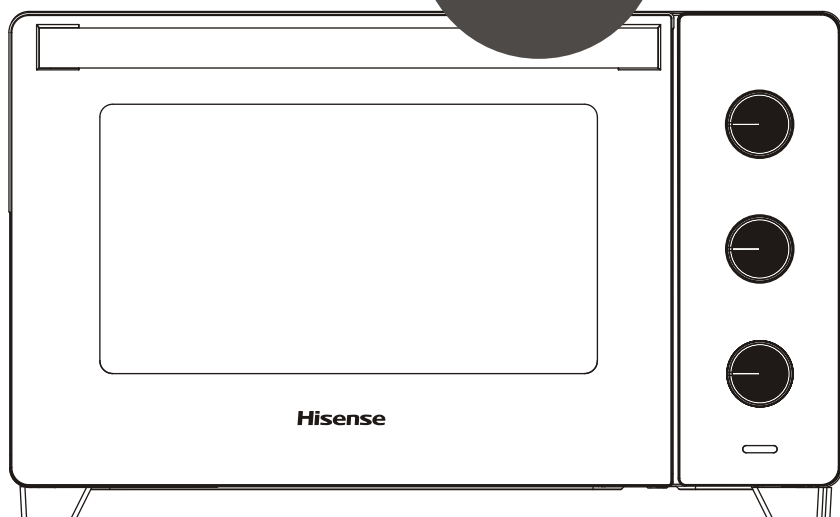


# Hisense

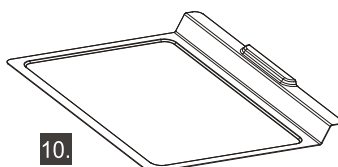
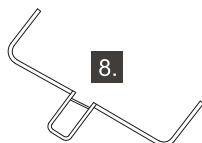
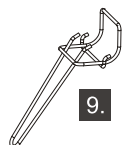
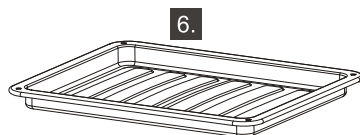
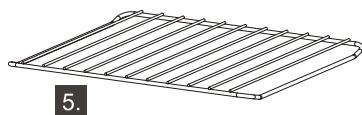
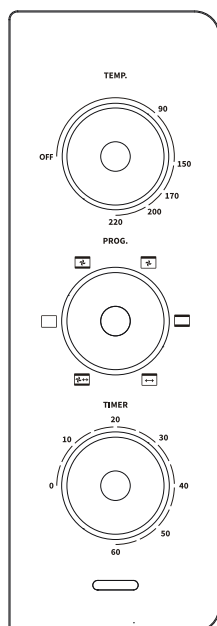
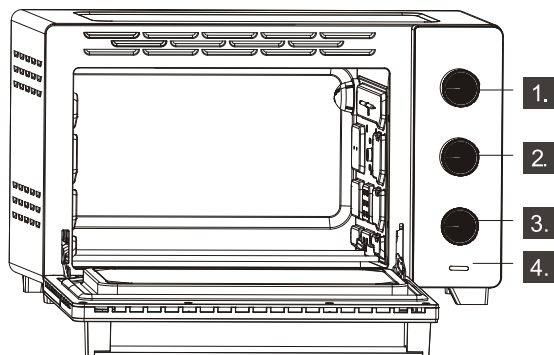
INSTRUCTION  
MANUAL



## MINI OVEN

HOM30M // HOM45M

|                |              |               |            |             |            |              |
|----------------|--------------|---------------|------------|-------------|------------|--------------|
| Mini Oven      | Mini trouba  | Mini-Backofen | Miniovn    | Φουρνάκι    | Мини-печь  | Мини фурна   |
| Miniahi        | Mini orkaitë | Mini plīts    | Mini horno | Miniauuni   | Mini-four  | Мини печница |
| Mini sūtõ      | Mini Forno   | მინი ღუმელი   | шағын-пеш  | Мини перна  | Mini-oven  | Miniovn      |
| Piekarnik mini | Mini Forno   | Mini Cuptor   | Mini rúra  | Мини pečica | Мини рерна | Мини-піч     |







|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Oven temperature control      | 6. Baking tray       |
| 2. Oven heating function control | 7. Rotisserie fork   |
| 3. Timer                         | 8. Rotisserie handle |
| 4. Power indicator light         | 9. Tray handle       |
| 5. Wire shelf                    | 10. Crumbtray        |

