

# TEFAL®

February 2004

Ref. : 3305792c

Document subject to modification

Realisation : Espace Graphique

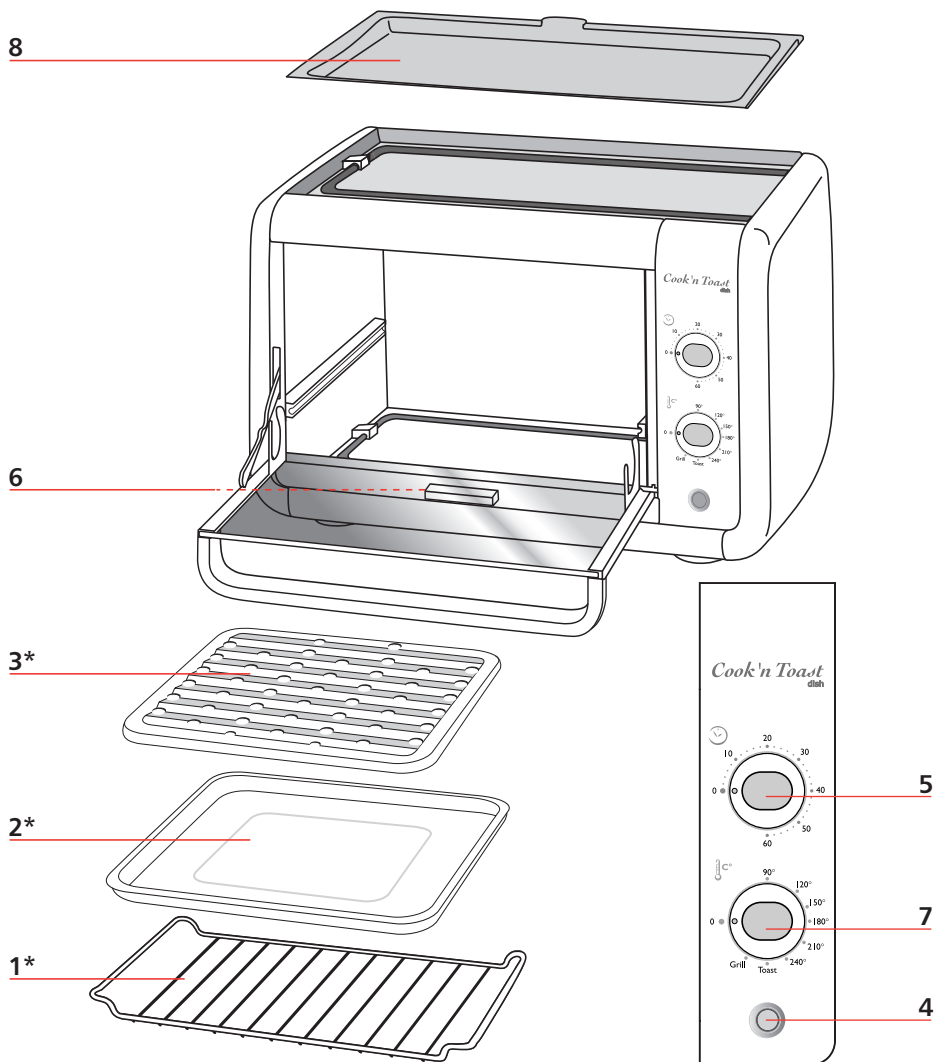
# TEFAL®



**Instructions for use, bedienungsanleitung, руководство по эксплуатации,  
instrukcję obsługi, celý návod, celý návod, használati útmutatót, celotno  
besedilo, pročitajte upute, modul de utilizare.**

# Cook'n Toast

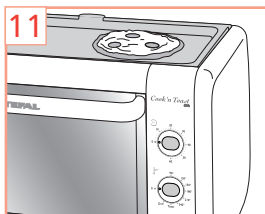
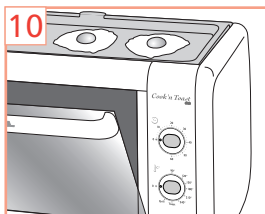
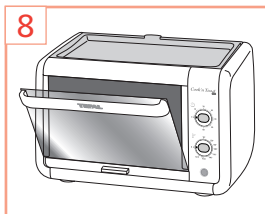
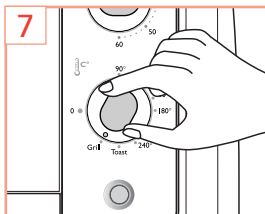
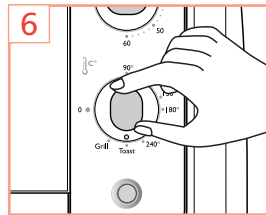
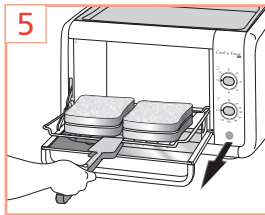
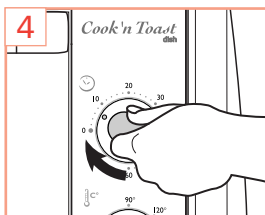
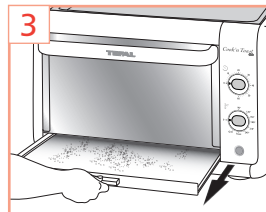
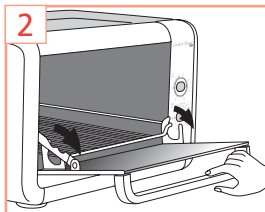
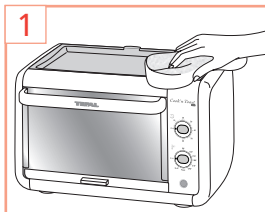
dish



\* according to model, je nach Modell, в зависимости от модели, w zależności od modelu, podle modelu, podľa modelov, modelltől függően, odvisno od modela, ovisi o modelu, în funcție de model.

# Cook'n Toast

dish




# SAFETY INSTRUCTIONS

## PREVENTION OF DOMESTIC ACCIDENTS

- This appliance complies with the technical rules and safety standards in force.
- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE as modified by 92/31/CEE and 93/68/CEE.
- Low-Voltage Directive 73/23/CEE as modified by 93/68/CEE.
- Given the diversity of applicable standards, if this appliance is to be used in a country other than that in which it was purchased, you should have it checked by an approved service centre.
- Check that the supply voltage matches that indicated on the appliance (alternating current only).
- Check that the electrical system is able to supply an appliance of this rated power.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not allow the power cable to hang down or touch the hot parts of the appliance.
- Do not pull on the power cable to unplug the appliance.
- Only use an extension cable that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- To avoid electric shock, never immerse the power cable, the socket or the appliance in water or in any other liquid.

**When using electrical appliances, there are certain basic rules that should always be complied with, especially the following:**

- Read the instructions for use in their entirety and follow them carefully.
- Never leave the appliance operating unattended, especially when grilling something for the first time or after a change in the settings.
- Do not leave the appliance within the reach of children.
- The appliance must not be used by young children or by disabled people without supervision.
- Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not carry or move the appliance during use.
- Use a solid heat resistant work surface that is not subject to water splashes.
- Do not place the appliance close to a heat source.
- Disconnect the appliance after each use and before cleaning.
- Before use, always check that the crumb tray is properly secured beneath the appliance.
- During use, the door and the outer surfaces of the appliance can reach high temperatures. Avoid touching these surfaces during use. Only touch the handles and buttons provided. 
- Never place paper, cardboard or plastic in, on or under the appliance.
- Do not use the toaster function to cook or defrost frozen dishes.

- Do not use the appliance if:
  - the power cable is defective or damaged.
  - the appliance has fallen and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved After-Sales Service Centre to avoid any risk.

- Only use the appliance indoors.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Bread can burn and, thus, the appliance should not be used near combustible material, such as curtains, shelves, furniture, etc.
- Do not cover the appliance while in operation. Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Do not store inflammable substances near the appliance.
- Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer or of a brand other than that of your appliance.
- This appliance is designed solely for domestic use; any professional or inappropriate use or use not in compliance with these instructions renders the manufacturer's liability and guarantee null and void.
- For your own safety, never dismantle the appliance yourself; call on the services of an Approved Service Centre.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS  
IN A SAFE PLACE**

## Appliance characteristics

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| 1. Grid*            | 5. Timer           |
| 2. Baking tray*     | 6. Crumb collector |
| 3. Griddle*         | 7. Thermostat      |
| 4. On/Off Indicator | 8. Hotplate        |

## Advantages of the Toaster Oven

Your Toaster Oven offers the following advantages:

- Interior capacity of 8.5 litres to toast up to 4 slices of bread at a time.
- An integrated hotplate on top to offer you more cooking possibilities. (9).
- Bake function: thermostat settings from 90° to 240°C for all your baking requirements.
- Grill function: to braise and brown all your dishes.
- Shelf slides out automatically: for easier monitoring of cooking and easier handling of dishes. (2).
- Easy-to-remove crumb collector for easy cleaning of your oven and to remove breadcrumbs and other food fragments. (3).
- A baking tray to cook biscuits, sandwiches, and frozen dishes.
- A griddle\* for healthier cooking.

## Before first use

- Unpack the appliance and remove all stickers.
- Read the instructions for use and follow them carefully.
- Remove the accessories\* (grid, baking tray, griddle) and wash them in hot, soapy water. Rinse and dry carefully.
- Unwind the power cable completely.
- Wipe over the outside of the appliance with a damp cloth and dry. (1).

**To eliminate the "new" smell, run the appliance empty, with the door open, in a well ventilated room:**

- Set the thermostat to 240 °C and the timer to 15 minutes.
- After 15 minutes, the button will automatically position itself to "0".



***A little smoke will come out of the oven. This is normal and will progressively disappear during this first operation.***

## Using the TOAST function (Both heating elements in operation)

- There is no need to turn the bread as both sides will be toasted at the same time.
- Place the slices of bread directly on the grid, with the grid turned upwards.
- Set the thermostat button to "Toast". (6).
- Set the timer button to the desired toasting time. (4).
- The indicator light comes on.
- When the cycle ends, the timer button automatically returns to the "0" position and a sound signal is heard; the light switches off.
- You can interrupt the operation before the end of the cycle by returning the timer to the "0" position.
- Remove the toast. (5).

*Note:*

- When using the TOAST function, always keep an eye on the bread during toasting.
- On first use, try out the toasting function on a few slices of bread.
- Keep in mind that the fewer the slices of bread, the shorter the toasting time.
- When doing several batches of thin toast, we recommend that you watch your bread so it doesn't burn.

- Should this happen, stop the toasting cycle immediately by returning the timer to the "0" position.
- If you want to warm up a slice of bread which is already toasted, watch the toasting carefully.



*The oven is hot. When removing bread, be careful not to touch the sides (use bread tongs\*\* or oven gloves\*\*).*

## **BAKE FUNCTION** (Both heating elements in operation)

- Place the food on the shelf using an appropriate dish.
- Set the thermostat button to the desired temperature.
- Set the timer to the desired cooking time (maximum of 60 minutes).
- The indicator light comes on.
- You can interrupt the cycle by returning the timer to the "0" position.
- When the cycle ends, the timer automatically returns to the "0" position and a sound signal is heard. The light switches off.
- Return the thermostat button to the zero "0" position.



*The oven is hot. When removing the dish, be careful not to touch the sides (pull out the shelf using oven gloves\*\*).*

## **GRILL FUNCTION** (Only the top heating element is used)

- Place the griddle\* in the baking tray.
- Arrange your food on the unit made up of the griddle\* and baking tray.
- Place the unit on the shelf: the minimum distance between the food and the top heating element must be at least 2cm (0.8 in).
- Leave the door partly open. (8).
- Set the thermostat button to "Grill". (7).
- Set the timer to the desired time (maximum of 60 minutes).
- The indicator light comes on.
- Keep an eye on the food and turn it over half-way through the cooking with a cooking utensil (if necessary).
- You can interrupt the cycle by returning the timer to the "0" position.
- When the cycle ends, the timer automatically returns to the "0" position and a sound signal is heard. The light switches off.
- Return the thermostat button to the zero "0" position.



*The oven is hot. When removing the dish, be careful not to touch the sides (pull out the shelf using oven gloves\*\*).*



*During cooking, splashes of fat can flare up if they come into contact with the top heating elements. Don't worry, they will burn out on their own and will have no effect on the appliance.*

## **Useful advice**

- When cooking, food always gives off steam and sometimes smoke.
- To reduce smoke and odours, always keep the sides of the oven clean.
- You can also reduce their amount:
  - by putting a little water in the bottom of the tray at the beginning of the cooking process.
  - by complying with or lowering cooking temperatures.
- If the food does not cook uniformly at the back of the oven:
  - Turn the food around during cooking in order to make the cooking more uniform.
- For times under 5 minutes, turn the knob to 15 minutes and then bring it back to the required time.

\* according to model    \*\* not supplied with the appliance

## USING THE HOTPLATE

(The hotplate can be used on its own or at the same time as one of the other three cooking modes).

### Using the hotplate on its own (10).

- Set the thermostat to the Grill function (top heating element in operation).
- Set the timer to the desired cooking time.
- The indicator light comes on.
- The top heating element will heat up the hotplate.
- Pre-heat for 5 minutes, then place your food onto the hotplate.
- You can interrupt the operation before the end of the cycle by returning the timer to the "0" position.
- When the cycle ends, the timer automatically returns to the "0" position and a sound signal is heard. The light switches off.


 **Caution, the hotplate remains hot when the timer has stopped!**

 **The plate has a specific direction: the side with a finger tab' is the back of the plate, do not place it in the front. (9).**

 **This finger tab' is not a carrying finger tab'. It should only be used to lift the plate to clean it. (12).**

### Using the hotplate at the same time as another cooking mode (11).

- In this case, you need to first choose the cooking settings (time and temperature) for the food to be cooked in the oven.
- The top heating element is in operation and heats up the hotplate.

 **In this case, cooking time is determined according to the food placed in the oven; the oven will stop heating the hotplate at the end of the cooking time.**

 **You will therefore need to keep an eye on the food being cooked or warmed up on the hotplate.**

 **Caution: the hotplate remains hot after the oven switches off!**

 **The plate has a specific direction: the side with a finger tab' is the back of the plate, do not place it in the front. (9).**

 **This finger tab' is not a carrying finger tab'. It should only be used to lift the plate to clean it. (12).**

 **Wait until the appliance has cooled down completely before removing and cleaning the hotplate.**

## Cleaning

- Before cleaning, always unplug your appliance and let it cool down completely.
- Never immerse the appliance in water.

### External surfaces

- Wipe the external surface of the appliance with a damp, soapy sponge. (1).
- Rinse and dry thoroughly.

### Internal surfaces

- The internal surfaces are non-stick. Remove any grease splashes with a sponge soaked in hot soapy water.
- Rinse and dry thoroughly.

- Do not use any scouring pads, metal pads, scouring powder, or aggressive cleaning products (particularly caustic cleaning agents).

#### Accessories\*

- The accessories\* should be cleaned with hot soapy dishwasher.
- Rinse and dry thoroughly.

#### Crumb collector

- The crumb collector should be cleaned with hot soapy dishwasher.
- Rinse and dry thoroughly.

#### Hotplate

- Wait until the appliance has cooled down completely before removing and cleaning the hotplate.
- To remove the hotplate, grasp the finger tab' located at the back of the plate.
- The hotplate is easy to clean with hot soapy dishwasher (do not use a metal pad or scouring powder). Leave to dry.
- The hotplate is easy to put back in its place above the oven, with the finger tab' facing backwards.



**Caution: do not put the accessories or the hotplate in the dishwasher.**

## COOKING GUIDE

The temperatures and times stated are given as an indication only. Cooking results vary according to recipes, the dishes used and the ingredients.

Dishes	Function - T°	Time
Apple pie	BAKE 230 °C	25-35 minutes
Cookies	BAKE 180 °C	10-15 minutes
Fresh pizza, 200 g	BAKE 230 °C	6-8 minutes
Frozen scalloped potatoes	BAKE 230 °C	40-50 minutes
2 chicken legs	BAKE 230 °C	25-35 minutes
Cod fillet	BAKE 230 °C	18-22 minutes
Bacon (10 mm )	GRILL (door partly open)	10 minutes, turn over, then 4 minutes
Sausages	GRILL (door partly open)	10 minutes, turn over, then 4 minutes
Grilled pasta dish	GRILL (door partly open)	15-20 minutes
Bacon (10 mm)	Hotplate – in GRILL position	20 minutes (10 on each side)
Beef burgers	Hotplate – in GRILL position	10-15 minutes on first side, 5-10 minutes on the other side
Warming-up potatoes	Hotplate – in GRILL position	25-30 minutes
Fried eggs	Hotplate – in GRILL position	4-5 minutes

## LIMITED WARRANTY PERIOD


\* according to model

# SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

## ZUR VERMEIDUNG VON HAUSHALTSUNFÄLLEN

- Die Sicherheitseinrichtungen dieses Geräts entsprechen den Regeln der Technik und den gültigen Normen.
- Richtlinie zur Elektromagnetischen Kompatibilität 89/336/CEE, modifiziert 92/31/CEE und 93/68/CEE.
- Richtlinie zur Niederspannung 73/23/CEE, modifiziert 93/68/CEE.
- Aufgrund der Vielfalt der gültigen Normen muss das Gerät bei Verwendung in einem Land, in dem es nicht gekauft wurde, dort in einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden, um sicher zu gehen, dass es allen in diesem Land gültigen Normen entspricht.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselspannung).
- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Geräts dieser Leistungsstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung geraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen und deren Durchmesser mindestens ebenso groß ist wie der des mitgelieferten Gerätekabels.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

**Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sind verschiedene Grundregeln zu beachten. Einige davon sind nachstehend aufgeführt:**

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vollständig durch und befolgen Sie die Bedienungsanweisung genau.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb, besonders bei der ersten Anwendung und nach Veränderung der Einstellungen.
- Lassen Sie das Gerät niemals in Reichweite von Kindern stehen.
- Das Gerät darf von kleinen Kindern und Behinderten nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
- Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden – das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt oder verschoben werden.
- Das Gerät muss stabil und vor Wasserspritzern geschützt stehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Hitzequelle auf.
- Das Gerät muss nach der Benutzung und vor der Reinigung ausgesteckt werden.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob die Krümelschublade fest unter dem Gerät sitzt.
- Da die Tür und die Außenhaut des Geräts bei Betrieb sehr heiß werden können, dürfen diese Teile bei Betrieb des Geräts nicht berührt werden. Bedienen Sie sich der Griffe und Tasten des Geräts .

- In, auf oder unter dem Gerät darf sich niemals Papier, Karton oder Plastik befinden.
- Der Toaster darf nicht zum Kochen oder Auftauen von Tiefkühlprodukten verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
  - das Kabel kaputt ist oder Schäden aufweist,
  - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit von einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.

- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Da das Brot anbrennen kann, darf das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Regalen, Möbeln benutzt werden.
- Decken Sie das Gerät nie ab, wenn es in Betrieb ist. Falls Teile des Geräts Feuer fangen sollten, versuchen Sie auf keinen Fall, dieses mit Wasser zu löschen. Stecken Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Zubehör anderer Marken darf keinesfalls eingesetzt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen, nicht bestimmungsgemäßen oder zu von der Bedienungsanleitung abweichenden Zwecken hat das Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge.
- Nehmen Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit niemals selbst auseinander; dies ist den anerkannten Kundendienstzentren vorbehalten.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN  
GUT AUF**

## Eigenschaften des Gerätes

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1. Rost*         | 5. Zeitwählschalter |
| 2. Blech*        | 6. Krümelschubblade |
| 3. Grilleinsatz* | 7. Thermostat       |
| 4. Lämpchen      | 8. Backblech        |

## Was der Toast-Ofen alles zu bieten hat

### Ihr Toast-Ofen besitzt:

- Eine Innenkapazität von 8,5 Litern, mit der bis zu 4 Scheiben Brot auf einmal gegrillt werden können.
- Ein oben integriertes Backblech für zusätzliche Möglichkeiten des Garens. (9).
- Funktion Ofen: ein von 90°C bis 240°C regelbarer Thermostat lässt alle Rezepte gelingen.
- Funktion Grill: zum Anbraten und Bräunen der Lebensmittel.
- Automatische Rostausfuhr zur einfachen Überwachung der Speisen und zum gefahrlosen Herausnehmen der Schüsseln. (2).
- Reinigungsfreundliche, leicht abnehmbare Krümelschubblade zum schnellen Entfernen von Krümeln und anderen Teilen. (3).
- Eine Form für Plätzchen, Sandwichs und Tiefkühlgerichte.
- Ein Grilleinsatz\* für gesünderes Kochen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch und befolgen Sie die Bedienungsanweisungen genau.
- Nehmen Sie die Zubehörteile ab\* (Rost, Blech, Grilleinsatz) und reinigen Sie sie mit heißem Seifenwasser. Anschließend abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Entrollen Sie das Kabel vollständig.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Teile anschließend ab. (1).

### Setzen Sie zur Entfernung des „Neugeruchs“ das Gerät in einem gut gelüfteten Zimmer mit offener Tür leer in Betrieb:

- Stellen Sie den Thermostat auf 240°C und die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten.
- Nach 15 Minuten stellt sich der Knopf automatisch auf die „0“-Position.



*Aus der Gerät kann eventuell ein wenig Rauch entweichen. Dies ist normal und legt sich mit der Zeit von selbst.*

## Benutzung der Funktion TOAST (Beide Heizelemente sind in Betrieb)


- Legen Sie die Brotscheiben direkt auf den nach oben gedrehten Rost.
- Stellen Sie den Thermostat auf „Toast“. (6).
- Stellen Sie den Zeitwählschalter auf die gewünschte Toastzeit ein. (4).
- Das Lämpchen geht an.
- Nach Ablauf der eingestellten Toastzeit stellt sich der Zeitwählschalter automatisch auf die „0“-Position, ein Piepton ertönt und das Lämpchen geht aus.
- Der Grillvorgang kann vor Ablauf der eingestellten Zeit abgebrochen werden. Stellen Sie dazu den Zeitwählschalter auf die „0“-Position.
- Nehmen Sie die fertigen Toasts aus dem Ofen. (5).

### Hinweise:

- Bei Betrieb der Funktion TOAST sollte man das Brot immer im Auge behalten.
- Testen Sie die Toast-Funktionen bei der ersten Inbetriebnahme mit ein paar Scheiben Brot.
- Denken Sie daran: je weniger Brotscheiben getoastet werden, desto kürzer ist die Toastzeit.
- Wenn Sie mehrere Bleche dünner Brotscheiben toasten, sollten Sie besonders gut aufpassen, dass das Brot nicht anbrennt.


\* je nach Modell

- Falls das Brot anzubrennen beginnt, brechen Sie den Toastvorgang sofort ab, indem Sie den Zeitwählschalter auf die „0“-Position stellen.
- Beim Aufwärmen einer bereits getoasteten Brotscheibe ist besondere Vorsicht geboten.

 **Der Ofen wird heiß. Vermeiden Sie es deshalb, beim Herausnehmen des Brotes die Ofenwände zu berühren (Benutzen Sie eine Brotzange\*\* oder Topfhandschuhe\*\*).**


## **FUNKTION OFEN (BAKE)** (Beide Heizelemente sind in Betrieb)


- Geben Sie das Gargut in einem geeigneten Gefäß auf den Rost.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie den Zeitwählschalter auf die gewünschte Garzeit (höchstens 60 Minuten).
- Das Lämpchen geht an.
- Der Garvorgang kann vor Ablauf der eingestellten Zeit abgebrochen werden. Stellen Sie dazu den Zeitwählschalter auf die „0“-Position.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit stellt sich der Zeitwählschalter automatisch auf die „0“-Position und ein Piepton ertönt. Das Lämpchen geht aus.
- Stellen Sie den Thermostat auf die „0“-Position.

 **Der Ofen wird heiß. Vermeiden Sie es deshalb, beim Herausnehmen der Schüsseln die Ofenwände zu berühren (Ziehen Sie den Rost heraus und benutzen Sie Topfhandschuhe\*\*).**

## **FUNKTION GRILL (GRILL)** (Nur das obere Heizelement ist in Betrieb)

- Stellen Sie den Grilleinsatz\* in die Schüssel.
- Legen Sie das Grillgut auf den Grilleinsatz\* in der Schüssel.
- Stellen Sie die Schüssel auf den Rost. Zwischen dem Grillgut und dem oberen Heizelement muss ein Mindestabstand von 2cm (0.8 in) gewahrt bleiben.
- Lassen Sie die Tür einen Spalt breit offen. (8).
- Stellen Sie den Thermostat auf „Grill“. (7).
- Stellen Sie den Zeitwählschalter auf die gewünschte Garzeit (höchstens 60 Minuten).
- Das Lämpchen geht an.
- Überwachen Sie den Garvorgang und wenden Sie das Grillgut gegebenenfalls (benutzen Sie dazu ein geeignetes Werkzeug).
- Der Garvorgang kann vor Ablauf der eingestellten Zeit abgebrochen werden. Stellen Sie dazu den Zeitwählschalter auf die „0“-Position.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit stellt sich der Zeitwählschalter automatisch auf die „0“-Position und ein Piepton ertönt. Das Lämpchen geht aus.
- Stellen Sie den Thermostat auf die „0“-Position.

 **Der Ofen wird heiß. Vermeiden Sie es deshalb, beim Herausnehmen der Schüsseln die Ofenwände zu berühren (Ziehen Sie den Rost heraus und benutzen Sie Topfhandschuhe\*\*).**

 **Während des Garvorgangs kann es vorkommen, dass Fettspritzer beim Auftreffen auf das obere Heizelement Feuer fangen. Das ist nicht weiter schlimm, sie gehen ganz von selbst aus und beschädigen das Gerät keinesfalls.**

## **Praktische Ratschläge**

- Beim Garen von Lebensmitteln entsteht immer Dampf und manchmal auch etwas Rauch.
- Um die Rauch- und Geruchsentwicklung so niedrig wie möglich zu halten, sollten die Innenwände des Ofens stets sauber gehalten werden.
- Weitere Tricks zur Senkung der Rauch- und Geruchsentwicklung:
  - Geben Sie bei Beginn des Garvorgangs ein wenig Wasser auf den Boden des benutzten Kochgeschirrs.
  - Halten Sie die angegebenen Gartemperaturen ein oder senken Sie sie ein wenig.

\* je nach Modell \*\* nicht mitgeliefert

- Sollte das Gargut hinten im Ofen nicht gleichmäßig garen: Wenden Sie das Gargut im Laufe des Garvorgangs, um es gleichmäßiger zu garen.
- Für Garzeiten unter 5 Minuten muss der Knopf erst auf 15 Minuten gestellt und anschließend auf die gewünschte Zeitdauer zurückgedreht werden.

## EINSATZ DES BRATBLECHS

(Dieser Garmodus kann allein oder parallel zu den drei anderen Garmöglichkeiten eingesetzt werden)

### Betrieb des Bratblechs allein (10).

- Stellen Sie den Thermostat auf die Funktion Gril (Betrieb des oberen Heizelements).
- Stellen Sie den Zeitwählschalter auf die gewünschte Garzeit.
- Das Lämpchen geht an.
- Das obere Heizelement heizt das Bratblech auf.
- Heizen Sie 5 Minuten lang vor und legen Sie dann das Bratgut auf das Blech.
- Der Garvorgang kann vor Ablauf der eingestellten Zeit abgebrochen werden. Stellen Sie dazu den Zeitwählschalter auf die „0“-Position.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit stellt sich der Zeitwählschalter automatisch auf die „0“-Position und ein Piepton ertönt. Das Lämpchen geht aus.



**Achtung, das Bratblech bleibt auch nach Ablauf des Zeitwählschalters noch heiß!**



**Das Blech muss mit der Seite, an der der Zünglein angebracht ist, nach hinten eingelegt werden. Die Seiten nicht verwechseln! (9).**



**Bei diesem Zünglein handelt es sich nicht um einen Transportzünglein. Er dient zum Anheben des Blechs bei der Reinigung. (12).**

### Betrieb des Bratblechs zusammen mit einem anderen Garmodus (11).

- In diesem Fall müssen zuerst je nach Gargut die Gar-Parameter ausgewählt werden (Zeitdauer und Temperatur).
- Das obere Heizelement ist in Betrieb und heizt das Bratblech auf.



**In diesem Fall dauert die Garzeit so lange, wie sie für das Gargut im Ofen eingestellt ist. Am Ende der Garzeit hört die Beheizung des Bratblechs auf.**



**Aus diesem Grunde muss der Gar- oder Aufwärmvorgang des Garguts auf dem Bratblech überwacht werden.**



**Achtung, das Bratblech bleibt auch nach Ablauf des Zeitwählschalters noch heiß!**



**Das Blech muss mit der Seite, an der der Zünglein angebracht ist, nach hinten eingelegt werden. Die Seiten nicht verwechseln! (9).**



**Bei diesem Zünglein handelt es sich nicht um einen Transportzünglein. Er dient zum Anheben des Blechs bei der Reinigung. (12).**



**Lassen Sie das Gerät vor dem Auseinandernehmen des Geräts und der Reinigung des Bratblechs vollkommen abkühlen.**

## Reinigung

- Vor der Reinigung muss das Gerät ausgesteckt werden und völlig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser.

### Außenwände

- Wischen Sie die Außenwände des Geräts mit einem mit Seifenwasser angefeuchteten Schwamm ab. (1).
- Anschließend sorgfältig abspülen und trocknen.

### Innenwände

- Die Innenwände sind mit einer Anti-Haftbeschichtung versehen. Entfernen Sie Fettspritzer mit einem in heißes Seifenwasser getauchtem Schwamm.

- Anschließend sorgfältig abspülen und trocknen.
- Verwenden Sie keine Pads oder Schwämme aus Metall, weder Scheuerpulver noch aggressive Putzmittel (besonders keine Scheuermittel auf Natronlauge).

#### Zubehör\*

- Reinigen Sie das Zubehör\* mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel.
- Anschließend sorgfältig abspülen und trocknen.

#### Krümelschubblade

- Reinigen Sie die Krümelschubblade mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel.
- Anschließend sorgfältig abspülen und trocknen.

#### Bratblech

- Lassen Sie das Gerät vor dem Auseinandernehmen des Geräts und der Reinigung des Bratblechs vollkommen abkühlen.
- Nehmen Sie das Bratblech zum Abnehmen an dem hinten am Blech angebrachten Zünglein hoch.
- Das Bratblech lässt sich leicht mit heißem Wasser und Flüssigreiniger sauber machen (verwenden Sie keine Metallschwämme und Scheuermittel). Anschließend trocknen lassen.
- Das Bratblech kann leicht wieder an seinen Platz auf dem Ofen eingesetzt werden. Achten Sie dabei darauf, dass der Zünglein nach hinten schaut.



**Achtung, die Zubehöerteile und das Bratblech sind nicht spülmaschinenfest.**

## GARZEITENTABELLE

Die angegebenen Temperaturen und Garzeiten sind unverbindliche Angaben, die je nach Rezept, Kochgeschirr und Zutaten verändert werden können.

Zutaten	Funktionen – T°	Zeitdauer
Apfelkuchen	BAKE 230 °C	25-35 Minuten
Gebäck	BAKE 180 °C	10-15 Minuten
Frische Pizza 200 g	BAKE 230 °C	6-8 Minuten
Tiefgefrorenes Kartoffelgratin	BAKE 230 °C	40-50 Minuten
2 Hühnerschlegel	BAKE 230 °C	25-35 Minuten
Schellfischfilet	BAKE 230 °C	18-22 Minuten
Speck (10mm)	GRILL (Tür einen Spalt breit offen)	10 Minuten, wenden, dann nochmals 4 Minuten
Würstchen	GRILL (Tür einen Spalt breit offen)	10 Minuten, wenden, dann nochmals 4 Minuten
Nudelauflauf	GRILL (Tür einen Spalt breit offen)	15-20 Minuten
Speck (10mm)	Bratblech – Funktion GRILL	20 Minuten (10 auf jeder Seite)
Hacksteaks	Bratblech – Funktion GRILL	10-15 Minuten auf der einen Seite, dann 5-10 Minuten auf der anderen
Kartoffeln aufwärmen	Bratblech – Funktion GRILL	25-30 Minuten
Spiegelei	Bratblech – Funktion GRILL	4-5 Minuten

## BEGRENZTE GARANTIEDAUER


\* je nach Modell

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ БЫТОВЫХ ТРАВМ

- Данный прибор соответствует действующим нормам и условиям техники безопасности, а также следующим директивам:
- Директива об электромагнитной совместимости 89/336/ЕЭС, измененная Директивами 92/31/ЕЭС и 93/68/ЕЭС.
- Директива о низком напряжении 73/23/ЕЭС, измененная Директивой 93/68/ЕЭС.
- Если вы купили прибор в одной стране, а намерены использовать его в другой, не забудьте учесть различия в действующих нормах. Рекомендуем вам проверить прибор в соответствующем центре обслуживания.
- Убедитесь, что рабочее напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе (только для переменного тока).
- Убедитесь, что мощность электросети достаточна для питания прибора подобного типа.
- Прибор должен включаться только в розетку с заземлением.
- Следите, чтобы шнур питания не свисал со стола и не касался нагревающихся частей прибора.
- Не тяните за шнур, чтобы выключить прибор.
- Можно использовать только удлинитель в хорошем состоянии, при условии, что он снабжен заземлением, а сечение его проводника не меньше, чем сечение проводника шнура, поставляемого вместе с прибором.
- Во избежание получения электрошока запрещается погружать шнур питания, штепсель или сам прибор в воду или любую другую жидкость.

**Существуют элементарные нормы которые следует обязательно соблюдать при пользовании электроприборами, в частности:**

- Внимательно прочтите инструкцию для пользователя и соблюдайте ее указания.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно во время первого включения и при изменении параметров регулировки.
- Не оставляйте прибор в местах, доступных для детей.
- Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Запрещается переносить или перемещать работающий прибор.
- Установите прибор на устойчивый рабочий стол вдали от водяных брызг.
- Не помещайте прибор вблизи от источников.
- После использования и перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор.
- Перед каждым использованием убедитесь, что поддон для сбора крошек заблокирован на своем месте под прибором.
- Во время работы прибора дверь и наружные поверхности сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до них руками, пользуйтесь только ручками и кнопками .

- Запрещается класть бумажные, картонные или пластмассовые предметы внутрь прибора, на него или под него.
- Запрещается использовать гриль для тостов для приготовления или размораживания полуфабрикатов.
- Запрещается использовать прибор, если:
  - шнур питания поврежден,
  - прибор упал или же имеет заметные повреждения или аномалии в работе.В этом случае во избежание опасности любого рода прибор следует отнести в ближайший центр послепродажного обслуживания.
- Прибор предназначен только для использования в помещении.
- Запрещается использовать прибор для обогрева.
- Поскольку хлеб может загореться, следите, чтобы поблизости от прибора не находились легко воспламеняющиеся предметы (занавески, полки и т. п.).
- Не закрывайте чем-либо работающий прибор. В случае возгорания продуктов не заливайте огонь водой. Отключите прибор от сети и погасите пламя влажной тряпкой.
- Не храните воспламеняющиеся вещества около прибора.
- Используйте только принадлежности, рекомендованные изготовителем, той же марки, что и ваш прибор.
- Данный прибор был разработан исключительно для бытового использования. Профессиональное и не соответствующее инструкции использование, также как и использование прибора не по назначению аннулирует действие гарантии и освобождает изготовителя от ответственности любого рода.
- В целях вашей собственной безопасности не разбирайте прибор самостоятельно: обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

**СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ  
ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## Характеристики прибора

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Решетку*           | 5. Таймер                        |
| 2. Поддон*            | 6. Поддон для сбора крошек       |
| 3. Гриль*             | 7. Термостат                     |
| 4. Световой индикатор | 8. Плитка для приготовления пищи |

## Характеристики тостера Oven

**Ваш тостер Oven обладает следующими преимуществами:**

- Объем внутренней камеры составляет 8,5 л и рассчитан на одновременное приготовление 4 тостов.
- Встроенная в верхнюю часть прибора плитка расширяет возможности при приготовлении различных блюд. (9).
- Режим «four» («печь»): регулируемый термостат (90°-240°C) поможет успешно приготовить любое блюдо.
- Режим «Grill» («Гриль») служит для приготовления и поджаривания любых продуктов.
- Автоматическое выдвижение решетки упрощает контроль за прибором и позволяет легко вынуть блюдо. (2).
- Поддон для сбора крошек легко вынимается с целью удаления крошек или других отходов. Это упрощает выполнение чистки. (3).
- Поддон для приготовления печенья, бутербродов, полуфабрикатов.
- Гриль\* для диетического приготовления продуктов.

## Перед первым использованием

- Освободите прибор от упаковки и снимите наклейки.
- Внимательно прочтите инструкцию и следуйте ее указаниям.
- Выньте из прибора принадлежности\* (решетку, поддон, гриль) и вымойте их горячей мыльной водой.
- Полностью размотайте шнур питания.
- Оботрите наружные поверхности прибора влажной тряпкой и тщательно высушите их. (1).

**Для удаления запаха, свойственного новым изделиям, включите в работу пустой прибор с открытой дверцей, а затем проветрите помещение:**

- Установите термостат на «240°C» и переключатель таймера на «15 минут».
- Через 15 минут переключатель автоматически вернется в положение «0».



*Из печи может выйти небольшое количество дыма. Это нормальное явление, которое исчезнет в ходе первого использования.*


## Режим TOAST («Тост») (Включаются оба сопротивления)

- Положите ломтики хлеба прямо на решетку, повернув ее вверх.
- Установите регулятор термостата в положение «Toast» («Тост»). (6).
- С помощью переключателя таймера установите нужное время. (4).
- Загорится световой индикатор.
- По окончании цикла переключатель таймера автоматически вернется в положение «0». При этом раздастся звуковой сигнал и световой индикатор гаснет.
- По окончании цикла переключатель таймера автоматически вернется в положение «0». При этом раздастся звуковой сигнал и световой индикатор гаснет.
- Достаньте готовые тосты. (5).

**Примечания**


- При поджаривании хлеба в режиме TOAST не оставляйте тостер без присмотра.
- Поджарьте сначала несколько ломтиков хлеба, чтобы понять, как работает тостер.
- Учитывайте, что небольшое число ломтиков хлеба поджаривается быстрее.
- Если ломтики хлеба тонкие, следите, чтобы они не подгорели.

- Если хлеб начинает подгорать, немедленно прервите рабочий цикл, переведя переключатель таймера в положение «0».
- При подогревании готового тоста не оставляйте прибор без присмотра.

