the electric oven running unattended.
8. Leave at least 10 cm of free space on each side of the oven to ensure proper air circulation. Do not place any objects on the oven.
9. This appliance is equipped with a door containing safety glass. This glass is more resilient and resistant to breaking than ordinary glass. Avoid scratching the oven door or chipping the edges off.
10. Leaving the oven cord connected to outlet unattended is not recommended. Wait before the oven cools and unplug the power cord before performing maintenance work, inserting or removing accessories. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the cord from the outlet by grasping the plug.
11. Use the oven in its working position only, where there is no risk of it overturning, and sufficiently far from flammable objects (e.g. curtains, drapes, wood etc.).
12. Pay very close attention when handling roasting pans, grills, containing very hot oil or other hot liquids.
13. Do not use the oven near a source of heat, for example, stove hotplates. Protect the appliance against direct sunlight.
14. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
15. Prevent fires inside the oven by observing the following:
 - a) Do not overheat food. Make sure no objects touch the inside walls of the oven.
 - b) Do not insert material such as cartons, plastic, paper etc. into the oven. Use material which is suitable for use in ovens.
 - c) Do not cover the oven from the inside or outside. Risk of fire or the oven overheating.
 - d) Wipe the door, door seal and inside of the oven dry using a damp cloth with detergent. All stains, greases and food residue are removed this way.
 - e) If smoke begins to come out of the food being heated or the food catches fire, leave the door open, turn off the oven and unplug the cord from the outlet.
16. The appliance is not specified for operating via a time switch or remote control.

17. Do not use the oven if it does not contain any food or liquids. You could damage the oven. Do not cover or block any openings on the microwave oven.
18. Use the electric oven only in accordance with the instructions given in this manual. This electric oven is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
19. This appliance can be used by children ages 8 and older and by the physically and mentally impaired or by individuals with insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations performed by the user shall not be carried out by children, if they are not older than 8 years and under supervision. Children under the age of 8 shall keep away from the appliance and its power supply.



Hot surface!

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

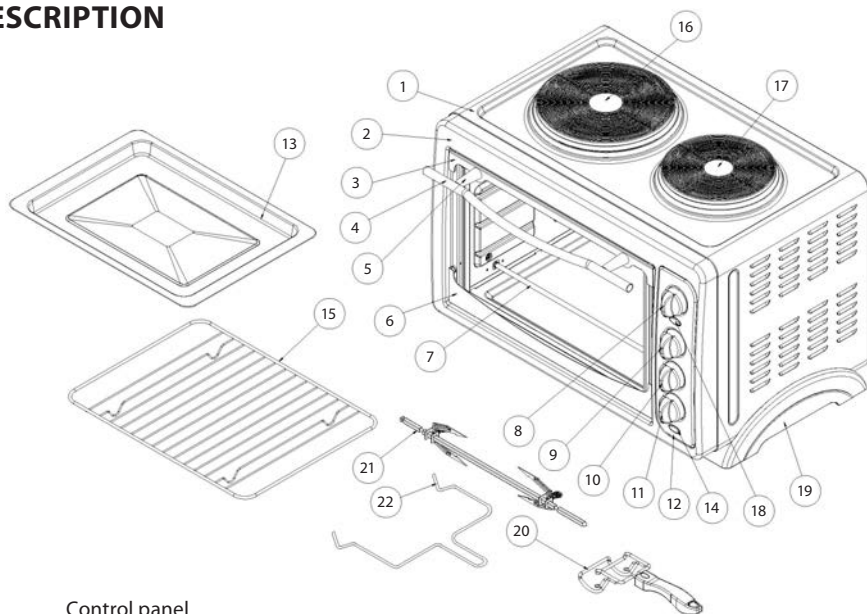
1. Wash all accessories using warm, soap water or in a dishwasher. Properly dry and insert back into the oven.
2. Plug the oven into the electricity network and leave it running on empty at the highest temperature (230°C) in roasting mode for about 15 minutes, to eliminate any packaging residue that could have remained upon delivering the oven. This way any initial oven odours are also eliminated.
3. Before using the oven for the first time, place cookware containing water on the hot plates and turn on to medium level and leave the oven running for 30 minutes.

Notice: The first use of the oven and hot plates can be accompanied by a sensitive odour and smoke (about 15 minutes). This is caused by the burning of protective compounds applied to heating units during production.