## Important safety instructions

Carefully read the instructions for use before using the appliance

## Important safeguard

1. Read all instructions first.
2. Do not use this oven simultaneously with other high-power electric appliances, as this could cause an overload.
3. Do not touch any hot surfaces while the appliance is operating or immediately afterwards.
4. Always wear protective insulated oven gloves when inserting or removing items from a hot oven.
5. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
6. Do not use this oven without supervision by an adult.
7. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquid. Please make sure the plug is dry before use.
8. To protect against electric shock, do not touch, plug in or unplug the appliance when your hand is wet.
9. To protect the power cord, do not hang anything on it or nip it; do not modify the power cord; do not pull or twist the power cord; please hold the plug steady when plugging in or unplugging the appliance.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Do not use this appliance when the power cord is twisted or

entangled.

11. Please unplug the appliance from the electrical outlet after use.

12. This appliance is for household use only. Do not use outdoors or for commercial use; we will not accept any repair responsibility if the user does not use this appliance according to the manual.

13. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation. The base on which the appliance is placed should be flat and dry. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before installing or removing parts, or before cleaning.

14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.

15. Do not cover any part of the oven with metal foil.

16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.

17. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.

18. Please make sure the appliance is unplugged and that it has cooled down before moving or cleaning it.

19. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazard or injury.

20. Do not put anything on the oven, especial on the glass door when it's open.

21. To prevent a fire, please wrap any food that may release fat or juices during cooking in tin foil and place it on the baking tray.

22. Please make sure the tin foil is not in contact with any heating elements, as this could result in a fire.

23. Do not move this appliance while it is operating or when it is hot or when there is something inside it.

24. If the food in the oven catches fire or starts to smoke, please unplug the oven and do not open the glass door at that time. Only open the glass door when there is no more smoke coming out of the food.

25. Do not use the appliance if it is damaged or if it has been dropped.

Please send it to a repair centre for inspection or repair. Do not use the parts that are not from the original manufacturer.

26. This appliance has a tempered safety glass door. The glass is stronger than regular glass, and it is more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching the door surface or nicking edges. If the door has a scratch or a nick, contact our consumer relations line before using the oven.

27. For appliances with a type-Y attachment: if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or other similarly qualified person to avoid hazard.

28. Rear surface of the appliance should be placed against a wall.

29. The weight of the food that is put on the food tray/wire rack may not exceed 2.5 kg. Do not place all or most of your food on one side of the tray/wire rack; rather, distribute the food evenly across the food tray/wire rack.

30. **WARNING:** This appliance has a heating function. Both functional and non-functional surfaces may heat up to high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with **CAUTION**. Hold the appliance exclusively by gripping surfaces and use heat protection measures, such as heat protection gloves or potholders. Areas that are not intended to be touched or held must be allowed sufficient time to cool.

31. Extreme caution must be used when moving an appliance or container containing hot oil or other hot liquids.

32. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

33. This appliance can be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and if they understand the hazards involved.

34. Children may not play with the appliance.

35. Cleaning and user maintenance may not be done by children without

supervision.

36. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.

## **Warnings**

- Plug the cable into a properly wired electrical outlet. Fully insert the plug into the outlet; if the plug is not fully inserted, it can become abnormally hot. Use socket which is protected with 16A fuse.
- Never connect more than one plug to the same outlet. Do not immerse the power cord or the plug to the water.
- Keep the power cord dry, and do not handle the appliance with wet hands. Always unplug the power cord after use. A malfunction can cause a fire when the plug is inserted into the socket.
- When disconnecting the power cord, always hold the plug and do not pull on the cord. Otherwise, the wires within the cable could break.
- Do not place anything on the oven while it is in use. The heat may cause deformation, cracking etc.
- Do not place heavy objects on the oven door. The appliance may tip over.
- Warning! Take care not to burn yourself during appliance operation. The metal parts and the glass door are very hot while the appliance is in use. Do not touch them when you are opening and closing the door.
- Always use the handle for the dish when inserting or removing the dish. Direct contact will cause severe burns.
- When the glass door is hot, avoid all contact with water. The glass door may break.
- If it is likely that fat will spatter from the food you are cooking, it is advisable to put two sheets of aluminium on the dish. This will reduce splattering and allow the fat to drip between the sheets.
- Do not place anything on or near the heating elements (top and bottom), as the food will burn. Always position the baking tray on the fourth shelf of the grill to prevent any liquids or crumbs from dropping onto the heating element.