 **Тостер сильно нагревается. Вынимая хлеб, не дотрагивайтесь до стенок камеры (пользуйтесь специальными щипцами для хлеба\*\* или кухонными рукавицами).**


## **РЕЖИМ «FOUR» («ПЕЧЬ»)** (Включаются оба сопротивления)


- Поместите продукты в соответствующее блюдо и поставьте его на решетку.
- С помощью регулятора термостата установите нужную температуру.
- С помощью переключателя таймера укажите нужное время приготовления (не больше 60 минут)
- Световой индикатор загорается.
- Следите за приготовлением продуктов.
- Рабочий цикл можно прервать в любой момент, переведя переключатель таймера в положение «0».
- Переведите регулятор термостата в положение «0».

 **Печь сильно нагревается. Вынимая блюдо, не дотрагивайтесь до стенок камеры (потяните за решетку, используя кухонные рукавицы\*\*).**

## **РЕЖИМ «GRILL» («ГРИЛЬ»)** (Включается только верхнее сопротивление)

- Поместите гриль внутрь блюда\*.
- Поместите продукты внутрь установленного на блюдо гриля\*.
- Поставьте блюдо на решетку: расстояние между продуктами и верхним сопротивлением должно быть не меньше 2 см (0,8 дюйма).
- Дверь должна остаться полуоткрытой. (8).
- Установите регулятор термостата в положение «Grill» («Гриль») (пиктограмма). (7).
- С помощью переключателя таймера укажите нужное время приготовления (не больше 60 минут).
- Установите переключатель таймера в положение «on» («вкл.»)
- Световой индикатор загорается.
- Следите за приготовлением продуктов и переворачивайте их по мере необходимости с помощью кухонных принадлежностей.
- Рабочий цикл можно прервать в любой момент, переведя переключатель таймера в положение «0».
- Установите регулятор термостата в положение «0».

 **Печь сильно нагревается. Вынимая блюдо, не дотрагивайтесь до стенок камеры (потяните за решетку, используя кухонные рукавицы\*\*).**

 **В ходе приготовления брызги жира могут загореться при попадании на верхнее сопротивление. Не волнуйтесь, они погаснут сами и не причинят никаких повреждений прибору.**

## **Практические советы**

- При приготовлении продуктов всегда выделяется пар, и иногда – дым.
- Стенки камеры всегда должны быть чистыми: таким образом вы сможете избежать появления сильного дыма и неприятных запахов.
- Можно также уменьшить возникновение дыма и запахов, если:
  - в начале приготовления добавить немного воды на дно блюда.
  - точно соблюдать или снизить температуру приготовления.
- Если продукты жарятся неравномерно:
  - Переворачивайте их в ходе приготовления.
- Чтобы установить время менее 5 минут, переведите регулятор таймера в положение 15 минут, а затем поворачивайте его в обратную сторону до нужного показания.

\* в зависимости от модели    \*\* не поставляются вместе с прибором

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТКИ

(Этот режим приготовления может использоваться самостоятельно или в сочетании с тремя другими режимами)

## Независимое использование плитки (10).

- Установите регулятор термостата в положение «Grill»/»Гриль» (работает верхнее сопротивление).
- С помощью переключателя таймера укажите нужное время.
- Световой индикатор загорается.
- Верхнее сопротивление нагревает плитку.
- Дайте плитке нагреться в течение 5 минут, а затем поставьте на нее продукты.
- Рабочий цикл можно прервать в любой момент, переведя переключатель таймера в положение «0».
- По окончании цикла переключатель таймера автоматически возвращается в положение «0» и световой индикатор гаснет.


 **Осторожно! После отключения таймера плитка по-прежнему остается горячей!**

 **Устанавливайте плитку правильно: язычок должна находиться с задней стороны.** (9).

 **Эта язычок не предназначена для переноски плитки, с ее помощью можно снять плитку, чтобы вычистить ее.** (12).

## Использование плитки вместе с другими режимами приготовления (11).

- В этом случае следует сначала установить параметры (время и температуру приготовления) в зависимости от вида продуктов, которые вы помещаете в печь.
- Верхнее сопротивление начинает работать, нагревая плитку.

 **В этом случае время приготовления указано заранее и зависит от вида продуктов, помещенных в печь. По окончании работы печи плитке тоже перестает нагреваться.**

 **Поэтому следует внимательно следить за процессом приготовления или подогрева продуктов на плитке.**

 **Осторожно! После отключения таймера плитка по-прежнему остается горячей!**

 **Устанавливайте плитку правильно: язычок должна находиться с задней стороны.** (9).

 **Эта язычок не предназначена для переноски плитки, с ее помощью можно снять плитку, чтобы вычистить ее.** (12).

 **Перед тем, как снимать и чистить плитку, дождитесь, чтобы прибор полностью остыл.**

## Чистка

- Перед выполнением чистки отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет.
- Запрещается погружать прибор в воду.

### Наружные стенки

- Протрите наружные поверхности прибора влажной мыльной губкой. (1).
- Сполосните и тщательно высушите их.

### Внутренние стенки

- Внутренние стенки камеры с антипригарным покрытием можно очистить от жирных подтеков с помощью губки, сильно смоченной горячей мыльной водой.
- Сполосните и тщательно высушите стенки камеры.
- Запрещается использовать металлические щетки и губки, средства для чистки, а также химически активные средства (в частности, средства на основе соды).

### Принадлежности\*

- Принадлежности можно мыть горячей водой с добавлением средства для мытья посуды.
- Сполосните и тщательно высушите их.

### Поддон для сбора крошек

- Поддон для сбора крошек можно мыть горячей водой с добавлением средства для мытья посуды.
- Сполосните и тщательно высушите стенки камеры.

### Плитка

- Перед тем, как снимать и чистить плитку, дождитесь, чтобы прибор полностью остыл.
- Снимите плитку с помощью расположенной с ее задней стороны язычок.
- Плитку легко очистить горячей водой с добавлением жидкого моющего средства (запрещается пользоваться металлической губкой и порошком для чистки). Тщательно высушите ее.
- Установите плитку на предназначенное для нее место в верхней части прибора так, чтобы язычок находилась сзади.



**Внимание! Запрещается мыть принадлежности к прибору в посудомоечной машине.**

## ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для справки. Полученный результат зависит от рецепта, используемой посуды и качества продуктов.

Блюдо	Блюдо	Блюдо
Пирог с яблоками	ВАКЕ («ПЕЧЬ»)230 °С	25-35 минут
Печенье	ВАКЕ («ПЕЧЬ»)180 °С	10- 14 минут
Свежая пицца 200 г	ВАКЕ («ПЕЧЬ»)230 °С	6-8 минут
Замороженная картофельная запеканка	ВАКЕ («ПЕЧЬ»)230 °С	40-50 минут
2 куриные ножки	ВАКЕ («ПЕЧЬ»)230 °С	25-35 минут
Филе трески	ВАКЕ («ПЕЧЬ»)230 °С	18-22 минут
Бекон (толщиной 10 мм)	GRILL («ГРИЛЬ») (дверь полуоткрыта)	10 минут, перевернуть, затем 4 минуты
Сосиски	GRILL («ГРИЛЬ») (дверь полуоткрыта)	10 минут, перевернуть, затем 4 минуты
Макаронная запеканка	GRILL («ГРИЛЬ») (дверь полуоткрыта)	15-25 минут, перевернуть, затем 4 минуты
Бекон (толщиной 10 мм)	Плитка – в режиме GRILL («ГРИЛЬ»)	20 минут (10 с каждой стороны)
Бифштекс	Плитка – в режиме GRILL («ГРИЛЬ»)	10- 15 минут с одной стороны, 5- 10 минут
Подогрев картофеля	Плитка – в режиме GRILL («ГРИЛЬ»)	25-30 минут
Яичница	Плитка – в режиме GRILL («ГРИЛЬ»)	4-5 минут

**ГАРАНТИЯ ИМЕЕТ ОГРАНИЧЕННЫЙ  
СРОК ДЕЙСТВИЯ**


\* в зависимости от модели

# ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

## ZAPOBIEGANIE WYPADKOM DOMOWYM

- Bezpieczeństwo urządzenia jest zgodne z zasadami technicznymi i obowiązującymi normami.
- Dyrektywa zgodność elektromagnetyczna 89/336/CEE ze zmianami w 92/31/CEE i 93/68/CEE.
- Dyrektywa niskie napięcia 73/23/CEE ze zmianami w 93/68/CEE.
- Uwzględniając różnorodność obowiązujących norm, jeżeli urządzenie jest używane w innym kraju niż zostało zakupione, należy je sprawdzić w autoryzowanym serwisie.
- Sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu (tylko prąd zmienny).
- Upewnić się, że instalacja elektryczna jest dostosowana do zasilania urządzenia o tej mocy.
- Zawsze podłączać urządzenie do gniazdka wyposażonego w uziemienie.
- Zapobiegać zwisaniu przewodu i jego kontaktowi z gorącymi elementami piekarnika.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód.
- Używać tylko przedłużaczy w dobrym stanie technicznym, z wtyczką z uziemieniem i o przekroju równym lub większym od przewodu dostarczonego z produktem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać przewodu zasilania, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.

### **W czasie używania urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:**

- Przeczytać całą instrukcję obsługi i postępować zgodnie z jej zaleceniami.
- Nigdy nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru, zwłaszcza przy pierwszym pieczeniu lub po zmianie ustawień.
- Nie pozostawiać urządzenia w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Urządzenie nie może być użytkowane bez nadzoru przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Małe dzieci muszą być nadzorowane, aby upewnić się, że nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie nosić i nie przemieszczać urządzenia w czasie używania.
- Używać na stabilnej powierzchni zabezpieczonej przed pryskaniem wody.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła
- Odłączać urządzenie po każdym użyciu lub przed czyszczeniem.
- Przed każdym użyciem, sprawdzić, czy szuflada na okruszki jest prawidłowo zablokowana pod urządzeniem.
- Temperatura drzwi i powierzchni zewnętrznej może być bardzo wysoka w czasie działania urządzenia, nie dotykać tych powierzchni kiedy urządzenie jest włączone, używać uchwyty i przycisków .

- Nie umieszczać papieru, kartonu lub plastiku w, na lub pod urządzeniem.
- Nie używać opiekacza do tostów do pieczenia lub rozmrażania mrożonek.
- Nie używać urządzenia jeżeli:

- przewód zasilania jest uszkodzony.

- urządzenie upadło i posiada widoczne uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.

W każdym przypadku, aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego serwisu.

- Urządzenie należy używać tylko w domu.
- Nie używać urządzenia jako grzejnik.
- Chleb może się zapalić, z tego powodu urządzenia nie należy używać w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak firany, półki, meble...
- Nie przykrywać urządzenia podczas działania.
- W przypadku zapalenia się produktu, nie gasić wodą. Odłączyć urządzenie i stłumić płomień wilgotną ścierką.
- Nie przechowywać łatwopalnych produktów w pobliżu urządzenia.
- Nie używać akcesoriów nie zalecanych przez producenta, ani akcesoriów innych marek niż urządzenie.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, zastosowania profesjonalne, niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi zwalniają producenta z wszelkiej odpowiedzialności i powodują utratę gwarancji.
- Dla bezpieczeństwa, nie należy nigdy samodzielnie demontować urządzenia; należy skorzystać z pomocy autoryzowanego centrum serwisowego.

## **NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ**

## Opis urządzenia

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| 1. Ruszt*    | 5. Minutnik            |
| 2. Płyta*    | 6. Szuflada na okruchy |
| 3. Opiekacz* | 7. Termostat           |
| 4. Kontrolka | 8. Płyta grzejna       |

## Zalety piekarnika z tosterem

**Piekarnik z tosterem posiada następujące zalety:**

- Pojemność 8,5 litra do grillowania do 4 kawałków chleba równocześnie.
- Wbudowana płyta do pieczenia w górnej części zapewnia wiele możliwości. (9).
- Funkcja piekarnika: termostat jest regulowany w zakresie od 90° do 240 °C umożliwiając przygotowywanie potraw według różnych przepisów.
- Funkcja Grill: do smażenia i opiekania produktów.
- Automatyczne wyjmowanie rusztu: ułatwia kontrolowanie pieczenia i mocowanie. (2).
- Szufladę na okruchy można łatwo wyjąć w celu ułatwienia konserwacji piekarnika i usunięcia okruchów i innych zanieczyszczeń. (3).
- Brytfanna do przygotowywania ciastek, kanapek i mrożonek.
- Opiekacz\* do zdrowego pieczenia.

## Przed pierwszym użyciem

- Odpakować urządzenie i usunąć wszystkie naklejki.
- Przeczytać instrukcję obsługi i postępować zgodnie z jej zaleceniami.
- Zdjąć akcesoria\* (ruszt, płyta, opiekacz), umyć je ciepłą wodą z płynem do mycia. Oplukać i dokładnie wysuszyć.
- Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.
- Wilgotną ścierką przetrzeć wnętrze urządzenia i wysuszyć. (1).

**Aby usunąć zapachy “fabryczne”, uruchomić urządzenie bez produktów, z otwartymi drzwiami, w wentylowanym pomieszczeniu:**

- Ustawić termostat na 240 °C i wyłącznik czasowy na 15 minut.
- Po 15 minutach, wyłącznik czasowy ustawi się automatycznie na “0”.



**Niewielkie ilości dymu mogą wydostawać się z piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które zanika stopniowo w czasie pierwszego użycia.**


## Używanie funkcji TOAST (Oba elementy grzejne działają)

- Położyć kawałki chleba na ruszcie, ruszt ustawiona do góry.
- Ustawić termostat na “Toast”. (6).
- Ustawić wyłącznik czasowy na wybrany czas. (4).
- Lampka kontrolna zapala się.
- Po zakończeniu cyklu, wyłącznik czasowy powraca automatycznie do pozycji “0” i włącza się sygnał dźwiękowy, lampka kontrolna gaśnie.
- Można przerwać działanie przed zakończeniem cyklu ustawiając wyłącznik czasowy w pozycji “0”.
- Wyjąć tosty (5).

**Uwagi:**

- Przy używaniu funkcji TOAST, należy zawsze kontrolować chleb w czasie opiekania.
- Przy pierwszym użyciu, należy wykonać próbę na kilku kawałkach chleba.
- Należy pamiętać, że im mniej kawałków chleba znajduje się w urządzeniu tym krótszy jest czas pieczenia.
- Przy pieczeniu kilku partii cienkich tostów, zalecamy kontrolowanie chleba, aby go nie przypalić.
- Jeżeli chleb zacznie czernieć, należy natychmiast wyłączyć urządzenie ustawiając minutnik w pozycji “0”.

- Jeżeli konieczne jest podgrzanie upieczonego tosta, należy dokładnie kontrolować opiekanie.

 **Piekarnik jest nagrany. W momencie wyjmowania chleba, należy zwrócić uwagę, aby nie dotknąć ścianek (należy użyć szczypięc lub rękawic\*\*).**

## **FUNKCJA PIEKARNIK (BAKE)** (Oba elementy grzejne działają)


- Umieścić produkty na ruszcie w odpowiedniej brytfannie.
- Ustawić termostat na wybraną temperaturę
- Ustawić wyłącznik czasowy sur na wybrany czas pieczenia (maksymalnie 60 minut)
- Kontrolka zapala się.
- Kontrolować pieczony produkt
- Można przerwać działanie przed zakończeniem cyklu ustawiając wyłącznik czasowy w pozycji "0".
- Ustawić termostat w pozycji zero "0".


 **Piekarnik jest nagrany. W momencie wyjmowania brytfanny, należy zwrócić uwagę, aby nie dotknąć ścianek (należy wyciągnąć ruszt lub użyć rękawic\*\*)**

## **FUNKCJA GRILL**

(Tylko górny element grzeje)

- Umieścić brytfannę w opiekaczu\*.
- Ułożyć produkty na ruszcie opiekacza na w brytfannie\*.
- Ustawić całość na kracie: odległość między potrawą i elementem grzejnym górnym musi wynosić minimum 2cm (0.8 in).
- Pozostawić drzwi w pozycji uchylonej. (8).
- Ustawić termostat na "Grill" (picto). (7).
- Ustawić wyłącznik czasowy na wybrany czas (maksymalnie 60 minut).
- Ustawić wyłącznik czasowy na "on".
- Lampka kontrolna zapala się.
- Kontrolować pieczony produkt odwrócić w połowie pieczenia za pomocą łopatki (jeżeli zachodzi potrzeba).
- Można przerwać działanie przed zakończeniem cyklu ustawiając wyłącznik czasowy w pozycji "0".
- Ustawić termostat w pozycji zero "0".

 **Piekarnik jest nagrany. W momencie wyjmowania brytfanny, należy zwrócić uwagę, aby nie dotknąć ścianek (należy wyciągnąć ruszt lub użyć rękawic\*\*).**

 **W czasie pieczenia, odpryski tłuszczu mogą zapalać się w kontakcie z górnym elementem grzejnym. Nie należy się niepokoić, płomień zgaśnie samoczynnie i nie ma szkodliwego wpływu na urządzenie.**

## **Wskazówki praktyczne**

- Opiekanie produktów powoduje zawsze powstawanie oparów i czasami dymu.
- Można ograniczyć wydzielanie się dymu i zapachów przez utrzymanie ścianek piekarnika w czystości.
- Można je również zmniejszyć:
  - dodając na początku pieczenia niewielką ilość wody na używany półmisek.
  - przestrzegając lub zmniejszając temperatury pieczenia.
- Jeżeli produkty nie pieką się równomiernie we wnętrzu piekarnika:
  - Obracać produkty w czasie pieczenia, aby zapewnić jednolity efekt.
- Dla czasów poniżej 5 minut, przekręć pokrętko na 15 minut i następnie ustaw pożądany czas.

# UŻYWANIE PŁYTY DO PIECZENIA

(Tego trybu pieczenia używa się w sposób niezależny lub w czasie używania jednego z trzech pozostałych trybów pieczenia).

**Niezależne używanie płyty do pieczenia (10).**

- Ustawić termostat na funkcję Gril (używanie górnego elementu grzejnego).
- Ustawić wyłącznik czasowy na wybrany czas pieczenia.
- Kontrolka zapala się.
- Górny element grzejny podgrzewa płytę do pieczenia.
- Pozostawić do rozgrzania na 5 minut, następnie położyć produkty na płycie.
- Można przerwać działanie przed zakończeniem cyklu ustawiając wyłącznik czasowy w pozycji "0".
- Po zakończeniu cyklu, wyłącznik czasowy powraca automatycznie do pozycji "0" i włącza się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna gaśnie.


 **Płyta do pieczenia pozostaje gorąca po wyłączeniu minutnika!**

 **Płyta jednokierunkowa: strona z występką odpowiada tylnej części płyty, nie ustawiać jej do przodu. (9).**

 **Występek nie jest występką do przenoszenia, uchwyt służy wyłącznie do unoszenia płyty w czasie czyszczenia. (12).**

**Używanie płyty do pieczenia w czasie działania innych trybów (11).**

- W takim przypadku należy najpierw wybrać parametry pieczenia (czas i temperatura) zależnie od produktów, które zostaną umieszczone w piekarniku.
- Górny element grzejny jest włączony i umożliwia podgrzewanie płyty do pieczenia.

 **W takim przypadku, czas pieczenia jest uzależniony od produktu umieszczonego w piekarniku; piekarnik spowoduje wyłączenie podgrzewania płyty po upływie czasu pieczenia.**

 **Należy kontrolować pieczenie lub podgrzewanie produktów umieszczonych na płycie do pieczenia.**

 **Uwaga, płyta do pieczenia pozostaje gorąca po wyłączeniu wyłącznika czasowego!**

 **Płyta jest jednokierunkowa: strona z występką odpowiada tylnej części płyty, nie ustawiać jej do przodu. (9).**

 **Występek nie jest występką do przenoszenia, uchwyt służy wyłącznie do unoszenia płyty w czasie czyszczenia. (12).**

 **Zacząć do całkowitego schłodzenia urządzenia przed zdemontowaniem i wyczyszczeniem płyty do pieczenia.**

## Czyszczenie

- Przed każdym czyszczeniem, odłączyć urządzenie i pozostawić do całkowitego schłodzenia.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

**Ścianki zewnętrzne**

- Przetrzeć zewnętrzne elementy wilgotną gąbką z płynem do mycia. (1).
- Oplukać i dokładnie wytrzeć.