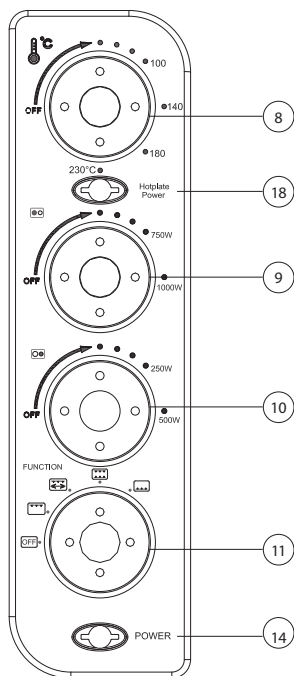
Notice: The area between hotplates may darken on the white version of the electric oven.

Notice: Respect the maximum weight load of 4 kg per hot plate. The overall load on the hotplates shall not exceed 8kg.

DESCRIPTION



Control panel



1. Cover
2. Front part
3. Upper door frame
4. Handle
5. Bakelite
6. Lower door frame
7. Lower heating unit
8. Oven temperature control
9. Left hot plate cooking power control
10. Right hot plate cooking power control
11. Oven function control
12. Control panel
13. Pan
14. Oven light
15. Grate
16. Large plate
17. Small plate
18. Hot plate indicator
19. Leg
20. Tray holder
21. Grilling skewer
22. Grilling skewer holder

COOKING ON HOT PLATES

Use cookware with a flat surface that is the same size as the plates! Do not turn on hot plates without cookware. This could lead to deformation.

1. Place the cooking pot on the left/right hot plate.
2. Set the left or right hot plate cooking power control to the desired power.
3. Switch the control to **OFF** after finishing cooking.
4. Unplug the power cord from the outlet after you are finished cooking.

Notice: Be very cautious while removing pans, grills or any hot dishes from the oven. Always use oven mitts.

OVEN FUNCTIONS AND ACCESSORIES

Oven temperature control: Select the desired temperature from **100°C** to **230°C** for baking, grilling or roasting.

Upper indicator: Lights up if the hot plate(s) is/are turned on.

Left hot plate cooking power control: Select the desired cooking power from 750 W to 1000 W.

Right hot plate cooking power control: Select the desired cooking power from 250 W to 500 W.

Oven function control: This oven is equipped with five positions for various cooking modes:

Off / Roasting / Grilling / Toasting / Baking

Roasting: for roasting fish, steaks, poultry, pork chops etc. (upper heating)

Grilling: for grilling chicken etc. (upper heating and grill)

Toasting: for toasting bread, muffins, frozen waffles, pizzas etc. (upper and lower heating)

Baking: for baking pies, strudels, cookies, chicken, beef, pork etc. (lower heating)

Lower indicator: On if the oven is running.

Pan: Specified for frying or roasting meat, poultry, fish etc.

Grate: Specified for toasting, baking and cooking in baking dishes.

Inner light: The light is on when the oven is in use.

BAKING IN THE OVEN

You can bake up to 4 kg of chicken or turkey in the oven and up to 3 kg of roast.

The baking duration table lists the approximate baking times. We recommend checking the baking process on a regular basis using a kitchen thermometer for meat.

For best results, we recommend pre-heating the oven at 230°C for a period of 15 minutes.

Notice: We do not recommend using oven bags or glass dishes. **Never** use plastic tape, paper and similar material in the oven!

1. Insert the grate into the oven at the bottom position.
2. Insert the prepared food into the pan. If you are preparing to bake using a pan, you do not have to insert a grate into the oven, the tray can be inserted into the brackets of the oven.
3. Select the desired temperature using the temperature control and the desired food preparation mode using the function control.
4. Use the holder to handle the tray when checking or removing the baked product.
5. After you are finished using the oven, turn off the appliance by switching the function control to **OFF** and unplug the power cord from the outlet.

Recommended baking time

Results may vary. Adapt these times to your needs.

Type of meat	Oven temperature	Recommended time per 0.5 kg
Roast beef	230°C	30–35 min
Roast pork	230°C	40–45 min
Ham	230°C	35–40 min
Chicken	230°C	25–35 min
Turkey	230°C	25–35 min

Note: All times given are specified for cold meat (from the refrigerator).