- Do not use flammable substances close to an operating electric appliance. Keep all pressurised substances and other flammable gases away from operating appliances. Failure to do so may cause a fire or an explosion.

## Caution

APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. ALWAYS wear protective insulated oven gloves or mitts when touching a hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing the rack, pans, or baking dishes.

## BEFORE FIRST USE

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot soapy water or in the dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and replace them in the oven. Plug the oven into an outlet, and it is ready for use.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.
5. Smoke may appear during the first use of your oven. Do not worry, this is normal, and the smoke should disappear after 20 minutes.

## HOW TO USE

- **Wire rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food tray:** For broiling and roasting meat, poultry, fish, and other foods.
- **Food tray handle:** Allows you to pick up the tray and rack.
- **Rotisserie fork:** Use for roasting a variety of meats and poultry.
- **Rotisserie handle:** Allows you to pick up the rotisserie fork.
- **Thermostat knob:** Choose desired temperature from low (90 °C) to 220 °C.
- **Timer knob:** Turn to set the cooking time. A bell will sound when the set time expires.
- **Indicator:** It is illuminated whenever the oven is turned on.
- **Function knobs:** Turn the knob to set the desired cooking function.

## USING THE ROTISSERIE

1. Slide one fork onto the rod until near the end of the rod and secure the fork with the thumbscrew.
2. Skewer the food from the other side of the rod.
3. Place the second fork onto other side of the rod, and then secure it with the thumbscrew. Check if the food is held firmly in place in the centre of the rod.
4. Place the rod with food into the oven. Insert one side of the rod into the support hole of the oven. Then, place the other side of the rod onto the oven support-bracket.

## OVEN HEATING MODES

| FUNCTION                                                                                                                                                                 | GOOD FOR...                                                                                  | HOW TO USE?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CAUTION!                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>     | evenly baking pork cutlets, chicken legs, chicken wings, potato wedges, poultry, chops, fish | <p>1) Place the food to be cooked onto the wire rack/food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.</p> <p>2) Turn the oven function knob to  or .</p> <p>3) Set the thermostat knob to the desired cooking temperature.</p> <p>4) Set the timer knob to the desired cooking time.</p> <p>5) To check or remove food, use the handle for help with sliding the food in and out.</p> <p>6) When toasting is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically. Open door completely and remove the food using the handle.</p>                                      | <p>All cooking times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.</p> <p>Cooked food, metal rack, and door can be very hot; handle with care. Do not leave the oven unattended.</p> |
|                                                                                          | This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl.                                   | <p>1) Place the food to be cooked onto the wire rack/food tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.</p> <p>2) Turn the oven function knob to .</p> <p>3) Set the thermostat knob to the desired temperature as needed or as instructed in the recipe.</p> <p>4) Set the timer knob to the desired cooking time.</p> <p>5) To check or remove food, use the handle for help with sliding the food in and out.</p> <p>6) When toasting is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically. Open door completely and remove the food immediately; otherwise, the heat remaining in the oven will continue to toast food and it will dry it out.</p> | Cooked food, metal rack, and door can be very hot; handle with care.                                                                                                                                                                                                                          |
| <br> | This function is ideal for cooking whole chickens and fowl.                                  | <p>1) Place whole chicken on the rotisserie rod and fix it with the two forks from both sides. Then, insert the rod into the rotisserie hole and close the door.</p> <p>2) Turn the oven function knob to  or .</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Place the food tray into the bottom rack slot to collect oil dripping from the food during cooking. We also recommend pouring some water into the                                                                                                                                             |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ad temperature as needed or as instructed in the recipe.</p> <p>4) Set the timer knob to the desired cooking time.</p> <p>5) To check or remove food, use the handle for help with sliding the food in and out.</p> <p>6) When toasting is complete, a bell will sound, and the timer knob will return to off position automatically.</p> <p>Open the door completely and remove the food using the handle.</p> | <p>food tray before cooking with the rotisserie function, as this will positively affect the cooking results.</p> <p>All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.</p> <p>Cooked food, metal rack, and door can be very hot; handle with care. Do not leave the oven unattended.</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**OPERATING INSTRUCTIONS**

1. Set the oven on a solid work surface. Plug it into the power supply.
2. Place the food to be cooked in a dish, set the temperature, timer, and power, then preheat the oven. Place the dish in the oven using the handle when the oven reaches its set temperature.
3. It is usually not necessary to preheat the oven, but it is better to preheat it to better cook some of the more delicate foods (for example, cakes and rare meats).
4. Brush the dish with a little oil before placing the food in it, so that the food does not stick to it.
5. Distribute the food equally over the dish and put just one dish in the oven.
6. You can monitor the baking progress through the glass door. Large food items should be turned once or twice during cooking. Open the door to turn or remove food but close the door again immediately afterwards.
7. After cooking, set the knobs to their "0" position and unplug the appliance from the power supply. Take care when removing food from the oven.