**Ścianki wewnętrzne**

- Ścianki wewnętrzne są pokryte materiałem zapobiegającym przywieraniu, usunąć odpryski tłuszczu za pomocą wilgotnej gąbki z płynem do mycia.
- Oplukać i wytrzeć dokładnie.
- Nie używać druczianych myjek, proszków do szorowania, ani innych produktów agresywnych (zwłaszcza środków czyszczących na bazie sody).

**Akcesoria\***

- Akcesoria należy czyścić ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Oplukać i wytrzeć dokładnie.

**Szuflada na okruchy**

- Szufladę na okruchy należy czyścić ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Oplukać i wytrzeć dokładnie.

**Płyta do pieczenia**

- Zaczekać do całkowitego schłodzenia urządzenia przed zdemontowaniem i wyczyszczeniem płyty do pieczenia.
- Aby wyjąć płytę do pieczenia, złapać występ umieszczony z tyłu płyty.
- Płytę do pieczenia można łatwo wyczyścić ciepłą wodą i detergentem w płynie (nie używać myjek druczanych lub proszku do szorowania). Pozostawić do wyschnięcia.
- Płytę do pieczenia można łatwo założyć na miejsce na górę piekarnika, z występtem skierowanym do tyłu.



**Nie wkładać akcesoriów do zmywarki do naczyń.**

## INSTRUKCJE PIECZENIA

Temperatury i czas są orientacyjne. Wyniki pieczenia są zależne od przepisu, zastosowanych naczyń i składników.

Składniki	Funkcje – T°	Składniki
Tarta z jabłkami	BAKE 230 °C	25-35 minut
Ciastka	BAKE 180 °C	10-14 minut
Pizza 200 g	BAKE 230 °C	6-8 minut
Mrożona zapiekanka z ziemniaków	BAKE 230 °C	40-50 minut
2 udka kurczaka	BAKE 230 °C	25-35 minut
Filet z dorsza	BAKE 230 °C	18-22 minut
Boczek (10 mm)	GRILL (drzwi uchylone)	10 minut, obrócić, następnie 4 minuty
Kiełbaski	GRILL (drzwi uchylone)	10 minut, obrócić, następnie 4 minuty
Zapiekanki z makaronem	GRILL (drzwi uchylone)	15-20 minut
Boczek (10 mm)	Płyta do pieczenia – funkcja GRILL	20 minut (10 z każdej strony)
Kotlet mielony	Płyta do pieczenia – funkcja GRILL	10-15 minut z jednej strony, 5-10 minut z drugiej strony
Podgrzewanie ziemniaków	Płyta do pieczenia – funkcja GRILL	25-30 minut
Jajka sadzone	Płyta do pieczenia – pozycja GRILL	4-5 minut

## OKRES GWARANCYJNY


\* w zależności od modelu

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## PREVENCE ÚRAZŮ V DOMÁCNOSTI

- Tento spotřebič je ve shodě s platnými technickými nařízeními a bezpečnostními normami.
- Směrnice o elektromagnetické slučitelnosti 89/336/CEE pozměněna 92/31/CEE a 93/68/CEE.
- Slaboproudá směrnice 73/23/CEE pozměněna 93/68/CEE.
- Vzhledem k rozličnosti platných norem nechejte spotřebič zkontrolovat schválenou servisní službou pokud ho používáte v jiné zemi, než byl zakoupen.
- Zkontrolujte, že napětí sítě odpovídá napětí uvedeném na spotřebiči (pouze střídavý proud).
- Ujistěte se, že vaše elektrická instalace je dostatečná pro napájení spotřebiče o takovém výkonu.
- Spotřebič zapojte vždy do uzemněné zásuvky.
- Nenechávejte šňůru viset nebo se dotýkat horkých částí spotřebiče.
- Nevypínejte spotřebič taháním za šňůru.
- Používejte pouze uzemněnou prodlužovací šňůru v dobrém stavu a s průřezem vodičů ne menším jako má šňůra dodaná se spotřebičem.
- Abyste předešli elektrickému šoku, nikdy neponořujte elektrickou šňůru, elektrickou zásuvku ani spotřebič do vody nebo jiné kapaliny.

### **Při používání elektrických spotřebičů se musí dodržovat několik základních pravidel, zejména následující:**

- Přečtěte si celý návod k použití a pečlivě dodržujte instrukce.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dohledu, a to zejména při prvním použití grilu nebo změně nastavení.
- Nenechávejte spotřebič v dosahu dětí.
- Spotřebič nesmí být používán malými dětmi nebo hendikepovanými osobami bez dohledu.
- Na malé děti se musí dohlížet, jestli si se spotřebičem nehrají.
- Nezvedejte nebo nepřesunujte zapnutý spotřebič.
- Používejte pevnou pracovní plochu chráněnou před vlhkostí.
- Nikdy nedávejte spotřebič do blízkosti zdroje tepla.
- Po každém použití a před každým čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky.
- Před každým použitím ověřte, že je zachytávač drobků dobře připevněn pod spotřebičem.
- Teplota dvířek a venkovního povrchu může být zvýšená, když je spotřebič v provozu. Nedotýkejte se spotřebiče v provozu, používejte rukojeti a knoflíky  .
- Nikdy nedávejte papír, lepenku ani umělou hmotu do, na ani pod spotřebič.
- Nikdy nepoužívejte toustovač pro pečení nebo rozmrazování zmražených jídel.

• Nepoužívejte spotřebič v následujících případech:

- má-li vadnou nebo poškozenou šňůru,
- spotřebič spadnul a je viditelně poškozený nebo nefunguje.

V těchto případech odneste spotřebič do nejbližšího schváleného servisu, aby se předešlo jakémukoliv nebezpečí.

• Spotřebič je určen pouze k použití v interiéru.

• Nepoužívejte spotřebič jako tepelný zdroj.

• Chleba se může spálit, proto spotřebič nesmí být používán v blízkosti hořlavých materiálů jako jsou záclony, police, nábytek,...

• Nezakrývejte spotřebič v provozu. Pokud se stane, že některé jeho části začnou hořet, nikdy se je nesnažte uhasit vodou. Vypněte spotřebič ze zásuvky a uhasťte oheň mokrou hadrou.

• Neukládejte hořlavé výrobky do blízkosti spotřebiče.

• Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem, ani příslušenství jiné značky než je váš spotřebič.

• Tento spotřebič byl vyroben výhradně pro použití v domácnosti, jakékoli profesionální nebo neodpovídající používání, ani používání, které není v souladu s návodem, nezavazuje výrobce k odpovědnosti a ruší záruku.

• Pro vaši bezpečnost nikdy nerozebírejte spotřebič sami, požádejte schválenou servisní službu.

## PEČLIVĚ TYTO POKYNY USCHOVEJTE

## Vlastnosti přístroje

- |                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Mřížku*          | 5. Časový spínač               |
| 2. Plotýnku*        | 6. Zásuvka na zachycení drobků |
| 3. Gril*            | 7. Termostat                   |
| 4. Kontrolní světlo | 8. Varná deska                 |

## Výhody multifunkční trouby Toaster Oven

Vaše multifunkční trouba Toaster Oven má následující výhody:

- Vnitřní objem 8,5 litrů na opékání až 4 krajců chleba naráz.
- Plotýnka zabudovaná na horní části spotřebiče vám umožní ještě více způsobů přípravy jídel. (9).
- Funkce „trouba“(pečení): nastavitelný termostat od 90° do 240° C pro úspěšné zvládnutí všech vašich receptů.
- Funkce „gril“: pro prudké osmahnutí a opečení dozlatova.
- Automatické vysunutí mřížky pro snadnou kontrolu pečení a manipulaci s pokrmey. (2).
- Vyjímatelný zachytávač drobků pro jejich jednoduché odstraňování a snadné čištění trouby. (3).
- Plech na cukroví, sendviče a zmražená jídla.
- Gril\* pro zdravější pečení.

## Před prvním použitím

- Vybalte spotřebič a odlepte samolepky
- Přečtěte si návod k použití a pečlivě dodržujte instrukce.
- Vyjměte příslušenství\* (mřížku, plotýnku, gril) a umyjte je teplou jarovou vodou. Opláchněte a pečlivě vysušte.
- Zcela rozmotejte napájecí šňůru.
- Vlhkým hadříkem otřete vnějšek spotřebiče a usušte. (1).

**Zapněte prázdný spotřebič s otevřenými dvířky ve větrané místnosti, aby zmizel zápach novoty.**

- Nastavte termostat na 240° C a časovač na 15 minut.
- Po 15 minutách se časovač automaticky vrátí na "0".



**Z trouby může vycházet trochu kouře. Je to normální jev, který vymizí postupně během prvního použití.**

## Použití funkce TOAST(opékání) (Obě topná tělesa jsou zapnuta)

- Krajíce chleba položte přímo na mřížku, kterou otočte směrem vzhůru.
- Nastavte termostat do pozice « Toast ». (6).
- Nastavte časovač na požadovanou délku opékání. (4).
- Kontrolka se rozsvítí.
- Jakmile se cyklus skončí, časovač se automaticky vrátí do pozice "0", rozezná se zvukový signál a kontrolka zhasne.
- Opékání můžete přerušit před skončením cyklu tím, že časovač vrátíte do pozice "0".
- Vyjměte tousty. (5).

*Poznámky :*

- Při používání funkce TOAST chleba během opékání stále sledujte.
- Při prvním použití spotřebič vyzkoušejte na několika krajících.
- Uvědomte si, že čím je krajců chleba méně, tím je kratší čas opékání.
- Když opékáte po sobě několik várek tenkých plátků chleba, doporučujeme vám dávat pozor na to, aby se chleba nepřipálil.
- Pokud se to stane, zastavte ihned opékání tím, že vrátíte časovač do pozice "0".
- Pokud chcete ohřát již opečený krajíc chleba, pozorně dohlížejte na opékání.



**Trouba je horká. Když chleba vytažujete, dávejte pozor, abyste se nedotkli stěn (používejte kleštičky na chleba\*\* nebo rukavice\*\*).**

## FUNKCE TROUBA (PEČENÍ) (Obě topná tělesa jsou zapnuta)

- Vložte potraviny na příslušném plechu na mřížku.
- Nastavte termostat na požadovanou teplotu.
- Nastavte časovač na požadovaný čas (maximálně na 60 minut).
- Kontrolka se rozsvítí.
- Vaření můžete přerušit před jeho koncem tím, že časovač vrátíte do pozice „0“.
- Po ukončení vaření se časovač automaticky vrátí do pozice „0“ a rozezní se zvukový signál. Kontrolka zhasne.
- Vraťte termostat do pozice „0“.



**Trouba je horká. Když jídlo vytažujete, dávejte pozor, abyste se nedotkli stěn (vytáhněte mřížku a použijte rukavice\*\*).**

## FUNKCE GRIL (Pouze horní topné těleso je zapnuto)

- Vložte rožeň dovnitř pekáče\*.
- Rozmístěte potraviny na takto sestavený gril\*.
- Vše dejte na mřížku: vzdálenost mezi jídlem a horním topným tělesem musí být minimálně 2cm.
- Dvířka nechejte pootevřená. (8).
- Termostat nastavte na „Grill“ (gril). (7).
- Nastavte časovač na požadovanou dobu (maximálně na 60 minut).
- Kontrolka se rozsvítí.
- Dohlížejte na jídlo a obraťte ho v polovině grilování za pomoci vhodného náčiní (je-li to nutné).
- Vaření můžete přerušit před jeho koncem tím, že časovač vrátíte do pozice „0“.
- Po ukončení vaření se časovač automaticky vrátí do pozice „0“ a rozezní se zvukový signál. Kontrolka zhasne.
- Vraťte termostat do pozice „0“.



**Trouba je horká. Když jídlo vytažujete, dávejte pozor, abyste se nedotkli stěn (vytáhněte mřížku a použijte rukavice\*\*).**



**Během pečení se mohou kapky mastnoty vznítit při kontaktu s horním topným tělesem. Neznepokojujte se, samy se uhasí a nebude to mít žádný vliv na přístroj.**

## Praktické rady

- Opékání potravin vždy páry a někdy i kouře.
- Množství kouře a pachu zmírníte tím, že troubu i stěny budete udržovat v čistotě.
- Můžete je zmírnit také:
  - přidáním trochu vody na spod použitého talíře na začátku opékání
  - dodržováním nebo snížením teplot opékání
- Pokud se potraviny nepečou v troubě stejnoměrně:
  - Otáčejte jídlo během pečení.
- Pro dobu kratší než 5 minut otočte knoflík na 15 minut a pak vraťte zpět na žádanou délku vaření.

## POUŽITÍ PLOTÝNKY

(Tento způsob vaření můžete používat samostatně nebo současně s jednou ze 3 zbývajících funkcí).

### Samostatné použití plotýnky (10).

- Nastavte termostat na funkci Gril (využití horního topného tělesa).
- Nastavte časovač na požadovanou dobu.

\* podle modelu    \*\* nedodávají se spotřebičem.

- Kontrolka se rozsvítí.
- Horní topné těleso ohřeje plotýnku.
- Nechejte plotýnku 5 minut zahřívát, potom na ni dejte jídlo.
- Vaření můžete přerušit před jeho koncem tím, že časovač vrátíte do pozice „0“.
- Po ukončení vaření se časovač automaticky vrátí do pozice „0“ a rozezní se zvukový signál. Kontrolka zhasne.

 **Pozor, plotýnka zůstává horká i po vypnutí časovače!**

 **Plotýnku vždy správně natočte: strana s zvedací jazýček patří dozadu, nedávejte ji dopředu.** (9).

 **Tato zvedací jazýček není sestrojena k přenášení, může být používána pouze na nadzvednutí plotýnky během jejího čištění.** (12).

#### **Použití plotýnky současně s jinou funkcí** (11).


- V tomto případě musíte nejprve zvolit parametry vaření (čas a teplotu) podle jídla, které dáte do trouby.
- Horní topné těleso je zapnuto a zahřívá plotýnku.

 **V tomto případě je čas na přípravu určen podle jídla, které dáváte do trouby; trouba přestane zahřívát plotýnku na konci pečení.**

 **Proto dohlížejte na vaření a ohřívání jídel na plotýnce.**

 **Pozor, plotýnka zůstává horká i po vypnutí trouby!**

 **Plotýnku vždy správně natočte: strana s zvedací jazýček patří dozadu, nedávejte ji dopředu.** (9).

 **Tato zvedací jazýček není sestrojena k přenášení, může být používána pouze na nadzvednutí plotýnky během jejího čištění.** (12).

 **Před rozebráním a čištěním vyčkejte, až přístroj zcela vychladne.**

## **Čištění**

- Před čištěním vždy vypněte spotřebič ze zásuvky a nechejte zcela vychladnout.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody.

#### **Vnější stěny**

- Houbičkou navlhčenou ve vodě s jarem očistěte vnější část spotřebiče. (1).
- Pečlivě omyjte a osušte.

#### **Vnitřní stěny**

- Vnitřní stěny jsou nepřílnavé, mastnotu odstraňujte mokrou houbičkou nasáklou teplou jarovou vodou.
- Pečlivě omyjte a osušte.
- Nepoužívejte drátěnku, čisticí písek ani agresivní čisticí prostředky (zejména ty, které obsahují sodu).

#### **Příslušenství\***

- Příslušenství\* se čistí horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Pečlivě omyjte a osušte.

#### **Zachytávač drobků**

- Čistí se horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Pečlivě omyjte a osušte.

#### **Plotýnka**

- Před rozebráním a čištěním vyčkejte, až přístroj zcela vychladne.
- Abyste přemístili plotýnku, uchopte ji za zvedací jazýček umístěnou vzadu.

- Plotýnka se snadno čistí v teplé vodě a v tekutém čisticím prostředku (nepoužívejte drátěnku ani čisticí písek). Nechejte oschnout.
- Plotýnku snadno vrátíte na její místo nad troubou, zvedací jazýček směřuje dozadu.



**Pozor! Příslušenství ani plotýnku nedávejte do myčky na nádobí.**

## NÁVOD K PEČENÍ

Uvedené teploty a časy jsou pouze orientační. Výsledek pečení se liší podle receptu, jídla a ingrediencí.

Jídlo	Funkce – Teplota °	Čas
Jablkový koláč	PEČENÍ 230 °C	25-35 minut
Cukroví	PEČENÍ 180 °C	10-14 minut
Čerstvá pizza 200 g	PEČENÍ 230 °C	6-8 minut
Zapékané brambory zmražené	PEČENÍ 230 °C	40-50 minut
2 kuřecí stehýnka	PEČENÍ 230 °C	25-35 minut
Filé z tresky	PEČENÍ 230 °C	18-22 minut
Slanina (10 mm)	GRIL (pootevřená dvířka)	10 minut, obrátit, po té ještě 4 minuty
Párky	GRIL (pootevřená dvířka)	10 minut, obrátit, po té ještě 4 minuty
Zapékané těstoviny (posypané sýrem)	GRIL (pootevřená dvířka)	15-20 minut
Slanina (10 mm)	Plotýnka– funkce GRIL	20 minut (10 z každé strany)
Řízek z mletého masa	Plotýnka– funkce GRIL	10-15 minut z jedné strany, 5-10 minut z druhé
Ohřát brambory	Plotýnka– funkce GRIL	25-30 minut
Vajíčka „volské oko“	Plotýnka– funkce GRIL	4-5 minut


## OMEZENÁ ZÁRUČNÍ DOBA

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## PREDCHÁDZANIE DOMÁCIM RIZIKÁM

- Bezpečnosť tohto prístroja zodpovedá technickým požiadavkám a platným normám.
- Smernica o elektromagnetickej evidencii č. 89/336/EHS v znení smernice č. 92/31/EHS a smernice č. 93/68/EHS.
- Smernica týkajúca sa nízkeho napätia č. 73/23/EHS v znení smernice č. 93/68/EHS.
- Vzhľadom na rôznorodosť platných noriem platí, že ak sa tento prístroj používa v inej krajine, než v akej bol zakúpený, treba ho dať skontrolovať autorizovanému servisnému stredisku.
- Skontrolujte, či napätie siete skutočne zodpovedá napätiu označenému na prístroji (iba striedavý prúd).
- Skontrolujte, či je elektrické zariadenie schopné napájať prístroj s takýmto príkonom.
- Prístroj vždy zapojte do zástrčky, ktorá je uzemnená.
- Elektrickú šnúru nenechávajte voľne visieť a nedotýkajte sa horúcich častí prístroja.
- Prístroj nevypínajte vytiahnutím elektrickej šnúry zo zástrčky.
- Používajte iba predlžovačku, ktorá je v dobrom stave a zástrčku, ktorá je uzemnená a vodič s prierezom, ktorý nie je menší než prierez vodiča dodaného spolu s prístrojom.
- V záujme zabránenia elektrickým šokom nikdy neponárajte elektrickú šnúru do vody alebo inej kvapaliny.