Frozen meat will require a significantly longer time to prepare. Therefore, we do not recommend using a thermometer for meat.

ROASTING

For best results, we recommend pre-heating the oven at 230°C for a period of 15 minutes.

1. Set the temperature control to 230°C. Set the function control to  and pre-heat the oven.
2. Place the grate into the upper part of the oven.
3. Place the food into the oven so that it is as close as possible to the upper heating unit, while not touching the unit.
4. Set a suitable temperature using the temperature control.
5. Spread marinade or oil according to taste.
6. Set the function control to .
7. We recommend leaving the door slightly opened and turning the food at the halfway point of baking.
8. After you are finished using the oven, turn off the appliance by switching the function control to **OFF** and unplug the power cord from the outlet.

Recommended baking time

Results may vary. Adapt these times to your needs.

Check the food regularly to prevent from burning.

Type of meat	Oven temperature	Preparation time
Rib steak	230°C	25–30 min
T-bone steak	230°C	25–30 min
Hamburger	230°C	25–28 min
Pork chop	230°C	40–45 min
Lamb chops	230°C	30–40 min
Chicken legs	230°C	30–35 min
Fish fillets	200°C	20–25 min

Note: All times given are specified for cold meat (from the refrigerator).

Frozen meat will require a significantly longer time to prepare. Therefore, we do not recommend using a thermometer for meat.

GRILLING

We recommend grilling a maximum of 2 to 2.5 kg of food on the grilling skewer. Tie the chicken to prevent the wings and legs from becoming loose and so the skewer can freely turn. For best results, we recommend pre-heating the oven at 230°C for a period of 15 minutes.

- 1. Set the temperature control to 230°C. Skewer the chicken or other meat on the grilling skewer and make sure it is properly secured by clamps and nuts on the skewer. Make sure the food on the skewer is properly centred.
- 2. Insert the end of the grilling skewer into the opening on the right side of the inside oven wall. Make sure the four-sided end of the skewer can be freely placed into the hook on the left side of the inside oven wall.
- 3. Place the tray in the lowest position for collecting released oil.
- 4. Set the function control to .
- 5. After the grilling process concludes, turn off the oven by turning the ON/OFF control into the **OFF**.
- 6. Remove the grilling skewer from the oven by the holders in the brackets on each side of the skewer. Lift the left side up first and then remove from the oven. Remove the grilling skewer from the right part and then pull it out of the oven completely.

Recommended baking time

Results may vary. Adapt these times to your needs.

Type of meat	Oven temperature	Recommended time per 0.5 kg
Roast beef	230°C	30–35 min
Roast pork	230°C	40–45 min
Ham	230°C	40–45 min
Chicken	230°C	25–35 min
Turkey	230°C	25–35 min

Note: All times given are specified for cold meat (from the refrigerator).
Frozen meat will require a significantly longer time to prepare. Therefore, we do not recommend using a thermometer for meat.

TOASTING

Please remember that all heating elements are on during the **TOASTING** process!
The large oven volume enables toasting 4 to 6 slices of bread, 6 pancakes, frozen waffles or omelets. For toasting only 1 to 2 pieces, place the food on the grate into the center of the oven.

- 1. Set the temperature control to 230°C and the function control to .
- 2. Place the food on the wired grate.
- 3. After you are finished using the oven, turn off the appliance by switching the function control to **OFF** and unplug the power cord from the outlet.

Note: The grate must be inserted into the center of the oven with grooves facing downward.

BAKING

EN

Please remember that the **BAKING** function only uses the lower heating unit!
For best results, we recommend pre-heating the oven at 230°C for a period of 15 minutes.

- 1. Set the temperature control to 230°C and the function control to . Pre-heat the oven.
- 2. Put the grate in the lowest or middle position of the oven. Place the food onto the grate and insert the grate into the oven.
- 3. The food should be as close as possible to the lower heating unit, while not touching the unit.
- 4. Set a suitable temperature using the temperature control.

5. Spread marinade or oil over the food according to taste.
6. Set the function control to .
7. We recommend leaving the door slightly opened and turning the food at the halfway point of baking.
8. After you are finished using the oven, turn off the appliance by switching the function control to **OFF** and unplug the power cord from the outlet.