**CLEANING INSTRUCTIONS**

**CAUTION:** To protect against electrical shock, **DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

For best performance and a long life, clean your toaster oven regularly. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool down.
2. Remove the removable crumb tray, rack, and tray by pulling them out of the oven. Clean them with damp soapy cloth. Make sure to only use mild soapy water.
3. To clean the inside of oven, wipe the oven walls, bottom of the oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth. **CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS.** Make sure to only use mild soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the coating and touch electrical parts, which in turn could result in a risk of electrical shock.
5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time, make sure that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

**TO STORE**

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

**MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

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

**CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT**



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



The product meets the requirements of the applicable EC directives.

**TECHNICAL DATA**

|                |           |
|----------------|-----------|
| Model          | HOM30M    |
| Supply Voltage | 220–240 V |
| Frequency      | 50-60 Hz  |
| Oven volume    | 30 L      |
| Power          | 1600 W    |

|                |           |
|----------------|-----------|
| Model          | HOM45M    |
| Supply Voltage | 220–240 V |
| Frequency      | 50-60 Hz  |
| Oven volume    | 45 L      |
| Power          | 2000 W    |





|             |                    |             |             |              |             |             |
|-------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | <b>BG<br/>-11-</b> | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-         | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132-        | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197-        | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                            |                                            |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Копче за температура на фурната         | 6. Тава за печене                          |
| 2. Копче за нагряващата функция на фурната | 7. Приставка за печене на грил             |
| 3. Таймер                                  | 8. Дръжка на приставката за печене на грил |
| 4. Светлинен индикатор за захранване       | 9. Дръжка за тавата                        |
| 5. Решетка                                 | 10. Tác na drobky                          |

### Важни инструкции за безопасност

Прочетете внимателно инструкциите за употреба, преди да ползвате уреда.

### Важни мерки за безопасност

1. Прочетете първо всички инструкции.
2. Не използвайте тази фурна едновременно с други електрически уреди с висока мощност, тъй като това може да причини претоварване.
3. Не докосвайте горещите повърхности, докато уредът работи или непосредствено след това.
4. Винаги използвайте защитни изолирани ръкохватки, когато поставяте или изваждате съдове от гореща фурна.
5. Изисква се повишено внимание, когато дадени уреди се използват от или в близост до деца.
6. Не използвайте тази фурна без надзор от възрастен.
7. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или която и да било част на фурната във вода или друга течност. Уверете се, че щепселът е сух, преди да го използвате.
8. За да се предпазите от токов удар, не докосвайте, не включвайте и не изключвайте уреда в мрежата, когато ръката ви е мокра.
9. За да предпазите захранващия кабел, не окачвайте нищо върху него и не го притискайте; не модифицирайте захранващия кабел; не го дърпайте и не го усуквайте. Дръжте щепсела стабилно, когато включвате или изключвате уреда.
10. Не позволявайте кабелът да виси от ръба на масата или

работния плот или да се допира до горещи повърхности. Не използвайте този уред, ако хранващият кабел е усукан или преплетен.

11. След употреба изключете уреда от електрическия контакт.

12. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не използвайте на открито или за търговска употреба; ние няма да поемем отговорност за ремонт, ако потребителят не използва този уред съгласно ръководството.

13. Когато работите с уреда, оставете свободно разстояние от поне 10 cm от всичките му страни за добра циркулация на въздуха. Повърхността, върху която поставяте уреда, трябва да бъде равна и суха. Изключете уреда от контакта, когато няма да го използвате или преди почистване. Оставете уреда да се охлади преди инсталиране или изваждане на части или преди почистване.

14. Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов или електрически нагревател, върху нагрятата печка или микровълнова фурна.

15. Не покривайте никакви части на фурната с метално фолио.

16. Не поставяйте големи количества храна или метални прибори в електрическата фурна, тъй като те могат да предизвикат пожар или риск от токов удар.

17. Не поставяйте следните материали във фурната: картон, пластмаса, хартия или подобни.

18. Уверете се, че уредът е изключен от контакта и че се е охладил, преди да го преместите или почистите.