### **Pri používaní elektrických prístrojov treba dodržiavať isté základné pravidlá a predovšetkým tieto:**

- Prečítajte si celý návod na použitie a striktno sa riadte pokynmi uvedenými v návode.
- Zapnutý prístroj nikdy nenechávajte bez dohľadu a hlavne nie pri prvom grilovaní alebo zmene jeho nastavenia.
- Prístroj nenechávajte v dosahu detí.
- Malé deti alebo postihnuté osoby nesmú prístroj používať bez dozoru.
- Malé deti treba kontrolovať, či sa s prístrojom nehrajú.
- Počas chodu sa prístroj nesmie dvíhať alebo prenášať.
- Prístroj používajte na stabilnom mieste mimo dosahu vody.
- Prístroj nedávajte do blízkosti tepelného zdroja.
- Po každom použití alebo pred každým čistením prístroj vypojte zo siete.
- Pred každým použitím skontrolujte, či je platnička na zachytávanie omrvínok, ktorá sa nachádza pod prístrojom, dobre uzavretá.
- Teplota dvierok a vonkajších plôch môže byť vysoká, keď je prístroj v chode a preto sa ich vtedy nedotýkajte a na manipuláciu použite rukoväť a gombíky .
- Do prístroja, na prístroj alebo pod prístroj nikdy nedávajte papier, kartón alebo produkt z plastu.

- Na tepelnú úpravu alebo rozmrazovanie pokrmov nikdy nepoužívajte hriankovač.
  - Prístroj nikdy nepoužívajte, ak:
    - je jeho elektrická šnúra vadná alebo poškodená;
    - prístroj spadol a zjavne je poškodený alebo sa vyznačuje funkčnými anomáliami.
- V každom z uvedených prípadov musíte prístroj poslať do najbližšieho autorizovaného servisného strediska, aby ste predišli akémukoľvek riziku.
- Prístroj používajte vždy iba v domácnosti.
  - Prístroj nepoužívajte ako vyhrievacie teleso.
  - Chlieb sa môže spáliť a preto sa prístroj nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov ako záclony, poličky, kusy nábytku...
  - Neprikrývajte prístroj, keď je v chode. Ak sa stane, že sa vznietia niektoré časti produktu, nikdy sa ich nesnažte uhasiť vodou. Prístroj vypojte zo siete a plamene uhasťe vlhkou handrou.
  - Do blízkosti prístroja nedávajte horľavé produkty.
  - Nepoužívajte príslušenstvá, ktoré neodporučil výrobca a ani príslušenstvá inej značky než je značka prístroja.
  - Tento prístroj bol skonštruovaný výlučne na domáce použitie a za poškodenia spôsobené jeho použitím na profesionálne účely, nevhodným použitím alebo použitím, ktoré nezodpovedá pokynom uvedeným v návode, nenesie výrobca žiadnu zodpovednosť a v uvedených prípadoch neposkytuje ani žiadnu záruku.
  - V záujme vlastnej bezpečnosti nevykonávajte demontáž prístroja sami, ale obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## **STRIKTNE SA RIAD'TE POKYNNI V NÁVODE**

## Vlastnosti spotrebiča

- |                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| 1. Rošt*            | 5. Časový spínač       |
| 2. Plech*           | 6. Zásuvka na omrvinky |
| 3. Ražeň*           | 7. Termostat           |
| 4. Kontrolné svetlo | 8. Platňa na varenie   |

## Výhody prístroja Toaster Oven

Výhody vášho prístroja Toaster Oven sú takéto:

- Vnútrná kapacita 8,5 litrov na opečenie až 4 krajcov chleba naraz.
- Plech na pečenie zabudovaný v hornej časti, ktorý vám ponúka viac možností tepelnej úpravy. (9).
- Funkcia rúry: termostat nastaviteľný na teplotu od 90° do 240 °C, ktorý vám umožní prípravu jedál podľa všetkých vašich receptov.
- Funkcia opečenia na ražni: na prudké opečenie a upečenie vašich jedál do zlatista.
- Automatické vysúvanie roštu, čo uľahčuje kontrolu procesu tepelného spracovania a vyberanie pokrmov. (2).
- Zásuvka na zachytávanie omrvínok sa ľahko vyberá, čo zjednodušuje údržbu a vyberanie omrvínok a iných nečistôt. (3).
- Plech na pečenie koláčikov, tepelnú úpravu sendvičov a mrazených pokrmov.
- Rošt\* na zdravšiu tepelnú úpravu pokrmov.

## Pred prvým použitím

- Prístroj vybaľte a odstráňte lepiace pásky.
- Prečítajte si návod na použitie a striktnie sa riadte pokynmi uvedenými v návode.
- Vyberte príslušenstvá \* (rošt, plech, ražeň) a umyte ich teplou vodou s čistiacim prípravkom. Dôkladne ich opláchnite a osušte.
- Rozviňte celý kotúč prírodnej šnúry.
- Vlhkou handričkou očistite prístroj zvonka a osušte ho. (1).

**Vôňu novoty odstránite tak, že prístroj necháte jedenkrát bežať naprázdno s otvorenými dvierkami v dobre vetranej miestnosti:**

- Termostat nastavte na 240 °C a gombík časového spínača na 15 minút.
- Po 15 minútach sa gombík automaticky vráti do polohy "0".



**Z rúry uniká trochu dymu. Je to normálne - dym sa v priebehu prvého používania postupne stratí.**


## Použitie funkcie TOAST (V činnosti sú dva odpory)

- Krajce chleba dajte priamo na rošt tak, aby smeroval hore.
- Gombík termostatu nastavte na funkciu „Toast“. (6).
- Nastavte časový spínač na požadovanú dobu opekania. (4).
- Rozsvieti sa kontrolka.
- Po skončení cyklu sa gombík časového spínača automaticky vráti do polohy "0", zaznie zvukový signál a kontrolka zhasne.
- Celú operáciu môžete prerušiť ešte pred ukončením cyklu pootočením časového spínača do polohy "0".
- Vyberte toasty. (5).

*Poznámky:*


- Pri použití funkcie TOAST musíte chlieb pri opekaní stále kontrolovať.
- Pri prvom použití opečte niekoľko krajcov na skúšku.
- Uvedomte si, že menší počet krajcov si vyžaduje kratší čas opekania.
- Po opečení niekoľkých várok dávajte pozor, aby sa vám chlieb nespálil.

- Ak sa spáli, ihneď zastavte cyklus opekania pretočením časového spínača do polohy "0".
- Ak si chcete zohriať opečený krajec chleba, kontrolujte proces jeho tepelnej úpravy.

 **Rúra je horúca. Pri vyberaní chleba sa vyvarujte styku s jej plochami (použite kliešte na chlieb\*\* alebo rukavice\*\*).**

## **FUNKCIA RÚRY (BAKE)** (V činnosti sú dva odpory)

- Pokrmu uložte na rošt, pričom použite vhodný plech.
- Gombík termostatu nastavte na požadovanú teplotu.
- Časový spínač nastavte na požadovanú dobu tepelnej úpravy (najviac 60 minút)
- Rozsvieti sa kontrolka.
- Celú operáciu môžete prerušiť ešte pred ukončením cyklu pootočením časového spínača do polohy "0".
- Po skončení cyklu sa gombík časového spínača automaticky vráti do polohy "0", zaznie zvukový signál a kontrolka zhasne.
- Gombík termostatu nastavte do polohy nula "0".

 **Rúra je horúca. Pri vyberaní plechu sa vyvarujte styku s jej plochami (na vybratie roštu použite rukavice\*\*)**

## **FUNKCIA PEČENIA NA RAŽNI (GRILL)**

(V činnosti je iba horný odpor)

- Ražeň vložte do vnútra plechu\*.
- Pokrmu uložte na zostavu tvorenú ražňom a plechom\*.
- Celú zostavu vložte na rošt: vzdialenosť medzi miestom tepelnej úpravy a horným odporom musí byť minimálne 2 cm (0.8 in).
- Dvierka nechajte pootvorené. (8).
- Gombík termostatu nastavte na funkciu " Grill" (piktogram). (7).
- Časový spínač nastavte na požadovanú dobu tepelnej úpravy (najviac 60 minút)
- Rozsvieti sa kontrolka.
- Pokrmu počas tepelnej úpravy kontrolujte a v polovici procesu ich obráťte pomocou kuchynského náčinia (ak je to nutné).
- Celú operáciu môžete prerušiť ešte pred ukončením cyklu pootočením časového spínača do polohy "0".
- Po skončení cyklu sa gombík časového spínača automaticky vráti do polohy "0", zaznie zvukový signál a kontrolka zhasne.
- Gombík termostatu pretočte do polohy "0".

 **Rúra je horúca. Pri vyberaní plechu sa vyvarujte styku s jej plochami (rošt vyberajte pomocou rukavíc\*\*).**

 **Počas tepelnej úpravy sa môže pri kontakte s hornými odpormi vznietiť rozprsknutý tuk. Môžete byť bez obáv, plameň zhasne sám a prístroj nijako nepoškodí.**

## **Praktické rady**

- Pri tepelnej úprave pokrmov sa vždy tvorí para a niekedy aj dym.
- Výskyt dymu a pachov znížite tým, že budete udržiavať vnútorné plochy vašej rúry stále čisté.
- Môžete ho znížiť aj
  - priliatím malého množstva vody na začiatku tepelnej úpravy na spodok používaného plechu,
  - dodržaním alebo znížením teplôt tepelnej úpravy.
- Ak sa pokrmu na dne plechu nezohrievajú rovnomerne:
  - Počas tepelnej úpravy pokrmu otočte, čím dosiahnete rovnomerné prepečenie.
- Pre časy kratšie ako 5 minút otočte gombík až na 15 minút a vráťte sa späť na čas želaného času varenia.

## POUŽÍVANIE PLECHU NA PEČENIE

(Tento spôsob tepelnej úpravy sa môže používať nezávisle od ostatných spôsobov tepelnej úpravy alebo súbežne s niektorým z nich).

### Samostatné používanie plechu na pečenie (10).

- Termostat nastavte na funkciu Gril (použitie horného odporu).
- Časový spínač nastavte na požadovanú dobu tepelného spracovania.
- Rozsvieti sa kontrolka.
- Horný odpor zohreje plech na pečenie.
- Plech predhrievajte 5 minút a potom naň poukladajte pokrmy.
- Celú operáciu môžete ukončiť ešte pred skončením cyklu pretočením časového spínača do polohy "0".
- Po skončení cyklu sa časový spínač automaticky vráti do polohy "0" a zaznie zvukový signál. Kontrolka zhasne.



**Upozornenie: plech je po vypnutí časového spínača horúci!**



**Plech má svoj smer: strana s jazyčkou zodpovedá zadnému okraju plechu a preto jeho rukoväť nesmie smerovať dopredu. (9).**



**Táto jazyček nie je určená na prenášanie plechu, ale iba na vytiahnutie plechu na účely jeho čistenia. (12).**

### Používanie plechu na pečenie súbežne s iným spôsobom tepelnej úpravy (11).

- V takomto prípade si najprv treba zvoliť parametre tepelnej úpravy (doba a teplota) podľa druhu potraviny, ktorá sa vloží do rúry.
- Horný odpor je v činnosti a umožňuje ohrev plechu na pečenie.



**V takomto prípade je doba tepelného spracovania určená druhom potraviny, ktorá bola do rúry vložená; po skončení doby tepelného spracovania rúra prestane hriať.**



**Jedlá tepelne upravované alebo ohrievané na plechu na pečenie majte počas tepelnej úpravy pod dohľadom.**



**Upozornenie: plech je po vypnutí rúry horúci!**



**Plech má svoj smer: strana s jazyčkou zodpovedá zadnému okraju plechu a preto jeho rukoväť nesmie smerovať dopredu. (9).**



**Táto jazyček nie je určená na prenášanie plechu, ale iba na vytiahnutie plechu pri jeho čistení. (12).**



**Prístroj demontujte a plech vyčistíte až po jeho úplnom vychladnutí.**

## Čistenie

- Pred každým čistením prístroj vypojte zo siete a nechajte ho celkom vychladnúť.
- Prístroj nikdy nedávajte do vody.

### Vonkajšie plochy

- Vonkajšie plochy prístroja pretrite vlhkou špongiou, ktorú ste predtým namočili do vody s čistiacim prípravkom. (11).
- Plochy dôkladne opláchnite a osušte.

### Vnútorne plochy

- Vnútorne plochy sú protilepiace; mastnoty sa odstraňujú pomocou špongie navlhčenej vodou s čistiaceho prostriedku.
- Plochy dôkladne opláchnite a osušte.
- Nepoužívajte žiadne drôtené podušky či hubky, ani čistiace prášky alebo agresívne čistiace

**Príslušenstvá\***

- Príslušenstvá sa umývajú v teplej vode s čistiacim prostriedkom na riad.
- Dôkladne ich opláchnite a osušte.

**Zásuvka na zachytávanie omrvínok**

- Zásuvka na omrvinky sa čistí teplou vodou a čistiacim prípravkom na riad.
- Dôkladne ju opláchnite a osušte.

**Plech na pečenie**

- Prístroj demontujte a plech vyčistite až po jeho úplnom vychladnutí.
- Na vytiahnutie plechu použijete jazyček na zadnom okraji plechu.
- Plech sa ľahko čistí teplou vodou a tekutým čistiacim prípravkom (nepoužívajte drôtenú špongiu alebo čistiaci prášok). Nechajte ho vysušiť.
- Plech sa dá ľahko zasunúť do hornej časti rúry, pričom jazyček musí smerovať dozadu.



**Upozornenie: nedávajte ich do umývačky riadu.**

## PRÍRUČKA TEPELNEJ ÚPRAVY

Teplota a čas tepelnej úpravy sú v tabuľke uvedené len pre informáciu. Výsledky tepelnej úpravy sa rôznia podľa receptov, použitých plechov alebo druhu pokrmov.

Ingrediencie	Funkce – Teplota °	Čas
Jablkový koláč	BAKE 230 °C	25-35 minút
Cookies	BAKE 180 °C	10-14 minút
Čerstvá pizza 200 g	BAKE 230 °C	6-8 minút
Zapekané zemiaky pripravené zo zmrazeného polotovaru	BAKE 230 °C	40-50 minút
2 kuracie stehná	BAKE 230 °C	25-35 minút
Filé z tresky	BAKE 230 °C	18-22 minút
Slanina (10 mm )	GRILL (pootvorené dvere)	10 minút, otočte ich, potom opekajte 4 minúty
Klobásy	GRILL (pootvorené dvere)	10 minút, otočte ich, potom opekajte 4 minúty
Zapekané cestoviny (gratinovanie syra)	GRILL (pootvorené dvere)	15-20 minút
Slanina (10 mm)	Plech na pečenie – vo funkcii GRILL	20 minút (10 na každej strane)
Steaky z mletého mäsa	Plech na pečenie – vo funkcii GRILL	10-15 minút na jednej strane, 5-10 minút na druhej strane
Ohriatie zemiakov	Plech na pečenie – vo funkcii GRILL	25-30 minút
Volské oká	Plech na pečenie – vo funkcii GRILL	4-5 minút

## LIMITOVANÁ ZÁRUČNÁ DOBA


\* podľa modelov

# BIZTONSÁGI TANÁCSOK

## A HÁZTARTÁSI BALESETEK MEGELŐZÉSE

- Jelen készülék biztonsági rendszere megfelel az érvényben lévő műszaki szabályoknak és normáknak.
- Az Elektromágneses Összeférhetőség Direktívája 89/336/CEE, módosítva 92/31/CEE és 93/68/CEE.
- Az Alacsony Feszültség Direktívája 73/23/CEE, módosítva 93/68/CEE.
- Figyelembe véve az érvényben levő normák sokféleségét, ha ezt a készüléket a vásárlási országtól eltérő országban használják, vizsgáltsa meg egy elfogadott szervizállomáson.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség tökéletesen megfelel-e a készüléken feltüntetettel (kizárólag váltóáram).
- Bizonyosodjon meg, hogy az elektromos szerelés elégséges-e egy ilyen teljesítményű készülék táplálásához.
- A készüléket mindig földelt dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne engedje, hogy a kábel lelógjon vagy, hogy érintkezzen a készülék meleg részeivel.
- Ne a kábel rángatásával húzza ki a csatlakozó dugaszt.
- Csak jó állapotban levő, földelt csatlakozó aljzattal ellátott hosszabbítót használjon, melynek huzal-keresztmetszete egyenlő vagy több kell legyen a termékkel adott huzal keresztmetszetével.
- Az áramütések elkerülése végett, soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba a kábelt, a csatlakozó aljzatot vagy magát a készüléket.

### **Elektromos készülékek használatakor, bizonyos számú alapvető szabályt mindig be kell tartani, kiváltképp a következőket:**

- Olvassa végig a használati útmutatót és kövesse figyelemmel a használati utasításokat.
- A készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül működni, főleg az első grillezésnél vagy a beállítások megváltoztatásakor.
- Ne hagyja a készüléket a gyerekek kezeügyében.
- A készüléket kiskgyerekek vagy mozgássérültek csak felügyelet mellett használhatják.
- A kiskgyerekeket figyelni kell, nehogy játszani kezdjenek a készülékkel.
- A használat alatt ne hordozza vagy ne mozdítsa el a készüléket.
- Stabil munkafelületet használjon, és figyeljen, hogy a készüléket ne érje víz..
- Ne tegye a készüléket hőforrás közelébe.
- Minden egyes használat után és tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt.
- Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a morzsagyűjtő tálca jól le legyen rögzítve a készülék alatt.
- Az ajtó és a külső felület hőmérséklete a készülék működése alatt magasra emelkedhet, ezért a készülék működésekor ne érintse meg ezeket a felületeket, használja a fogantyúkat és a gombokat .

- Ne tegyen soha papírt, kartont vagy műanyagot a készülékbe, a készülékre vagy a készülék alá.
- Ne használja a kenyérpíró rácsot a mélyhűtött ételek készítéséhez vagy kioldásához.
- Ne használja a készüléket, ha:
  - csatlakozó kábele hibás vagy sérült
  - a készülék leesett és szemmel látható sérüléseket vagy működési rendellenességeket mutat.

Ezekben az esetekben, mindennemű veszély elkerüléséért a készüléket mihamarabb el kell juttatni az ügyfélszolgálat legközelebbi elfogadott szervizközpontjába.

- A készüléket csak a lakáson belül használja.
- Ne használja a készüléket hőforrásként.
- Mivel a kenyér meggyulladhat, a készüléket nem szabad gyúlékony anyagok, mint pl.: függönyök, polcok, bútorok közelében használni...
- Ne takarja be a készüléket működés közben. Ha megtörténne, hogy a termék bizonyos részei lángba boruljanak, ezeket soha ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugaszát és fojtsa el a lángokat egy nedves ronggyal.
- Ne helyezzen gyúlékony termékeket a készülék közelébe.
- Ne használja a gyártó által nem ajánlott vagy az ön készülékétől eltérő márkájú készülékek tartozékait.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, a profi vagy a használati útmutatótól eltérő használat a gyártót mentesíti a felelősség és a garanciális kötelezettségek alól.
- Az ön biztonsága érdekében, soha ne ön szerelje szét készülékét, hanem forduljon egy elfogadott szervizközponthoz.