Grate placement

Baked goods – lower or middle position

Layered cakes – lower position (bake layers individually)

Pies – lower or middle position

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the oven and leave to cool prior to cleaning!

The oven contains a special surface, maintained clean during normal operation. Any stains on the surface during cooking will be oxidized during normal operation. If necessary, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon dish towel using a mild washing detergent.

DO NOT USE METAL OBJECTS (STEEL WOOL), ROUGH AND ABRASSIVE CLEANING AGENTS OR SCRAPERS. MAY DAMAGE THE SELF-CLEANING SURFACE.

DO NOT USE ROUGH AND ABRASSIVE AGENTS OR SCRAPERS ON THE HOT PLATE SURFACES. MAY SCRATCH THEIR ENAMELED SURFACE.

1. Use a damp cloth, dish towel or sponge and clean the inside of the oven.
2. Clean the accessories as usual using soap water or in the dishwasher.
3. Clean the door frame, seal and neighbouring parts carefully using a damp cloth dipped into dishwashing detergent and wipe dry.
4. Make sure water does not get into the air vents.
5. Allow all parts and accessories cool prior to plugging the oven into the outlet.

TECHNICAL INFORMATION

Capacity 33 l

2 cast-iron cooking stoves

Continuous temperature control of stoves

4 different oven settings

Continuous temperature control of oven 100°C – 230°C

ON light indicators

Interior lighting

Stainless steel design

Accessories: baking pan, grill, rotisserie needle, baking pan holder

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz

Nominal input power: 3000 W

Noise level: 60 dB (A)

Stove input power 185 mm: 1000 W

Stove input power 155 mm: 500 W

Top heating unit – grill: 800 W

Bottom Top heating unit – grill: 700 W

Baking tray dimensions: 365 × 290 × 35 mm (w × h × d)

EN

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



Changes in text and technical parameters reserved.

K+B Progres

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123

Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny
prodávajícího:

Čitelný podpis
prodávajícího:

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovolte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytnete:

Infolinka K+B

Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbprogres.cz

Záruční podmínky:

I. Úvodní ustanovení

1. Záruční podmínky blíže vymezují některá vzájemná práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího.
2. Záruční podmínky se vztahují na věci, u nichž jsou uplatňována práva kupujícího z odpovědnosti za vady v záruční době.
3. Prodávající odpovídá za vady, které se projeví po převzetí věci kupujícím v záruční době.
4. U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.

II. Převzetí zboží

1. Kupující je povinen prohlédnout věc bezprostředně při jejím převzetí v prodejní prodávajícího nebo při jejím převzetí od dopravce.
2. Jsou-li zjištěny zjevné vady věci, za které se považují všechny vady zjištěné při převzetí věci, je kupující oprávněn požadovat od prodávajícího v prodejní, dodání věci bezvadné a pokud mu je věc dopravována na jím určené místo, je kupující povinen vyhotovit záznam o charakteru a rozsahu zjištěných vad, který potvrdí dopravce svým podpisem. Kupující je oprávněn v tomto případě věc nepřevzít a požadovat dodání věci bez vad.

III. Záruční podmínky

1. Vyskytnou-li se po převzetí věci kupujícím vady věci v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat. Prodávající odpovídá kupujícímu za to, že prodávaná věc je při převzetí kupujícím bez vad.
2. Délka záruční doby je dána příslušnou právní normou a začíná běžet od data převzetí věci kupujícím resp. od data prodeje.
3. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byla věc v záruční opravě. V případě výměny vadné věci za bezvadnou, běží od jejího převzetí kupujícímu nová záruční doba.