19. Употребата на приставки, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до опасност или нараняване.

20. Не поставяйте нищо върху фурната, особено върху стъклената врата, когато е отворена.

21. За да предотвратите пожар, увийте всяка храна, която може да отдели мазнина или сокове по време на готвене, във фолио и я поставете върху тавата за печене.

22. Уверете се, че фолиото не е в контакт с нагревателни елементи, тъй като това може да причини пожар.
23. Не местете уреда, докато работи, когато е горещ или когато има нещо вътре в него.
24. Ако храната във фурната се запали или започне да дими, моля, изключете фурната от електрическата мрежа и не отваряйте стъклената врата по това време. Отворете я едва когато от храната вече не излиза дим.
25. Не използвайте уреда, ако е повреден или ако е бил изпускан. Изпратете го в сервизен център за проверка или ремонт. Не използвайте части, които не са от оригиналния производител.
26. Този уред има врата от закалено стъкло с цел безопасност. То е по-здраво от обикновеното стъкло и по-устойчиво на счупване. Закаленото стъкло може да се счупи, но парчетата няма да имат остри ръбове. Избягвайте надраскване на повърхността на вратата или нащърбяване на ръбовете. Ако вратата има драскотина или прорез, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти, преди да използвате уреда.
27. За уреди с приставка тип Y: Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.
28. Задната повърхност на уреда трябва да бъде разположена до стена.
29. Теглото на храната, която се поставя върху тавата/решетката, не може да надвишава 2,5 kg. Не поставяйте цялата или по-голямата част от храната от едната страна на тавата/решетката; вместо това разпределете храната равномерно по тавата/решетката.
30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред има функция за нагриване. Както функционалните, така и нефункционалните повърхности могат да се нагряят до високи температури. Тъй като температурите се възприемат по различен начин от различните хора, този уред трябва да се използва С ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ. Дръжте уреда

изключително за повърхностите за хващане и използвайте мерки за топлинна защита, като например термозащитни ръкавици или ръкохватки. Зоните, които не са предназначени за докосване или хващане, трябва да бъдат оставени достатъчно дълго да се охладят.

31. Трябва да се внимава изключително при преместване на уред или съд, съдържащ гореща мазнина или други горещи течности.

32. Този уред не е предназначен за работа чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.

33. Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда, само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности.

34. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

35. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение от възрастен.

36. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от достъпа на малки деца, които са на възраст под 8 години.

## **Предупреждения**

- Включете кабела в правилно заземен електрически контакт. Вкарайте щепсела докрай в контакта; ако щепселът не е вкаран докрай, той може да стане необичайно горещ. Използвайте контакт, който е защитен с предпазител 16 А.
- Никога не свързвайте повече от един щепсел към един и същи контакт. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода.
- Поддържайте захранващия кабел сух и не хващайте уреда с мокри ръце. След употреба винаги изключвайте захранващия кабел от контакта. Когато щепселът е включен в контакта, неизправност може да причини пожар.
- Когато изключвате уреда, винаги хващайте щепсела и не дърпайте

захранващия кабел. В противен случай проводниците в кабела могат да се прекъснат.

- Не поставяйте нищо върху фурната по време на употреба. Топлината може да причини деформация, напукване и др.
- Не поставяйте никакви тежки предмети върху вратата на фурната. Уредът може да се преобърне.
- Предупреждение! Внимавайте да не се изгорите по време на работа с уреда. Металните части и стъклената врата са много горещи, докато уредът се използва. Не ги докосвайте, когато отваряте и затваряте вратата.
- Винаги използвайте дръжката за съда, когато поставяте или изваждате ястието. Прекият контакт ще причини тежки изгаряния.
- Когато стъклената врата е гореща, избягвайте всякакъв контакт с вода. Стъклената врата може да се счупи.
- Ако има вероятност да пръска мазнина от храната, която готвите, е препоръчително да се поставят два листа алуминиево фолио върху ястието. Това ще намали пръскането и ще позволи на мазнината да капе между листовите.
- Не поставяйте нищо върху или близо до нагревателните елементи (отгоре и отдолу), тъй като храната ще изгори. Винаги поставяйте тавата за печене върху четвъртия рафт на грила, за да предотвратите попадането на течности или трохи върху нагревателния елемент.
- Не използвайте запалими вещества близо до работещ електрически уред. Дръжте всички вещества под налягане и други запалими газове далеч от работещите уреди. В противен случай това може да доведе до пожар или експлозия.