## **GONDOSAN ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT**

## A készülék műszaki jellemzői

- |               |                      |
|---------------|----------------------|
| 1. Rostély*   | 5. Időzítő           |
| 2. Tálca*     | 6. Morzsagyűjtő fiók |
| 3. Pirító*    | 7. Termosztát        |
| 4. Jelzőlámpa | 8. Főzőlap           |

## A sütő -pirítókemence előnye

**Az ön sütő -pirítókemencéje a következő előnyöket nyújtja:**


- 8,5 literes űrtartalom, mely alkalmanként egészen 4 szelet kenyér pirítását teszi lehetővé.
- Egy felül beépített főzőlap, azért, hogy önnek több főzési lehetősége legyen. (9).
- Kemence funkció: egy 90° és 240 °C között állítható termosztát, ahhoz, hogy az ön minden receptje sikerüljön.
- Grill funkció: élelmiszerei könnyed, aranyszínű megpirításához.
- A grill automata kibocsátása: a főzés felügyeletének és az étek megfogásának a megkönnyítéséért. (2).
- Morzsagyűjtő fiók, mely könnyen kihúzható, a kemence karbantartásának és a kenyérmorzsa, valamint a fröccsenések eltávolításának a megkönnyítéséért. (3).
- Egy tál kis sütemények, szendvicsek, mélyhűtött ételek készítésére.
- Egy rács\* az egészségesebb főzéshez.

## Az első használat előtt

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az öntapadós csíkokat.
- Olvassa el a használati útmutatót és kövesse figyelemmel a használati utasításokat.
- Vegye le a tartozékokat\* (rostély, tálca, pirító), mossa meg őket szappanos vízben. Gondosan öblítse le és szárítsa meg ezeket.
- Teljesen tekerje le a tápkábelt.
- Egy nedves ronggyal törölje le, majd szárítsa meg a készülék külsejét. (1).

**Az új termék szagának a kiküszöböléséért, a készüléket először üresen működtesse, nyitott kemenceajtóval, egy szellőztetett helyiségben:**

- Állítsa be a termosztátot 240 °C-ra és az időzítő gombját pedig 15 percre.
- 15 perc múlva, a gomb automatikusan a "0"-ra ugrik.

 **Egy kis füst fog kiszivárogni a kemencéből. Ez természetes és ez fokozatosan eltűnik az első működtetés közben.**

## A TOAST (kenyérpirítás) funkció használata

(A két fűtőellenállás működik)


- Tegye a kenyérszeleteket közvetlenül a felfele fordított grillre (rostélyra).
- Állítsa a termosztát gombját a « Toast » funkcióra. (6).
- Állítsa az időzítő gombját a kívánt grillzési időtartamra. (4).
- A jelzőlámpa kigyullad.
- A ciklus végeztével az időzítő gombja automatikusan visszaugrik a "0" helyzetbe és egy hangjelzés hangzik fel, a jelzőlámpa pedig kialszik.
- Ön még a ciklus végezte előtt megállíthatja a műveletet, az időzítő "0" helyzetbe való állításával.
- Vegye ki a pirítókat. (5).

**Megjegyzések:**

- A TOAST funkció közben, mindig figyelje a piruló kenyeret.
- Az első használatkor kísérletezzen néhány szelettel.
- Vegye figyelembe, hogy minél kevesebb a kenyérszelet, annál rövidebb a pirítási időtartam.
- Amikor több adag vékony szelet pirítását végzi, azt ajánljuk önnek, hogy figyeljen arra, hogy kenyere nehegy megfeketedjen.

\* modelltől függően


- Ha ez fennáll, azonnal állítsa meg a piritási ciklust az időzítő "0" helyzetbe való visszaállításával.
- Ha újra fel akar melegíteni egy már megpirult kenyérszeletet, nagyon figyeljen a piritásra.

 **A kemence meleg. A kenyér kiemelésakor, ügyeljen arra, hogy ne érintse a kemence falait. (használgjon egy tesztáfogót\*\* vagy kesztyűt\*\*).**

## KEMENCE FUNKCIÓ (BAKE - SÜTÉS)

(A két fűtőellenállás működik)


- Tegye az élelmiszereket a grillre, megfelelő tálcát használva.
- Állítsa a termosztát gombját a kívánt hőmérsékletre.
- Állítsa az időzítőt a kívánt főzési időtartamra (maximum 60 perc).
- A jelzőlámpa kigyullad.
- A ciklus végezte előtt is megszakíthatja a műveletet, ha az időzítőt a "0" helyzetbe állítja vissza.
- A ciklus végeztével az időzítő automatikusan visszaugrik a "0" helyzetbe és egy hangjelzés fog felhangzani. A jelzőlámpa kialszik.
- Állítsa vissza a termosztát gombját a "0" helyzetbe.


 **A kemence meleg. A tálca kiemelésakor, vigyázzon, nehogy megérintse a belső falakat (húzza ki a grillt és használjon kesztyűt\*\*).**

## GRILL FUNKCIÓ (GRILL – ROSTON SÜTÉS)

(Csak a felső fűtőellenállás működik)

- Tegye a rácsot a tálcába\*.
- Helyezze élelmiszereit a rácsból és tálcából létrejött szerkezetre\*.
- Tegye a szerkezetet a rácsra: a készítmény és a fűtőellenállás közötti távolság minimum 2 cm (0.8 in) kell legyen.
- A kemenceajtót hagyja kissé nyitva. (8).
- A termosztát gombját állítsa a "Grill"-ra (picto). (7).
- Állítsa az időzítőt a kívánt időtartamra (maximum 60 perc).
- A jelzőlámpa kigyullad.
- Figyelje az élelmiszereket és a sütés felénél fordítsa meg őket egy fogóeszköz segítségével (ha szükségesnek látszik).
- A ciklus végezte előtt is megszakíthatja a műveletet, ha az időzítőt a "0" helyzetbe állítja vissza.
- A ciklus végeztével az időzítő automatikusan visszaugrik a "0" helyzetbe és egy hangjelzés fog felhangzani. A jelzőlámpa kialszik.
- Állítsa vissza termosztát gombját a "0" helyzetbe.

 **A kemence meleg. A tálca kiemelésakor, vigyázzon, nehogy megérintse a belső falakat (húzza ki a grillt és használjon kesztyűt\*\*).**

 **Főzés közben a zsírcseppek meggyúlhatnak, ha ráfröccsennek a felső melegítő ellenállásokra. Ne nyugtalanodjon, maguktól eloltódnak és ennek nem lesz semmilyen következménye a készülékre.**

## Gyakorlati tanácsok

- Az ételek készítése mindig gőzképződéssel és néha füstképződéssel jár.
- Ön csökkentheti a füst- és szájképződést, ha a kemence falait mindig tisztán tartja.
- Ezeket a kellemetlenségeket csökkentheti, ha:
  - A főzés kezdetekor egy kis vizet tesz a felhasznált tál aljára.
  - betartva vagy csökkentve a főzési hőmérsékleteket.
- Ha az élelmiszerek nem készülnek egyformán a kemence alján:
  - Készítés közben, a kiegyensúlyozott készítés érdekében, forgassa meg az élelmiszereket.

- Az 5 percre terjedő időtartamok esetén, forgassa el a gombot egészen a 15 perces jelzésig, majd csavarja vissza egészen a kívánt sütési időtartamig.

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

(Ez a főzési mód független módon is használható vagy akár a már említett főzési módok valamelyikével párhuzamosan.)

### A főzőlap független használata (10).

- Állítsa a termosztátot a Gril funkcióra (a felső fűtőellenállás használata).
- Állítsa az időzítőt a kívánt főzési időtartamra.
- A jelzőlámpa kigyullad.
- A felső fűtőellenállás fűti a főzőlapot.
- Engedje, hogy 5 percre előmelegedjen, ezután élelmiszereit ráteheti a lapra.
- A ciklus végezte előtt is megszakíthatja a műveletet, ha az időzítőt a "0" helyzetbe állítja vissza.
- A ciklus végeztével az időzítő automatikusan visszaugrik a "0" helyzetbe és egy hangjelzés fog felhangzani. A jelzőlámpa kialszik.


 **Vigyázat, a főzőlap még az időzítő megállítása után is meleg marad!**

 **A lapnak meghatározott helyzete van: a Kiemelő fül ellátott oldal a lap hátsó részének felel meg, tehát ne tegye elől.** (9).

 **Ez a Kiemelő fül nem egy szállítófogantyú, ez csak a lap felemelésére szolgál, amikor ennek a tisztítására kerül sor.** (12).

### A főzőlap használata egy más főzési mód használatával párhuzamosan (11).

- Ebben az esetben, a kemencébe behelyezett élelmiszertől függően, először a főzési paramétereket kell kiválasztani (időtartam és hőmérséklet).
- A felső fűtőellenállás működik, ez lehetővé teszi a főzőlap fűtését.

 **Ebben az esetben a főzési időt a kemencébe betett élelmiszer határozza meg; a kemence leállása megállítja a főzőlap fűtését, amikor az ottani főzési idő lejár.**

 **Ezért tehát ügyeljen a főzőlapra tett élelmiszerek főzésére vagy felmelegítésére.**

 **Vigyázat, a főzőlap a kemence megállítása után is meleg marad!**

 **A lapnak meghatározott helyzete van: a Kiemelő fül ellátott oldal a lap hátsó részének felel meg, tehát ne tegye elől.** (9).

 **Ez a Kiemelő fül nem egy szállítófogantyú, ez csak a lap felemelésére szolgál, amikor ennek a tisztítására kerül sor.** (12).

 **Mielőtt a főzőlapot leszerelné és megtisztítaná várja meg a készülék teljes lehűlését.**

## Tisztítás

- Tisztítás előtt húzza ki készüléke hálózati csatlakozó dugaszát és hagyja teljesen lehűlni.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket.

### Külső falak

- A készülék külső felületeit egy szappanos vízbe mártott szivaccsal törölje végig. (1).
- Gondosan öblítse le és szárítsa meg.

### Belső falak

- A belső falak ragadásmentesek, a zsíros ráfröccsenéseket szappanos meleg vízbe mártott szivaccsal távolítsa el.
- Gondosan öblítse le és szárítsa meg.
- Ne használjon tamponokat, se fémszivacsokat, se súrolóporokat, se agresszív tisztítószeret (főleg szóda alapú zsírtalanítókat).

**Tartozékok\***

- A \*-al jelölt tartozékokat meleg vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani.
- Gondosan öblítse le és szárítsa meg.

**Morzsgyűjtő fiók**

- A morzsgyűjtő fiókot langyos vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani.
- Gondosan öblítse le és szárítsa meg.

**Főzőlap**

- Mielőtt a főzőlapot leszerelné és megtisztítaná várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A főzőlap eltávolításáért fogja meg a lap hátsó oldalán található Kiemelő fül.
- A főzőlapot könnyen lehet tisztítani meleg vízzel és folyékony mosószerrel (ne használjon fémszivacsot vagy súrolóport). Hagyja száradni.
- A főzőlapot könnyedén vissza lehet tenni a kemence tetején kiképzett helyére, de Kiemelő fül hátul legyen.



**Figyelem: ne tegye a tartozékokat az edénymosogató gépbe.**

## FŐZÉSI KALAUZ

A megadott hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek. A főzési eredmények változnak a receptektől, tálatól és hozzávalóktól függően.

Hozzávalók	Funkce – Teplota°	Čas
Almászelet	BAKE (SÜTÉS) 230 °C	25-35 perc
Teasütemények	BAKE (SÜTÉS) 180 °C	10-14 perc
Friss pizza 200 g	BAKE (SÜTÉS) 230 °C	6-8 perc
Mélyhűtött krumpli	BAKE (SÜTÉS) 230 °C	40-50 perc
2 csirkecomb	BAKE (SÜTÉS) 230 °C	25-35 perc
Tőkehal-filé	BAKE (SÜTÉS) 230 °C	18-22 perc
Szalonna (10 mm)	GRILL (ROSTON SÜTÉS) (kissé nyitott ajtó)	10 perc, megfordítani, még 4 perc
Kolbász	GRILL (ROSTON SÜTÉS) (kissé nyitott ajtó)	10 perc, megfordítani, még 4 perc
Szárasztészták (sajttal)	GRILL (ROSTON SÜTÉS) (kissé nyitott ajtó)	15-20 perc
Szalonna (10 mm)	Főzőlap – GRILL funkcióval	20 perc (10 minden oldalnak)
Őrölt hús	Főzőlap – GRILL funkcióval	10-15 perc első oldal, 5-10 perc második oldal
Krumpli felmelegítése	Főzőlap – GRILL funkcióval	25-30 perc
Tükörtojás	Főzőlap – GRILL funkcióval	4-5 perc

## KORLÁTOLT IDŐTARTAMÚ GARANCIA


\* modelltől függően

# VARNOSTNA OPOZORILA

## PREPREČEVANJE NESREČ V GOSPODINJSTVU

- Varnost tega aparata zagotavlja njegova izdelava v skladu s tehničnimi predpisi in veljavnimi normami.
- Direktiva Elektromagnetna kompatibilnost 89/336/CEE preoblikovana 92/31/CEE in 93/68/CEE.
- Direktiva Nizka napetost 73/23/CEE preoblikovana 93/68/CEE.
- Upoštevajte raznolikost veljavnih norm; če uporabljate aparat, ki ste ga kupili v drugi državi, naj ga najprej preveri pooblaščen servis.
- Prepričajte se, da napetost električnega omrežja odgovarja napetosti, navedeni na aparatu (samo izmenični tok).
- Preverite, da je električna napeljava primerna za vklop tako močnega aparata.
- Aparat vedno ozemljite.
- Električni kabel ne sme viseti ali se dotikati vročih delov aparata.
- Ko aparat izklopite iz električnega omrežja, ne vlecite za kabel.
- Uporabljajte le nove ali dobro ohranjene podaljške z ozemljitvijo in s prevodno žico, ki je enaka žici, s katero je opremljen aparat.
- Električna žica, električni priključek in aparat ne smejo priti v stik z vodo niti s katerokoli drugo tekočino, da ne bo prišlo do električnega udara.

### **Ko uporabljate električne naprave, morate vedno spoštovati določena osnovna pravila, predvsem naslednja:**

- Preberite celotno besedilo, ki govori o načinu uporabe aparata in pazljivo sledite navodilom za uporabo.
- Aparat naj nikoli ne deluje brez vašega nadzora, še posebej pazljivi bodite pri prvi uporabi in vsaki spremembi nastavitvev.
- Aparat naj bo izven dosega otrok.
- Otroci in invalidi aparata ne smejo uporabljati brez nadzora.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Med uporabo aparata ne prenašajte in ne prestavljajte.
- Uporabljajte stabilno delovno površino daleč od vode.
- Aparata ne postavite v bližino toplotnih virov.
- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem aparat izklopite iz električnega omrežja
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da je predal za drobtine pod aparatom dobro zaprt.
- Vrata in zunanje površine se med delovanjem aparata lahko segrejejo, ne dotikajte se teh površin, uporabljajte ročaje in gumbе .
- V aparat, nanj ali pod njega nikoli ne položite papirja ali plastike.
- Aparata ne uporabljajte za kuho ali tajanje zamrznjenih jedi.

- Aparata ne uporabljajte v naslednjih primerih:
    - ko je pokvarjena ali poškodovana električna vrstica
    - ko je aparat padel in na njem opazite poškodbe ali ko nepravilno deluje.
- V vsakem primeru morate aparat nesti na najbližji pooblaščen servis, da se izognete nevarnostim.
- Aparat uporabljajte samo doma.
  - Aparata ne smete uporabljati kot vir toplote.
  - Kruh lahko zagori, aparata ravno tako ne smete uporabljati v bližini gorljivih snovi kot so zavese, police, pohoštvo...
  - Med obratovanjem ga ne prekrivajte. Če se aparat slučajno vname, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite ga z električnega omrežja in pogasite ogenj z vlažno krpo.
  - Vnetljivi predmeti ne smejo biti v bližini aparata.
  - Uporabljajte samo tiste rezervne dele, ki jih priporoča proizvajalec, in samo rezervne dele iste blagovne znamke kot je vaš aparat.
  - Aparat je namenjen izključno domači uporabi, za vsako neprimerno profesionalno uporabo proizvajalec ne garantira niti zanjo ne prevzema odgovornosti.
  - Zaradi vaše varnosti vam priporočamo, da aparata nikoli ne razstavljate sami; pokličite pooblaščen servis.

## **VARNO SHRANITE TA NAVODILA**

## Značilnosti naprave

- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Rešetko*             | 5. Ura za nastavitvev časa kuhanja |
| 2. Ploščo*              | 6. Predal za metlico in smetišnico |
| 3. Pripravo za pečenje* | 7. Termostat                       |
| 4. Kontrolna lučka      | 8. Kuhalna plošča                  |

## Prednosti izdelka Toaster Oven

Vaš Toaster Oven vam nudi naslednje prednosti:

- Notranjo prostornino 8,5 litrov za praženjedo štirih rezin kruha naenkrat.
- Vgrajena kuhalna plošča na zgornjem delu vam nudi več možnosti kuhanja. (9).
- Funkcija pečice: termostat, ki se nastavi na temperaturo od 90° do 240 °C in omogoča uspešnost vseh vaših receptov.
- Funkcija Grill: za pečenje in zlato barvo vaših jedi.
- Samodejen izstop rešetke: olajša nadzor praženja in prijemanja jedi. (2).
- Predal za drobtine, ki se zlahka odstrani in tako olajša vzdrževanje vašega opekača in odstranjevanje krušnih drobtin ter drugih ostankov hrane. (3).
- Posoda za peko čajnega peciva, toplih sendvičev, pripravo hitro zamrznjene hrane.
- Naprava za pečenje\* za bolj zdrav način pečenja.

## Pred prvo uporabo

- Vzemite aparat iz ovoja in odstranite lepilne trakove.
- Preberite besedilo o načinu uporabe in pazljivo sledite navodilom za uporabo.
- Izvlecite sestavne dele aparata\* (rešetko, ploščo, pripravo za pečenje), umijte jih v topli milnici. Splaknite in skrbno osušite.
- Popolnoma izvlecite električno vrstico.
- Z vlažno krpo obrišite zunanost naprave in osušite. (1).

**Da odstranite vonj po novem aparatu, najprej enkrat vklopite praznega, vratca naj bodo odprta, aparat naj bo v zračnem prostoru:**

- Termostat nastavite na 240 °C, časovno stikalo pa na 15 minut.
- Po petnajstih minutah se stikalo samodejno premakne na "0".



**Malo dima uide iz pečice. To je normalno in bo izginilo med prvo uporabo.**


## Uporaba funkcije TOAST (Obe plošči delujeta)

- Rezine kruha postavite direktno na rešetko, rešetka je obrnjena navzgor.
- Gumb termostata nastavite na « Toast ». (6).
- Časovno stikalo naravnajte na zeleni čas praženja. (4).
- Prižge se kontrolna lučka.
- Ko mine nastavljeni čas praženja, se časovno stikalo samodejno vrne na položaj " 0 " in zaslišite glasen zvočni signal, kontrolna lučka ugasne.
- Delovanje aparata lahko prekinete predčasno tako, da časovno stikalo pomaknete na položaj "0".
- Vzemite opečene kruhke. (5).

*Opombe:*

- V funkciji TOAST vedno nadzorujte praženje kruha.
- Po prvi uporabi poskusno opecite nekaj rezin.
- Bodite pozorni na dejstvo, da manj ko je rezin kruha, krajši je čas praženja.
- Ko večkrat pražite rezine kruha bodite previdni, da rezine ne počrniijo.

- Če se to vseeno zgodi, takoj ustavite delovanje opekača tako, da časovno stikalo obrnete na položaj "0".
- Če želite pogreti že opečeno rezino kruha, dobro nadzorujte praženje.