IV. Reklamacce

1. Při zjištění vad v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat přímo v autorizovaných servicech, které jsou specifikovány na webových stránkách té které obchodní značky nebo je na dotaz kupujícího označí prodávající.
2. Reklamacce lze také uplatnit v prodejní prodávajícího. V případě uplatnění reklamacce přímo v autorizovaném servisu se vřízení reklamacce značně urychlí.
3. Kupující je povinen věrohodným způsobem prokázat, že odpovědnost za vady věci uplatňuje v záruční době u prodávajícího, kde tuto věc zakoupil, tj. zejména předložením vyplněného záručního listu a dokladu o zaplacení kupní ceny. V případě, že věc při převzetí kupujícím není ve shodě s kupní smlouvou, má kupující právo na to, aby prodávající bezplatně a bez zbytečného odkladu uvedl věc do stavu odpovídajícího kupní smlouvě, a to dle požadavků kupujícího buď výměnou věci nebo její opravou a v případě, že takový postup není možný může kupující požadovat přiměřenou slevu z ceny věci nebo od smlouvy odstoupit.
4. Jde-li o vadu odstranitelnou, má kupující právo na její bezplatné odstranění bez zbytečného odkladu, nejpozději v zákonné lhůtě, pokud se prodávající s kupujícím nedohodne na delší lhůtě nebo na výměnu věci či její součástí nebo na slevě z ceny věci. V případě, že vady nebudou odstraněny řádně a včas má kupující stejná práva, jako v případě neodstranitelné vady.
5. V případě zjištění neodstranitelné vady, která brání tomu, aby věc mohla být užívána řádně jako věc bez vady (na základě písemného posouzení autorizovaného servisního střediska, pokud si to vyžaduje povaha věci), má kupující právo na její výměnu nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, avšak kupující nemůže věc pro opětovné vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
6. V případě oprávněného odstoupení od smlouvy za podmínek stanovených platnými právními předpisy, se smlouva od počátku ruší a smluvní strany jsou si povinny vrátit vzájemná plnění.
7. Pokud byla reklamacce věci posouzena jako neoprávněná, kdy závada vznikla, např. nesprávným použitím, nesprávnou montáží, chybnou manipulací apod., servisní středisko vrátí kupujícímu věc neopravenou. Na písemnou žádost kupujícího může servisní středisko věc opravit na náklady kupujícího.
8. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení věci nebo její součástí způsobené obvyklým používáním nebo na vadu, pro kterou byla věc prodána za nižší cenu.

V. Záruka

1. Prodávající neposkytuje záruku na reklamované vady v případě, že kupující:
 - a. nedodrží podmínky pro odbornou montáž, instalaci nebo údržbu reklamovaného zboží,
 - b. poruší ochranné pečete nebo nálepky na reklamovaném zboží,
 - c. použil reklamované zboží k jinému než obvyklému účelu nebo za podmínek, které neodpovídají parametrům uvedeným v dokumentaci ke zboží a důsledkem toho vada vznikla. Výrobek je určen pro použití v domácnosti.
 - d. pozmění údaje v záručním listě nebo v dokladu o koupi za účelem získání výhody reklamovat vady zboží.
2. Záruka se nevztahuje na vady reklamovaného zboží :
 - a. způsobené živelnou katastrofou, povětrnostními vlivy, mechanickým opotřebením nebo poškozením, elektrostatickým nábojem,
 - b. způsobené spotřebou spotřebního materiálu jako jsou zejména tonery, pásy, tiskové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplně, baterie, lampy atd.
3. Za vadu se nepovažuje pokud se u LCD monitoru a televizoru neprojeví závada tří a více barevných pixelů nebo šesti a více subpixelů (dle ISO 13406-2).
4. O každé reklamované vadě a způsobu vřízení reklamacce, musí být vyhotoven písemný protokol.
5. Práva z odpovědnosti za vady věci zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.

VI. Závěrečná ustanovení

1. Záruční podmínky se řídí platnými právními normami právního řádu České republiky.
2. Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího:

Upozornění pro prodejce:

Pro případné uplatnění reklamacce ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

K+B Progres

K+B Progres, a. s. (ďalej len K+B), IČO: 61860123

Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapísaná
v Obchodnom registri Mestského súdu v Prahe, oddiel B, vložka 2902

ZÁRUČNÝ LIST

Označenie výrobku:

Názov:

Výrobné číslo:

Dátum predaja:

Pečiatka predajne
predávajúceho:

Čitateľný podpis
predávajúceho:

Vážení zákazníci,

ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si výrobok importovaný našou firmou a že ste tak urobili po starostlivom zvážení, aké má technické parametre a na aký účel ho budete používať. Dovoľte, aby sme prispeli k vašej neskoršej spokojnosti so zakúpeným výrobkom nasledujúcimi informáciami:

- Pred prvým uvedením výrobku do prevádzky si starostlivo prečítajte priložený slovenský návod na jeho obsluhu a dôsledne ho dodržujte.
- Vami kúpený výrobok je určený na bežné domáce používanie. Na profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných firiem.