## Внимание

ПОВЪРХНОСТИТЕ НА УРЕДА СА ГОРЕЩИ СЛЕД УПОТРЕБА. ВИНАГИ носете защитни изолирани кухненски ръкавици или ръкохватки, когато докосвате гореща фурна или горещи ястия и храна, или когато поставяте или изваждате решетката, съдове или тави.

## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Разопакувайте уреда.
2. Извадете всички решетки и тави. Измийте решетките и тавите в гореща сапунена вода или в съдомиялна машина.
3. Подсушете добре всички аксесоари и ги поставете обратно във фурната. Включете фурната в електрически контакт и тя е готова за употреба.
4. След като сглобите отново фурната, препоръчваме да я пуснете на максималната температура за около 15 минути, за да елиминирате всякаква мазнина, която може да остане след транспортирането.
5. По време на първата употреба на фурната може да се появи дим. Не се безпокойте, това е нормално и димът трябва да изчезне след 20 минути.

## КАК СЕ ИЗПОЛЗВА

- **Метална решетка:** За препичане, печене и общо готвене в касероли и стандартни съдове.
- **Тави за печене:** За гриловане/запичане на месо, домашни птици, риба и други храни.
- **Дръжка на тавата за печене:** Позволява ви да хванете тавата и решетката.
- **Приставка за печене на грил:** Използва се за печене на различни меса и домашни птици.
- **Дръжка на приставката за печене на грил:** Позволява ви да хващате приставката за печене на грил.
- **Копче на термостата:** Изберете желаната температура от ниска (90 °C) до 220 °C.
- **Копче за таймера:** Завъртете, за да зададете времето за готвене. Ще прозвучи звуков сигнал, когато зададеното време изтече.
- **Индикатор:** Свети винаги, когато фурната е включена.
- **Копче за избор на функция:** Използвайте копчето, за да зададете желаната функция за готвене.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИСТАВКАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

1. Поставете едната вилкообразна част на шиша до края му и след това я застопорете с винта.
2. Забодете храната от другата страна на шиша.
3. Поставете другата вилкообразна част от другата страна на шиша и след това закрепете с винта. Проверете дали храната е захваната здраво в центъра на шиша.
4. Поставете шиша с храната във фурната. Пъхнете едната страна на шиша в отвора за закрепване на приставката за грил на фурната. След това поставете другата страна на шиша върху опорната скоба на фурната.

## РЕЖИМИ НА НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

| ФУНКЦИЯ                                                                            | ПОДХОДЯЩА ЗА...                                                         | КАК СЕ ИЗПОЛЗВА?                                                                                                                                                                                                                                                            | ВНИМАНИЕ!                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | равномерно печене на свински котлети, пилешки                           | 1) Поставете храната, която ще готвите, върху металната решетка/тавата за печене. Поставете решетката/тавата на средния водач на фурната.                                                                                                                                   | Всички времена на готвене се базират на месо с хладилна температура.                            |
|  | бутчета, пилешки крилца, картофени резени, домашни птици, пържоли, риба | 2) Завъртете копчето за функция на фурната на  или  .<br>3) Задайте копчето на термостата на желаната | Приготвянето на замразени меса може да отнеме значително повече време. Ето защо използването на |