 **Pečica je vroča. V trenutku, ko kruhke vzamete iz opekača pazite, da se ne dotikate sten (uporabite posebne klešče za kruh\*\* ali rokavice\*\*).**

## **FUNKCIJA PEČICE (BAKE)** (Obe plošči delujeta)


- Jedi postavite na rešetko in za to uporabite ustrezen pekač.
- Gumb termostata obrnite na zeleno temperaturo
- Časovno stikalo nastavite na zeleni čas kuhanja (največ 60 minut)
- Prižge se kontrolna lučka.
- Kuhanje lahko predčasno prekinete tako, da časovno stikalo obrnete na položaj "0".
- Ko poteče nastavljen čas za kuhanje, se bo časovno stikalo samodejno postavilo v položaj "0" in zaslišali boste glasen zvočni signal. Kontrolna lučka se bo ugasnila.
- Gumb termostata obrnite v začetni položaj "0".

 **Pečica je vroča. V trenutku ko vzamete jed iz pečice pazite, da se ne dotaknete sten (potegnite rešetko in uporabite rokavice\*\*).**

## **FUNKCIJA GRILL (GRILL)** (Samo zgornja plošča deluje)

- Napravo za pečenje položite v notranjost pekača\*.
- Jedi lepo razporedite po površini naprave za pečenje in pekača\*.
- Vse položite na rešetko: razdalja med pripravo in gornjo ploščo mora biti najmanj 2 cm (0.8 in).
- Vrata naj bodo na pol odprta. (8).
- Termostat nastavite na "Grill" (picto). (7).
- Časovno stikalo nastavite na zeleni čas (največ 60 minut).
- Prižge se kontrolna lučka.
- Nadzorujte pripravo jedi in s pomočjo posebne priprave znižajte njeno lego (če je to potrebno).
- Kuhanje lahko predčasno prekinete tako, da časovno stikalo obrnete na položaj "0".
- Ko poteče nastavljen čas za kuhanje, se bo časovno stikalo samodejno postavilo v položaj "0" in zaslišali boste glasen zvočni signal. Kontrolna lučka se bo ugasnila.
- Termostat nastavite na položaj "0".

 **Pečica je vroča. V trenutku ko vzamete jed iz pečice pazite, da se ne dotaknete sten (potegnite rešetko in uporabite rokavice\*\*).**

 **Med pečenjem se mastni madeži lahko v stiku z zgornjo ploščo vnamejo. Ne vznemirjajte se, plamen se bo pogasil sam in ne bo poškodoval aparata.**

## **Praktični nasveti**

- Pečenje jedi vedno povzroči uhajanje pare in včasih tudi dima.
- Izpuhtevanje dima ter neprijetne vonjave zmanjšate tako, da so stene vašega opekača vedno čiste.
- To lahko zmanjšate tudi kot sledi:
  - Na začetku peke dodate na dno posode malo vode.
  - Spoštujete ali zmanjšate temperaturo pečenja.
- Če se jed ne peče enakomerno na dnu pečice:
  - Med peko jed obrnite.
- Za čas pečenja, ki je krajši od 5 minut obrnite gumb najprej na 15 minut, potem pa ga zavrtite nazaj na zeleni čas pečenja.

\* odvisno od modela    \*\* niso del opreme aparata

# UPORABA KUHALNE PLOŠČE

(Ta način kuhanja lahko uporabite neodvisno ali v kombinaciji z enim od treh drugih možnih načinov kuhanja)

## Neodvisna uporaba kuhalne plošče (10).

- Termostat nastavite na položaj Gril (zgornja plošča).
- Časovno stikalo nastavite na zeleni čas kuhanja.
- Prižge se kontrolna lučka.
- Zgornja plošča segreje kuhavno ploščo.
- Pustite, da se segreva 5 minut, šele nato položite hrano na ploščo.
- Kuhanje lahko predčasno prekinete tako, da časovno stikalo obrnete na položaj "0".
- Ko poteče nastavljen čas za kuhanje, se bo časovno stikalo samodejno postavilo v položaj "0" in zaslišali boste glasen zvočni signal. Kontrolna lučka se bo ugasnila.


 **Pozor! Kuhalna plošča ostane vroča še nekaj časa po samodejnem izklopu!**

 **Plošča ima sledeč namen: stran, na katero je pritrjen jeziček, je hkrati zadnji rob plošče, ne premikajte je naprej. (9).**

 **jeziček ni namenjen prenašanju aparata, služi samo dvigovanju plošče med čiščenjem. (12).**

## Uporaba kuhalne plošče med uporabo drugih načinov kuhanja (11).

- V tem primeru morate najprej izbrati parametre kuhanja (čas in temperaturo) za hrano, ki jo boste pekli v pečici.
- Gornja plošča deluje in greje kuhavno ploščo.

 **V tem primeru čas kuhanja določa hrana, ki je v pečici; ko bo minil nastavljeni čas peke, bo pečica prenehala delovati in greti kuhavno ploščo.**

 **Nadzorujte torej kuhanje ali ponovno gretje hrane, ki jo pripravljate na kuhalni plošči.**

 **Pozor! Kuhalna plošča ostane vroča po prenehanju delovanja pečice!**

 **Plošča ima sledeč namen: stran, na katero je pritrjen jeziček, je hkrati zadnji rob plošče, ne premikajte je naprej. (9).**

 **jeziček ni namenjen prenašanju aparata, služi samo dvigovanju plošče med čiščenjem. (12).**

 **Preden aparat razstavite in pričnete s čiščenjem počakajte, da se popolnoma ohladi.**

## Čiščenje

- pred vsakim čiščenjem izklopite aparat z električnega omrežja in ga pustite, da se popolnoma ohladi.
- Nikoli ga ne potopite v vodo.

### Zunanje stene

- Čistite jih z vlažno gobico namočeno v toplo milnico. (1).
- Splaknite in skrbno osušite.

### Notranje stene

- Notranje stene so obložene tako, da preprečujejo prijemanje hrane, mastne madeže odstranite z gobo, prepojeno s toplo milnico.
- Splaknite in skrbno osušite.
- Ne uporabljajte vate niti kovinskih krpic niti čistilnega praška niti ostalih agresivnih čistilnih sredstev (posebno čistilna sredstva na bazi sode).

**Sestavni deli\***

- Sestavne dele čistite z vročo vodo in tekočim čistilom za pomivanje posode.
- Splaknite in skrbno osušite.

**Predal za drobtine**

- Predal za drobtine čistite z vročo vodo in tekočim čistilom za pomivanje posode.
- Splaknite in skrbno osušite.

**Kuhalna plošča**

- Preden aparat razstavite in pričnete s čiščenjem počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Za dvig kuhlne plošče uporabite jeziček na zadnjem delu plošče.
- Kuhalno ploščo zlahka očistite z vročo vodo in tekočim detergentom (ne uporabljajte žičnate gobice ali čistilnega praška). Pustite, da se osuši.
- Kuhalno ploščo zlahka namestite nazaj na njeno mesto na vrhu peči, z jeziček na zadnji strani.



**Pozor! Delov aparata in kuhlne plošče ne odlagajte v pomivalno korito!**

## VODIČ KUHANJA

Navedene temperature in časi so okvirni. Ločijo se glede na uporabljeni recept, jedi in sestavine.

Sestavine	Funkcije – temperatura	Čas
Jabolčni kolač	BAKE 230 °C	25-35 minut
Cookies	BAKE 180 °C	10-14 minut
Sveža pica 200 g	BAKE 230 °C	6-8 minut
Gratiniran hitro zamrznjen krompir	BAKE 230 °C	40-50 minut
2 piščančji bedri	BAKE 230 °C	25-35 minut
File polenovke	BAKE 230 °C	18-22 minut
Slanina (10 mm )	GRILL (vratca na pol odprta)	10 minut, obrniti, še 4 minute
Klobasice	GRILL (vratca na pol odprta)	10 minut, obrniti, še 4 minute
Gratinirane testenine (gratiniran sir)	GRILL (vratca na pol odprta)	15-20 minut
Slanina (10 mm)	Kuhalna plošča – funkcija GRILL	20 minut (10 na vsaki strani)
Mleti zrezki	Kuhalna plošča – funkcija GRILL	10-15 minut na eni strani, 5-10 minut na drugi strani
Pogret krompir	Kuhalna plošča – funkcija GRILL	25-30 minut
Jajca na oko	Kuhalna plošča – funkcija GRILL	4-5 minut


## TRAJANJE OMEJENE GARANCIJE

# SIGURNOSNA UPOZORENJA

## SPREČAVANJE NEZGODA U DOMAĆINSTVU

- Sigurnost aparata jamči njegova izrada u skladu s tehničkim propisima i važećim normama.
- Upozorenje Elektromagnetska kompatibilnost 89/336/CEE preoblikovana 92/31/CEE i 93/68/CEE.
- Upozorenje Niski napon 73/23/CEE preoblikovan 93/68/CEE.
- Poštujte raznolikost važećih normi; ako koristite aparat kojeg ste kupili u drugoj državi, neka ga najprije provjeri ovlaštenu servis.
- Provjerite odgovara li napon električne mreže naponu aparata (samo izmjenična struja)
- Provjerite je li električna instalacija primjerena za priključak tako jakog aparata.
- Aparat uvijek uzemljite.
- Električni kabel ne smije visjeti niti se doticati vrućih dijelova aparata.
- Prilikom isključivanja aparata iz električne mreže ne vucite za kabel.
- Koristite isključivo nove ili dobro očuvane produžetke s uzemljenjem i provodnom žicom, koja je jednaka žici aparata.
- Električna žica, električni priključak i aparat ne smiju doći u doticaj s vodom niti bilo kojom drugom tekućinom, kako ne bi došlo do električnog udara.

### **Prilikom uporabe električnih naprava uvijek morate poštivati određena osnovna pravila, posebno slijedeća:**

- U cijelosti pročitajte upute za uporabu i slijedite ih.
- Neka aparat ne djeluje bez vašeg nadzora; posebno pažljivi budite prilikom prve uporabe i svake slijedeće promjene.
- Aparat držati izvan dohvata djece.
- Djeca i invalidi ne smiju koristiti aparat bez nadzora.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Prilikom korištenja aparat ne nositi i ne pomicati.
- Koristite stabilnu radnu površinu daleko od vode.
- Ne postavljajte aparat u blizinu izvora topline.
- Nakon svake uporabe i prije čišćenja aparata prekinite dovod električne energije aparatu.
- Prije svake uporabe provjerite je li pretnac za mrvice pod aparatom dobro zatvoren.
- Tijekom djelovanja aparata, vrata i vanjske površine mogu se zagrijati te ih stoga ne dirajte, koristite ručice i gumbe .
- Papir ili plastiku nikako ne ostavljajte u aparatu, na njemu ili ispod njega.
- Aparat ne koristite za kuhanje ili otapanje zamrznutih jela.

- Aparat ne koristite u slijedećim primjerima:
    - ako je električni kabel uništen ili oštećen
    - ako su na aparatu vidljive nepravilnosti nakon što je pao ili ako je neispravan.
- U svakom slučaju aparat je potrebno odnijeti na najbliži ovlašteni servis, kako bi izbjeli rizik.
- Aparat koristite isključivo u kućanstvu.
  - Aparat ne smijete koristiti kao izvor topline.
  - I kruh može izgorjeti stoga aparat ne koristite u blizini lako zapaljivih tvari kao što su zavjese, police, namještaj...
  - Ne pokrivajte ga dok radi. Ne gasite ga s vodom čak i ako se zapali. Isključite ga iz električne mreže i vatru ugasite vlažnom krpom.
  - Lako zapaljivi predmeti ne smiju biti u blizini aparata.
  - Koristite isključivo rezervne dijelove koje preporučuje proizvođač i one koji su iste firme kao i vaš aparat.
  - Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi, za svaku neprimjerenu profesionalnu uporabu proizvođač ne garantira niti za nju snosi odgovornost.
  - Zbog vlastite sigurnosti preporučamo vam da aparat nikada ne rasklapate sami; nazovite ovlašteni servis.

## ČUVAJTE UPUTE NA SIGURNOM

## Svojstva uređaja

- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. Rešetku*             | 5. Sat za podešavanje vremena kuhanja |
| 2. Ploču*               | 6. Pretinac za metlicu i lopaticu     |
| 3. Pripravu za pečenje* | 7. Termostat                          |
| 4. Nadzorna žaruljica   | 8. Ploča za kuhanje                   |

## Prednosti proizvoda Toaster Oven

Vaš Toaster Oven vam nudi slijedeće prednosti:

- Unutarnju zapreminu 8,5 litara za pečenje do četiri kriške kruha istovremeno.
- Ugrađena ploča za kuhanje na gornjem dijelu, nudi vam više mogućnosti kuhanja. (9).
- Funkcija pečnice: termostat se podešava na temperaturu od 90° do 240° C što omogućuje uspješnost svih vaših recepata.
- Funkcija Grill: za pečenje i zlatnožutu boju vaših jela.
- Automatsko oslobađanje rešetke: olakšava nadzor pečenja i zagorijevanja jela. (2).
- Pretinac za mrvice: jednostavno se odstranjuje i time olakšava održavanje vašeg pekača, otklanjanje mrvica kruha te drugih ostataka hrane. (3).
- Pekač za pečenje čajnog peciva, toplih sendviča, pripravu brzo zamrznute hrane.
- Naprava za pečenje\*, za zdraviji način pečenja.

## Prije prve uporabe

- Izvadite aparat iz omota i odstranite ljepljive trake.
- Pročitajte upute za uporabu i pažljivo ih slijedite.
- Izvucite sastavne dijelove aparata\* (rešetku, ploču, pripravu za pečenje), operite ih u toploj sapunici. Isperite i pažljivo posušite.
- Električni kabel izvucite do kraja.
- Vlažnom krpom obrišite vanjštinu aparata i pustite da se osuši. (1).

**Kako biste odstranili miris novog aparata, postavite ga u prozračnu prostoriju, uključite ga praznog, vratašca ostavite otvorena:**

- Termostat namjestite na 240 °C, prekidač za vrijeme na 15 minuta.
- Nakon 15 minuta prekidač se automatski pomakne na "0".

 **z pečnice će se malo zadimiti. To je normalno i nestat će nakon prve uporabe.**

## Uporaba funkcije TOAST

(Obje ploče djeluju)


- Kriške kruha postavite direktno na rešetku; rešetka je okrenuta prema gore.
- Gumb termostata namjestite na « Toast ». (6).
- Prekidač za vrijeme namjestite na željeno vrijeme pečenja. (4).
- Sigurnosna lampica se upali.
- Kada prođe vrijeme predviđeno za pečenje, prekidač se automatski vrati na položaj "0" uz glasni zvučni signal, sigurnosna lampica se gasi.
- Djelovanje aparata možete prijevremeno prekinuti tako da prekidač za vrijeme pomaknete na položaj "0".
- Uzmite prepečen kruh. (5).

Napomene:

- U funkciji TOAST uvijek nadzirite pečenje kruha.
- Nakon prve uporabe za probu pecite nekoliko kriški.
- Upamtite! Što je manje kriški kruha, kraće je vrijeme pečenja.

\* ovisi o modelu

- Pečete li kriške kruha više puta, pazite da ne izgore.
- Ako se to dogodi, smjesta zaustavite djelovanje pekača tako da prekidač za vrijeme okrenete u položaj "0".
- Želite li zagrijati već pečenu krišku kruha, nadgledajte pečenje.

 **Pećnica je vruća. Vadeći kriške kruha pazite da ne dotaknete stijenke pekača (koristite posebna kliješta za kruh\* ili rukavice\*\*).**

## **FUNKCIJA PEĆNICE (BAKE)** (Obje ploče djeluju)


- Jela položite na rešetku i pri tom upotrijebite adekvatan pekač.
- Gumb termostata okrenite na željenu temperaturu.
- Prekidač za vrijeme namjestite na željeno vrijeme djelovanja (najviše 60 minuta).
- Sigurnosna lampica se upali.
- Kuhanje možete prijevremeno prekinuti tako da prekidač za vrijeme okrenete u položaj »0«.
- Kada prođe vrijeme određeno za kuhanje, prekidač će se automatski postaviti u položaj »0« i čut ćete glasni zvučni signal. Sigurnosna lampica će se ugasi.
- Gumb termostata okrenite u početni položaj »0«.

 **Pećnica je vruća. Vadeći jelo iz pećnice pazite da ne dodirnete stijenke pećnice (izvucite rešetku i upotrijebite rukavice\*\*).**

## **FUNKCIJA GRILL (GRILL)** (Djeluje samo gornja ploča)

- Napravu za pečenje položite u unutrašnjost pećnice\*.
- Po površini naprave za pečenje i pekača rasporedite jela\*.
- Sve položite na rešetku: udaljenost između priprave i gornje ploče mora biti najmanje 2 cm (0.8 in).
- Vrata neka budu otvorena do polovice. (8).
- Termostat namjestite na "Grill" (picto). (7).
- Prekidač za vrijeme namjestite na željeno vrijeme (najviše 60 minuta).
- Sigurnosna lampica se upali.
- Nadgledajte pripravu jela i uz pomoć posebne naprave snizite njezin položaj (ako je to potrebno).
- Kuhanje možete prijevremeno prekinuti tako da prekidač za vrijeme okrenete u položaj »0«.
- Kada prođe vrijeme određeno za kuhanje, prekidač će se automatski postaviti u položaj »0« i čut ćete glasni zvučni signal. Sigurnosna lampica će se ugasi.
- Termostat namjestite u položaj "0".

 **Pećnica je vruća. Vadeći jelo iz pećnice pazite da ne dodirnete stijenke pećnice (izvucite rešetku i upotrijebite rukavice\*\*).**

 **Tijekom pečenja mogu masni madeži u dodiru sa gornjom pločom planuti. Nema razloga za uznemirenost; plamen će se sam ugasi ne oštetivši aparat.**

## **Praktični savjeti**

- Pečenje jela uvijek prouzrokuje izlaženje pare, a ponekad i nešto dima.
- Dim i neugodne mirise uklonite tako da su stijenke vašeg pekača uvijek čiste.
- To možete smanjiti na slijedeći način:
  - Na početku pečenja dodajte na dno posude malo vode.
  - Poštujte ili smanjite temperaturu pečenja.
- Ako se jelo na dnu pećnice ne peče jednakomjerno:
  - Tijekom pečenja okrenite jelo.

\* ovisi o modelu    \*\*nisu dio opreme aparata

- Za vrijeme pečenja koje je kraće od 5 minuta dugme okrenite najprije na 15 minuta, a potom ga zavrtite natrag na željeno vrijeme pečenja.

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

(Taj način kuhanja možete upotrijebiti nezavisno ili u kombinaciji s jednim od tri preostala moguća načina kuhanja)

### Nezavisna uporaba ploče za kuhanje (10).

- Termostat namjestite u položaj Gril (gornja ploča).
- Prekidač za vrijeme namjestite na željeno vrijeme djelovanja.
- Sigurnosna lampica se upali.
- Gornja ploča zagrije ploču za kuhanje.
- Pustite da se grije 5 minuta, potom položite hranu na ploču.
- Kuhanje možete prijevremeno prekinuti tako da prekidač za vrijeme okrenete u položaj »0«.
- Kada prođe vrijeme određeno za kuhanje, prekidač će se automatski postaviti u položaj »0« i čut ćete glasni zvučni signal. Sigurnosna lampica će se ugasiti.

 **Pozor! Ploča za kuhanje ostaje vruća još neko vrijeme po automatskom isklapljanju!**

 **Slijedeća svrha ploče: strana na kojoj je pričvršćena jezičak ujedno je i stražnji rub ploče, stoga je ne pomičite naprijed. (9).**

 **jezičak nije namijenjena za prenošenje aparata, već služi samo za podizanje ploče tijekom čišćenja. (12).**

### Uporaba ploče za kuhanje tijekom ostalih načina kuhanja (11).

- Za hranu koju želite peći u pećnici morate, u tom slučaju, najprije izabrati parametre pečenja (vrijeme i temperaturu).
- Gornja ploča djeluje i grije ploču za kuhanje.