Ďalšie informácie vám poskytneme:

Infolinka K+B

Tel.: 272 122 419 (Po – Pi 7.30 – 17.00 hod.), fax: 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Generálne zastúpenie pre SR: K+B Elektro-Media, k. s.

Tel.: +421 2 32 113 429 (Po – Pi 8.00 – 17.00 hod.), fax: +421 2 32 113 418; e-mail: servis-ecg@k-b.sk

Záručné podmienky:

I. Úvodné ustanovenia

1. Záručné podmienky bližšie vymedzujú niektoré vzájomné práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho.
2. Záručné podmienky sa vzťahujú na veci, pri ktorých sú uplatňované práva kupujúceho zo zodpovednosti za chyby v záručnej lehote.
3. Predávajúci zodpovedá za chyby, ktoré sa prejaví vo prevzatí veci kupujúcim v záručnej lehote.
4. Pri veciach predávaných za nižšiu cenu sa záruka nevzťahuje na chyby, pre ktoré bola nižšia cena dohodnutá.

II. Prevzatie tovaru

1. Kupujúci je povinný prehladnúť vec bezprostredne pri jej prevzatí v predajni predávajúceho alebo pri jej prevzatí od dopravcu.
2. Ak sú zistené zjavné chyby veci, za ktoré sa považujú všetky chyby zistiteľné pri prevzatí veci, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho v predajni dodanie veci bezchybnej a pokiaľ mu je vec dopravovaná na ním určené miesto, je kupujúci povinný vyhotoviť záznam o charaktere a rozsahu zistených chýb, ktorý potvrdí dopravca svojím podpisom. Kupujúci je oprávnený v tomto prípade vec neprevziať a požadovať dodanie veci bez chýb.

III. Záručné podmienky

1. Ak sa vyskytnú po prevzatí veci kupujúcim chyby veci v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať. Predávajúci zodpovedá kupujúcemu za to, že predávaná vec je pri prevzatí kupujúcim bez chýb.
2. Dĺžka záručnej lehoty je daná príslušnou právnu normou a začína bežať od dátumu prevzatia veci kupujúcim resp. od dátumu predaja.
3. Záručná lehota sa predlžuje o čas, keď bola vec v záručnej opravu. V prípade výmeny chybné veci za bezchybnú, beží od jej prevzatia kupujúcemu nová záručná lehota.

IV. Reklamácie

1. Pri zistení chýb v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať priamo v autorizovaných servisoch, ktoré sú špecifikované na webových stránkach tej-ktorej obchodnej značky alebo ich na požiadanie kupujúceho označí predávajúci.
2. Reklamáciu je možné tiež uplatniť v predajni predávajúceho. V prípade uplatnenia reklamácie priamo v autorizovanom servise sa vybavenie reklamácie značne urýchli.
3. Kupujúci je povinný vhodným spôsobom preukázať, že zodpovednosť za chyby veci uplatňuje v záručnej lehote u predávajúceho, kde túto vec zakúpil, t. j. najmä predložením vyplneného záručného listu a dokladu o zaplatení kúpnej ceny. V prípade, že vec pri prevzatí kupujúcim nie je v zhode s kúpnu zmluvou, má kupujúci právo na to, aby predávajúci bezplatne a bez zbytočného odkladu uviedol vec do stavu zodpovedajúceho kúpnej zmluve, a to podľa požiadaviek kupujúceho buď výmenou veci alebo jej opravou a v prípade, že taký postup nie je možný, môže kupujúci požadovať primeranú zľavu z ceny veci alebo od zmluvy odstúpiť.
4. Ak ide o chybu odstrániteľnú, má kupujúci právo na jej bezplatné odstránenie bez zbytočného odkladu, najneskôr v zákonnej lehote, pokiaľ sa predávajúci s kupujúcim nedohodnú na dlhšej lehote alebo na výmenu veci či jej súčasti alebo na zľave z ceny veci. V prípade, že chyby nebudú odstránené riadne a včas, má kupujúci rovnaké práva, ako v prípade neodstrániteľnej chyby.
5. V prípade zistenia neodstrániteľnej chyby, ktorá bráni tomu, aby vec mohla byť užívaná riadne ako vec bez chyby (na základe príslušného posúdenia autorizovaného servisného strediska, pokiaľ si to vyžaduje povaha veci), má kupujúci právo na jej výmenu alebo má právo od zmluvy odstúpiť. Tie isté práva patria kupujúcemu, ak ide síce o chyby odstrániteľné, avšak kupujúci nemôže vec pre opätovné vyskúšanie chyby po opravu alebo pre väčší počet chýb vec riadne užívať.
6. V prípade oprávneného odstúpenia od zmluvy za podmienok stanovených platnými právnymi predpismi, sa zmluva od začiatku ruší a zmluvné strany sú si povinné vrátiť vzájomné plnenia.
7. Pokiaľ bola reklamácia veci posúdená ako neoprávnená, keď porucha vznikla napr. nesprávnym použitím, nesprávnou montážou, chybou manipuláciou a pod., servisné stredisko vráti kupujúcemu vec neoprávnenú. Na písomnú žiadosť kupujúceho môže servisné stredisko vec opraviť na náklady kupujúceho.
8. Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie veci alebo jej súčasti spôsobené obvyklým používaním alebo na chybu, pre ktorú bola vec predaná za nižšiu cenu.