|                                                                                                                                                                          |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                               | <p>температура на готвене.</p> <p>4) Задайте копчето за таймера на желаното време за готвене.</p> <p>5) За да проверите или извадите храната, използвайте дръжката за поставяне/изваждане на ястието от фурната.</p> <p>6) Когато печенето приключи, ще прозвучи звуков сигнал и копчето за таймера ще се върне автоматично в изключено положение. Отворете вратата напълно и извадете ястието с помощта на дръжката.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>термометър за месо е силно препоръчително.</p> <p>Сготвените ястия, металната решетка и вратата могат да са много горещи, затова бъдете внимателни. Не оставяйте уреда да работи без надзор.</p>                                                                                                                                      |
|                                                                                          | Тази функция е идеална за печене на хляб, пица и птиче месо.  | <p>1) Поставете храната, която ще готвите, върху металната решетка/тавата за печене. Поставете решетката/тавата на средния водач на фурната.</p> <p>2) Завъртете копчето за функция на фурната на .</p> <p>3) Задайте копчето на термостата на желаната или зададената в рецептата температура.</p> <p>4) Задайте копчето за таймера на желаното време за готвене.</p> <p>5) За да проверите или извадите храната, използвайте дръжката за поставяне/изваждане на ястието от фурната.</p> <p>6) Когато печенето приключи, ще прозвучи звуков сигнал и копчето за таймера ще се върне автоматично в изключено положение. Отворете вратата, ще прозвучи звуков сигнал. В противен случай то ще продължи да се пече и изсушава от остатъчната топлина на фурната.</p> | Сготвените ястия, металната решетка и вратата могат да са много горещи, затова бъдете внимателни.                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br> | Тази функция е идеална за печене на цели пилета и птиче месо. | <p>1) Поставете цялото пиле върху приставката за печене на грил и го закрепете с двете вилкообразни части от двете страни. След това поставете приставката в предназначения за нея отвор и затворете вратата.</p> <p>2) Завъртете копчето за функция на фурната на  или .</p> <p>а желаната или зададената в рецептата температура.</p> <p>4) Задайте копчето за таймера на желаното време за готвене.</p> <p>5) За да проверите или извадите храната, използвайте дръжката за поставяне/изваждане на</p>                                                                                                                                                                     | <p>Поставете тавата на долния водач, за да събира капещата от храната мазнина по време на готвенето. Препоръчваме също да налеее малко вода в тавата преди готвене с функцията за грил, тъй като това ще повлияе положително на резултатите от готвенето.</p> <p>Всички времена на печене се базират на меса с хладилна температура.</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ястието от фурната.</p> <p>6) Когато печенето приключи, ще прозвучи звуков сигнал и копчето за таймера ще се върне автоматично в изключено положение. Отворете вратата напълно и извадете ястието с помощта на дръжката.</p> | <p>Приготвянето на замразени меса може да отнеме значително повече време. Ето защо използването на термометър за месо е силно препоръчително.</p> <p>Сготвените ястия, металната решетка и вратата могат да са много горещи, затова бъдете внимателни. Не оставяйте уреда да работи без надзор.</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1. Поставете фурната на твърда работна повърхност. Включете я в електрическата мрежа.
2. Поставете храната, която трябва да се сготви, в съд, задайте температура, таймера и мощността, след което загрейте предварително фурната. Поставете съда във фурната с помощта на дръжката, когато фурната достигне зададената температура.
3. Обикновено не е необходимо предварително загряване на фурната, но е по-добре да се загрее, за да се сготвят по-добре някои по-деликатни храни (например торти и редки меса).
4. Намажете съда с малко мазнина, преди да поставите храната в него, така че да не залепва по него.
5. Разпределете храната равномерно в съда и сложете само едно ястие във фурната.
6. Можете да следите печенето през стъклената врата. Големите парчета храна трябва да се обърнат веднъж или два пъти по време на готвене. Отворете вратата, за да завъртите или извадите храната, и я затворете веднага след това.
7. След готвене поставете копчетата в положение "0" и изключете уреда от контакта. Внимавайте при изваждане на храната от фурната.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ

**ВНИМАНИЕ:** За да предотвратите риска от токов удар, **НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ.**

Почиствайте редовно фурната с цел най-ефективна работа и дълъг експлоатационен живот. Редовното почистване също така ще намали риска от пожар.

1. Изключете уреда от електрическия контакт. Оставете го да се охлади.
2. Извадете подвижната тава за оттичане, решетката и тавата, като ги издърпате от фурната. Почистете ги с кърпа, навлажнена със сапун. Уверете се, че използвате само мека, сапунена вода.
3. За да почистите вътрешността на уреда, избършете стените и дъното на фурната и стъклената врата с влажна, сапунена кърпа. Накрая забършете със суха, чиста кърпа.
4. Забършете корпуса на уреда с влажна кърпа. **ВНИМАНИЕ: НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ ИЛИ ДОМАКИНСКА ТЕЛ.** Уверете се, че използвате само мека, сапунена вода. Абразивни почистващи препарати, четки за търкане и химически почистващи препарати ще повредят покритието на уреда. От покритието могат да се отчупят парчета и да докоснат електрическите части, което на свой ред би могло да създаде риск от токов удар.
5. Оставете уреда да изстине и да изсъхне напълно, преди да го приберете. Ако съхранявате уреда за дълги периоди от време, се уверете, че фурната е чиста и без остатъци от храна. Съхранявайте уреда на сухо място, като например върху маса, работен плот или плот на шкаф. Освен препоръчителното почистване, не е необходима друга поддръжка от страна на потребителя.
6. Всяко друго обслужване следва да се извършва от упълномощен сервизен представител.