 **U tom slučaju vrijeme pečenja određuje hrana koja je u pećnici; kada bude vrijeme pečenja isteklo, pećnica će prestati djelovati i neće grijati ploču za kuhanje.**

 **Stoga, nadgledajte kuhanje ili podgrijavanje hrane koju pripremate na ploči za kuhanje.**

 **Pozor! Ploča za kuhanje ostaje vruća nakon što pećnica prestaje djelovati.**

 **Slijedeća svrha ploče: strana na kojoj je pričvršćena jezičak ujedno je i stražnji rub ploče, stoga je ne pomičite naprijed. (9).**

 **jezičak nije namijenjena za prenošenje aparata, već služi samo za podizanje ploče tijekom čišćenja. (12).**

 **Prije rasklapanja i čišćenja, pričekajte da se aparat potpuno ohladi.**

## Čišćenje

- prije svakog čišćenja isključite aparat iz električne mreže i pustite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada ga ne uranjajte u vodu.

### Vanjske stijenke

- Čistite ih vlažnom spužvom namočenom u toploj sapunici. (1).
- Isperite i pažljivo osušite!

### Unutarnje stijenke

- Unutarnje su stijenke obložene te tako sprječavaju hvatanje hrane; masne mrlje odstranite sa spužvom natopljenom u toploj sapunici.

- Isperite i pažljivo osušite!
- Ne koristite vatu, žičane spužve, praške za čišćenje i ostala agresivna sredstva za čišćenje (posebice ne ona na osnovi sode).

#### Sastavni dijelovi\*

- Sastavne dijelove\* čistite vrućom vodom i tekućim deterdžentom za pranje posuđa.
- Isperite i pažljivo osušite!

#### Pretinac za mrvice

- Pretinac za mrvice čistite vrućom vodom i tekućim deterdžentom za pranje posuđa.
- Isperite i pažljivo osušite!

#### Ploča za kuhanje

- Prije rasklapanja i čišćenja, pričekajte da se aparat potpuno ohladi.
- Za podizanje ploče za kuhanje upotrijebite jezičak na stražnjem dijelu ploče.
- Ploču za kuhanje efikasno očistite vrućom vodom i tekućim deterdžentom (ne upotrebljavajte žičane spužve ili prašak za čišćenje). Pustite da se osuši.
- Uz pomoć ručice na stražnjoj strani, ploču za kuhanje jednostavno namjestite na njezino mjesto, na vrhu pećnice.

 **Pozor! Dijelove aparata i ploče za kuhanje ne odlagati u sudoper!**

## VODIČ ZA KUHANJE

Navedene temperature i vrijeme okvirni su. Razlikuju se po receptu, jelu i sastojcima.

Sastojci	Funkcije – temperatura	Vrijeme
Kolač od jabuka	BAKE 230 °C	25-35 minuta
Kolači	BAKE 180 °C	10-14 minuta
Svježa pizza 200 g	BAKE 230 °C	6-8 minuta
Gratiniran zamrznut krumpir	BAKE 230 °C	40-50 minuta
2 pileća bedra	BAKE 230 °C	25-35 minuta
File bakalara	BAKE 230 °C	18-22 minuta
Slanina (10 mm)	GRILL (vratašca otvorena do pola)	10 minuta, okrenuti, još 4 minute
Kobasice	GRILL (vratašca otvorena do pola)	10 minuta, okrenuti, još 4 minute
Gratinirane tjestenine (gratiniran sir)	GRILL (vratašca otvorena do pola)	15-20 minuta
Slanina (10 mm)	Ploča za kuhanje – funkcija GRILL	20 minuta (10 sa svake strane)
Mljeveni odresci	Ploča za kuhanje – funkcija GRILL	10-15 minuta sa jedne strane, 5-10 minuta sa druge strane
Podgrijan krumpir	Ploča za kuhanje – funkcija GRILL	25-30 minuta
Jaja na oko	Ploča za kuhanje – funkcija GRILL	4-5 minuta

## VRIJEME GARANCIJE OGRANIČENO


\* ovisi o modelu

# RECOMANDĂRI DE SIGURANȚĂ

## PREVENIREA ACCIDENTELOR CASNICE

- Sistemul de siguranță al acestui aparat este în conformitate cu reglementările tehnice și cu normativele în vigoare.
- Directiva cu privire la Compatibilitatea Electromagnetică 89/336/CEE modificată prin 92/31/CEE și 93/68/CEE.
- Directiva cu privire la Aparate de joasă tensiune 73/23/CEE modificată prin 93/68/CEE.
- Avându-se în vedere diversitatea normelor în vigoare, dacă acest aparat este utilizat într-o țară diferită de cea în care a fost achiziționat, verificați-l la un centru de service agreeat.
- Asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde celei indicate pe aparat (numai curent alternativ).
- Asigurați-vă că instalația electrică rezistă la alimentarea unui aparat de asemenea putere.
- Conectați întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne sau să atingă părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu deconectați aparatul prin tragere de cablu.
- Nu utilizați decât prelungitoare în stare bună, cu priză cu împământare și cu fir conductor de secțiune cel puțin egală cu cea a cablului furnizat împreună cu produsul.
- Pentru a evita pericolul de electrocutare, nu introduceți niciodată cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau în alte lichide.

### **Atunci când se utilizează aparate electrice, există un anumit număr de reguli elementare care trebuie respectate întotdeauna, în special următoarele:**

- Cititi în întregime modul de utilizare și respectați cu atenție instrucțiunile.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze fără supraveghere, în special când începeți să prăjiți sau când modificați reglajele.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Aparatul nu trebuie utilizat de copii sau de persoane infirme fără supraveghere.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu ridicați și nu schimbați locul aparatului în timpul utilizării.
- Utilizați o suprafață de lucru stabilă, ferită de stropi de apă.
- Nu puneți aparatul lângă surse de căldură.
- Deconectați aparatul de la rețea după fiecare utilizare sau înainte de curățare.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că tava de firimituri este bine fixată sub aparat.
- Temperatura ușii și a suprafeței exterioare pot fi destul de ridicate în timpul funcționării aparatului, nu atingeți aceste suprafețe atâta timp cât aparatul funcționează, utilizați mânerul și butoanele  .
- Nu puneți niciodată hârtie, carton sau plastic în, pe sau sub aparat.
- Nu utilizați niciodată grătarul de pâine pentru prepararea sau decongelarea alimentelor.

- Nu utilizați aparatul dacă:
    - aparatul are cablul de alimentare defect sau deteriorat
    - aparatul a căzut și prezintă deteriorări vizibile sau anomalii în funcționare.
- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie prezentat la un Centru de service post-vânzare agreat cât mai repede posibil, pentru evitarea pericolelor.
- Nu utilizați aparatul decât în interiorul locuinței.
  - Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
  - Pâinea poate lua foc, de aceea aparatul nu trebuie utilizat în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, etajere, piesele de mobilier...
  - Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării. Dacă unele componente ale aparatului iau foc, nu încercați niciodată să le stingeți cu apă. Deconectați aparatul de la rețea și stingeți flăcările cu o lavetă umedă.
  - Nu depozitați produse inflamabile în apropierea aparatului.
  - Utilizați numai accesorii recomandate de fabricant; nu utilizați accesorii având altă marcă decât cea a aparatului dvs.
  - Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru uzul casnic; orice utilizare profesională, necorespunzătoare sau care nu respectă modul de utilizare nu angajează nici responsabilitatea, nici garanția fabricantului.
  - Pentru siguranța dvs., nu demontați niciodată aparatul dvs. înșivă; această operațiune trebuie efectuată numai într-un Centru de Service agreat.

## ***PĂSTRAȚI CU GRIJĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI***

## Caracteristici

- |              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 1. Grătar*   | 5. Temporizator                |
| 2. Tavă*     | 6. Tăviță colectare firimituri |
| 3. Prăjitor* | 7. Termostat                   |
| 4. LED       | 8. Placă de coacere            |

## Avantajele cuptorului - prăjitor de pâine

### Aparatul dvs. oferă următoarele avantaje:

- Capacitate interioară de 8,5 litri, pentru prăjirea a până la 4 felii de pâine în același timp.
- O plită integrată deasupra, pentru a vă oferi mai multe posibilități de preparare a alimentelor. (9).
- Funcția cuptor: un termostat reglabil de la 90° la 240 °C pentru reușita tuturor rețetelor dvs.
- Funcția Grill: pentru frigerea ușoară și rumenirea alimentelor dvs.
- Scootere automată a grătarului: pentru facilitarea supravegherii pregătirii preparatelor și pentru prinderea farfuriilor. (2).
- Sertar pentru firimituri ușor de extras, pentru o întreținere mai ușoară a cuptorului dvs. și pentru colectarea firimiturilor și a altor reziduuri. (3).
- O tavă pentru pregătirea prăjiturilor mici, a sandvișurilor, a alimentelor congelate.
- Un prăjitor\* pentru prepararea mai sănătoasă a alimentelor.

## Înainte de prima utilizare

- Despachetați aparatul din ambalajul lui și desprindeți banda adezivă.
- Citiți modul de utilizare și urmați cu atenție instrucțiunile.
- Scoateți accesoriile\* (grătar, tavă, prăjitor), spălați-le cu soluție de apă caldă și săpun. Clătiți-le și uscați-le cu atenție.
- Derulați complet cablul de alimentare.
- Cu o lavetă umedă, ștergeți exteriorul aparatului și uscați-l. (1).

### Pentru a elimina mirosul de nou, utilizați o dată aparatul în gol, cu ușa deschisă, într-o încălzire aerisită:

- Reglați termostatul la 240 °C, iar temporizatorul la 15 minute.
- După trecerea celor 15 minute, butonul se poziționează automat pe "0".



*Din cuptor va ieși puțin fum. Acest fenomen este normal și va înceta progresiv în cursul acestei prime utilizări.*

## Utilizarea funcției TOAST (PRĂJIRE PÂINE)

(Funcționează ambele rezistențe)

- Puneți feliile de pâine direct pe grătar, cu grătarul orientat în sus.
- Poziționați butonul termostatului pe "Toast". (6).
- Reglați temporizatorul pe perioada de prăjire dorită. (4).
- Indicatorul luminos se aprinde.
- O dată ciclul încheiat, temporizatorul revine automat în poziția "0", se aude un semnal sonor și indicatorul luminos se stinge.
- Puteți întrerupe operațiunea înainte de finalul ciclului poziționând temporizatorul pe "0".
- Extrageți feliile de pâine prăjite. (5).

### Observații:

- Când aparatul se află pe funcția TOAST, supravegheați permanent feliile de pâine în timpul prăjirii.
- La prima utilizare, faceți încercări pe câteva felii.
- Țineți cont de faptul că cu cât sunt mai puține felii de pâine, cu atât timpul de prăjire este mai scurt.

- Dacă doriți să prăjiți mai multe tranșe de felii subțiri, vă recomandăm să supravegheați aparatul pentru ca pâinea să nu se ardă.
- Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat ciclul de prăjire poziționând temporizatorul pe "0".
- Dacă doriți să reincălziți o tranșă de pâine deja prăjită, supravegheați cu atenție grătarul.

 **Cuptorul este fierbinte. În momentul scoaterii pâinii, atenție să nu atingeți pereții interiori (utilizați un clește de apucat pâinea\*\* sau mănuși\*\*).**

## **FUNCȚIA CUPTOR (BAKE - COACERE)**

(Funcționează ambele rezistențe)

- Puneți alimentele pe grătar utilizând un recipient corespunzător.
- Poziționați butonul termostatului pe temperatura dorită.
- Poziționați temporizatorul pe timpul de preparare dorit (maximum 60 minute).
- Indicatorul luminos se aprinde.
- Puteți întrerupe operațiunea înainte de încheierea ciclului aducând din nou temporizatorul pe poziția "0".
- O dată ciclul terminat, temporizatorul revine automat în poziția "0" și se aude un semnal sonor. Indicatorul luminos se stinge.
- Aduceți din nou butonul termostatului pe poziția "0".


 **Cuptorul este fierbinte. În momentul scoaterii recipientului, fiți atenți să nu atingeți pereții interiori (trageți grătarul și utilizați mănușile\*\*).**

## **FUNCȚIA GRILL (GRILL - FRIGERE)**

(Numai rezistența superioară funcționează)

- Introduceți prăjitorul în interiorul recipientului\*.
- Puneți alimentele pe ansamblul format din prăjitor și recipient\*.
- Introduceți ansamblul pe grătar: distanța dintre preparat și rezistența superioară trebuie să fie de cel puțin 2 cm (0,8 in).
- Lăsați ușa întredeschisă. (8).
- Poziționați butonul termostat pe "Grill" (picto). (7).
- Reglați temporizatorul pe timpul dorit (maximum 60 minute).
- Indicatorul luminos se aprinde.
- Supravegheați alimentele, iar la jumătatea frigerei întoarceți-le cu ajutorul unei ustensile (dacă este necesar).
- Puteți întrerupe operațiunea înainte de încheierea ciclului aducând din nou temporizatorul pe poziția "0".
- O dată ciclul terminat, temporizatorul revine automat în poziția "0" și se aude un semnal sonor. Indicatorul luminos se stinge.
- Repoziționați butonul termostat pe "0".

 **Cuptorul este fierbinte. În momentul scoaterii tăvii, fiți atenți să nu atingeți pereții interiori (trageți grătarul și utilizați mănușile\*\*).**

 **În cursul pregătirii alimentelor, picături de grăsime se pot aprinde la contactul cu rezistențele superioare. Nu vă îngrijorați, acestea se sting de la sine și nu au nici o consecință asupra aparatului.**

## **Sfaturi practice**

- Pregătirea alimentelor este întotdeauna însoțită de degajare de vapori și câteodată de fum.
- Puteți reduce emisia de fum și mirosurile păstrând întotdeauna curați pereții cuptorului dvs.
- Le puteți de asemenea diminua:
  - adăugând, la începutul pregătirii alimentelor, puțină apă pe fundul tăvii utilizate.
  - respectând sau reducând temperaturile de pregătire a alimentelor.

\* în funcție de model    \*\* nu sunt furnizate împreună cu aparatul

- Dacă alimentele nu se coc uniform în fundul cuptorului:  
- Întoarceți alimentele în timpul pregătirii, pentru a se coace uniform.
- Pentru durate mai mici de 5 minute, rotiți butonul până la 15 minute și reveniți apoi la timpul de coacere dorit.

## UTILIZAREA PLITEI


(Acest mod de preparare a alimentelor poate fi utilizat independent sau în timpul utilizării unuia din celelalte trei moduri de preparare)

### Utilizarea independentă a plitei (10).

- Poziționați termostatul pe funcția Grill (utilizarea rezistenței superioare).
- Poziționați temporizatorul pe timpul de preparare dorit.
- Indicatorul luminos se aprinde.
- Rezistența superioară încălzește plita.
- Acordați 5 minute pentru preîncălzire, apoi puneți alimentele pe plită.
- Puteți întrerupe operațiunea înainte de încheierea ciclului aducând din nou temporizatorul pe poziția "0".
- O dată ciclul terminat, temporizatorul revine automat în poziția "0" și se aude un semnal sonor. Indicatorul luminos se stinge.


 **Atenție, plita rămâne fierbinte după oprirea temporizatorului!**

 **Plita se poziționează cu latura care are limbă de apucare spre spate, nu o poziționați invers. (9).**

 **Acest limbă de apucare nu este un limbă de apucare de transport, el nu trebuie utilizat decât pentru ridicarea plitei în timpul curățării acesteia. (12).**

### Utilizarea plitei în timpul funcționării unui alt mod de preparare a alimentelor (11).


- În acest caz, trebuie aleși în prealabil parametrii de preparare (timp și temperatură), în funcție de alimentul ce va fi introdus în cuptor.
- Rezistența superioară funcționează și permite încălzirea plitei.

 **În acest caz, timpul de preparare este determinat în funcție de alimentul introdus în cuptor; cuptorul nu va mai încălzi plita la capătul perioadei de timp alocate pentru prepararea alimentelor din cuptor.**

 **Deci, supravegheați prepararea sau reîncălzirea alimentelor puse pe plită.**

 **Atenție, plita rămâne fierbinte după oprirea cuptorului!**

 **Plita se poziționează cu latura care are limbă de apucare spre spate, nu o poziționați invers. (9).**

 **Acest limbă de apucare nu este un limbă de apucare de transport, el nu trebuie utilizat decât pentru ridicarea plitei în timpul curățării acesteia. (12).**

 **Așteptați ca aparatul să se răcească complet înainte de a demonta și curăța plita.**

## Curățarea

- Înaintea oricărei operațiuni de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

### Pereții exteriori

- Treceți un burete umezit în soluție de apă cu săpun pe suprafața exterioară a aparatului. (1).
- Clătiți și uscați cu atenție.

### Pereții interiori

- Pereții interiori sunt anti-aderenți; îndepărtați depunerile de grăsime cu un burete îmbibat în soluție de apă și săpun.

- Clătiți și uscați cu atenție.
- Nu utilizați tampoane, bureți metalici, praf de curățat, produse de întreținere agresive (în special decapanți pe bază de sodă).

#### Accesorii\*

- Accesoriile\* se curăță cu apă caldă și un detergent pentru spălat vase.
- Clătiți și uscați cu atenție.

#### Sertarul pentru firimituri

- Sertarul pentru firimituri se curăță cu apă caldă și un detergent pentru spălat vase.
- Clătiți și uscați cu atenție.

#### Plita

- Așteptați ca aparatul să se răcească complet înainte de a demonta și curăța plita.
- Pentru a extrage plita, apăcați de limbă de apucare situat la partea din spate a plitei.
- Plita se curăță ușor cu apă caldă și detergent lichid (nu utilizați bureți metalici sau praf de curățat). Lăsați să se usuce.
- Plita se introduce ușor înapoi la loc, deasupra cuptorului, cu limbă de apucare spre spate.



**Atenție! Nu spălați accesoriile sau plita cu mașina de spălat vase.**

## GHID DE PREGĂTIRE A ALIMENTELOR

Temperaturile și timpii indicați sunt dați cu titlu orientativ. Rezultatul variază în funcție de rețete, de tăvile utilizate sau de ingredientele.

Ingrediente	Funcții - T°	Timp
Tarte cu mere	BAKE (COACERE) 230 °C	25-35 minute
Fursecuri	BAKE (COACERE) 180 °C	10-14 minute
Pizza crudă 200 g	BAKE (COACERE) 230 °C	6-8 minute
Cartofi congelați gratinați	BAKE (COACERE) 230 °C	40-50 minute
2 copane de pui	BAKE (COACERE) 230 °C	25-35 minute
File de morun	BAKE (COACERE) 230 °C	18-22 minute
Costiță (10 mm)	GRILL (FRIGERE) (ușa între-deschisă)	10 minute, rotire, apoi 4 minute
Cârnați	GRILL (FRIGERE) (ușa între-deschisă)	10 minute, rotire, apoi 4 minute
Paste gratinate (gratinare brânză)	GRILL (FRIGERE) (ușa între-deschisă)	15-20 minute
Costiță (10 mm)	Plita - în funcția GRILL	20 minute (10 pe fiecare parte)
Biftec tocat	Plita - în funcția GRILL	10-15 minute pe prima parte, 5-10 minute pe cealaltă parte
Reîncălzire cartofi	Plita - în funcția GRILL	25-30 minute
Ouă ochiuri	Plita - în funcția GRILL	4-5 minute

## DURATĂ LIMITATĂ A GARANȚIEI

\* în funcție de model