V. Záruka

1. Predávajúci neposkytuje záruku na reklamované chyby v prípade, že kupujúci:
 - a. nedodržal podmienky pre odbornú montáž, inštaláciu alebo údržbu reklamovaného tovaru,
 - b. porušil ochranné pečate alebo nálepky na reklamovanom tovare,
 - c. použil reklamovaný tovar na iný než obvyklý účel alebo za podmienok, ktoré nezodpovedajú parametrom uvedeným v dokumentácii k tovaru a dôsledkom toho chyba vznikla. Výrobok je určený na použitie v domácnosti.
 - d. pozmenil údaje v záručnom liste alebo v doklade o kúpe s cieľom získania výhody reklamovať chyby tovaru.
2. Záruka sa nevzťahuje na chyby reklamovaného tovaru:
 - a. spôsobené živelnou katastrofou, poveternostnými vplyvmi, mechanickým opotrebovaním alebo poškodením, elektrostatickým nábojom,
 - b. spôsobené spotrebou spotrebného materiálu ako sú najmä tonery, pásky, tlačové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplne, batérie, lampy atď.
3. Za chybu sa nepovažuje, pokiaľ sa pri LCD monitore a televízore neprejaví chyba troch a viacerých farebných pixlov alebo šiestich a viac subpixlov (podľa ISO 13406-2).
4. O každej reklamovanej chybe a spôsobe vybavenia reklamácie musí byť vyhotovený písomný protokol.
5. Práva zo zodpovednosti za chyby veci zaniknú, ak neboli uplatnené v záručnej lehote.

VI. Záverečné ustanovenia

1. Záručné podmienky sa riadia platnými právnymi normami právneho poriadku Slovenskej republiky.
2. Kupujúci vyhlasuje, že kúpnu zmluvu uzavrel po zrejlej úvahe, že vyššie špecifikovanú vec prehladal, vyskúšal jej funkčnosť, zoznámil sa s jej obsluhou, uvedením do prevádzky a záručnými podmienkami, a že predaná vec je pri prevzatí v zhode s kúpnu zmluvou a že je bez chýb.

Podpis kupujúceho:

Upozornenie pre predajcu:

Pre prípadné uplatnenie reklamácie ešte pred predajom výrobku spotrebiteľovi (predpredajná záruka) požaduje firma K+B kompletný nepoužívaný výrobok v originálnom nepoškodenom obale, riadne vyplnený reklamačný protokol, kópiu dokladu preukazujúceho prevzatie výrobku predajcom a tento záručný list. Predpredajná záručná lehota na tento výrobok je jeden rok od nadobudnutia výrobku predajcom od dodávateľa. K+B preberá za predajcu zodpovednosť za chyby predaného výrobku spotrebiteľovi vo vyššie uvedenom rozsahu za podmienok uvedených na tomto záručnom liste iba vtedy, ak bol tento výrobok predaný spotrebiteľovi v čase trvania predpredajnej záruky.

www.ecg.cz

Výhradní zastoupení pro ČR:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

CZ

Distribútor pre SR:

K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Wylączny przedstawiciel na PL:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárolagos magyarországi képviselő:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Distributor für DE:

K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham

DE

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdai hibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.