## СЪХРАНЕНИЕ

Изключете уреда от контакта, оставете го да се охлади и го почистете, преди да го приберете. Съхранявайте електрическата печка в кашона, в който е доставена, на чисто и сухо място. Никога не прибирайте уреда, докато е горещ или все още е включен в контакта. Никога не навивайте кабела плътно около уреда. Не обтягайте кабела в точката на свързване с уреда, тъй като може да се протрие и скъса.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОДДРЪЖКА

Този уред изисква минимална поддръжка. Той не съдържа части, които подлежат на ремонт от потребителя. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Свържете се с квалифициран техник, ако уредът се нуждае от ремонт.

## ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този знак указва, че продуктът не трябва да бъде изхвърлян заедно с обикновените домакински отпадъци в страните от Европейския съюз. За предотвратяване на евентуални вреди върху околната среда и човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте уреда отговорно за насърчаване на устойчивата повторна употреба на материалите. За да върнете обратно излезлия от употреба уред, използвайте системите за събиране и връщане на електрически уреди или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да предадат уреда за безопасно за околната среда рециклиране.



Продуктът отговаря на изискванията на приложимите директиви на ЕС.

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Модел                              | <b>HOM30M</b>    |
| Напрежение на електрическата мрежа | <b>220–240 V</b> |
| Честота                            | <b>50-60 Hz</b>  |
| Обем на фурната                    | <b>30 L</b>      |
| Мощност                            | <b>1600 W</b>    |

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Модел                              | <b>HOM45M</b>    |
| Напрежение на електрическата мрежа | <b>220–240 V</b> |
| Честота                            | <b>50-60 Hz</b>  |
| Обем на фурната                    | <b>45 L</b>      |
| Мощност                            | <b>2000 W</b>    |



|             |             |                    |             |              |             |             |
|-------------|-------------|--------------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | <b>CZ<br/>-20-</b> | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-         | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141-        | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206-        | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |    |                               |     |                       |
|----|-------------------------------|-----|-----------------------|
| 1. | Ovládání teploty trouby       | 6.  | Plech na pečení       |
| 2. | Ovládání funkce ohřevu trouby | 7.  | Vidlička na grilování |
| 3. | Časovač                       | 8.  | Rukojeť z grilu       |
| 4. | Kontrolka napájení            | 9.  | Rukojeť podnosu       |
| 5. | Drátěná police                | 10. | Krümelschublade       |

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod k použití

### Důležitá bezpečnostní opatření

1. Nejprve si přečtěte všechny pokyny.
2. Nepoužívejte tuto troubu současně s jinými elektrickými spotřebiči s vysokým výkonem, protože by mohlo dojít k přetížení sítě.
3. Nedotýkejte se horkých povrchů během provozu spotřebiče nebo bezprostředně po něm.
4. Při vkládání nebo vyjímání předmětů z horké trouby vždy používejte ochranné chňapky.
5. Pokud zařízení používají děti nebo jsou-li v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dozor.
6. Nepoužívejte tuto troubu bez dozoru dospělé osoby.
7. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani žádné části trouby do vody nebo jiné tekutiny. Před použitím se ujistěte, že je zástrčka suchá.
8. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nedotýkejte se, nezapojujte ani neodpojujte spotřebič, pokud máte mokré ruce.
9. Pro ochranu napájecího kabelu na něj nic nezavěšujte ani jej nepřeštipněte; neupravujte napájecí kabel; netahejte ani nekrutě jej; při zapojování nebo odpojování spotřebiče držte zástrčku pevně.
10. Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud je napájecí kabel zkroucený nebo zamotaný.
11. Po použití odpojte spotřebič z elektrické zásuvky.

12. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej venku nebo pro komerční použití; nepřebíráme žádnou odpovědnost za opravu, pokud uživatel nepoužívá tento spotřebič podle návodu.
13. Při provozu trouby ponechte na všech stranách trouby alespoň čtyři palce místa, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Základna, na které je spotřebič umístěn, by měla být rovná a suchá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte nebo před jeho čištěním. Před montáží nebo demontáží jednotlivých dílů nebo před jejich čištěním je nechte vychladnout.
14. Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby nebo mikrovlnné trouby.
15. Nezakrývejte žádnou část trouby kovovou fólií.
16. Do trouby se nesmí vkládat příliš velké potraviny nebo kovové náčiní, protože by mohly způsobit požár nebo riziko úrazu elektrickým proudem.
17. Do trouby nevkładejte žádný z následujících materiálů: karton, plast, papír ani nic podobného.
18. Před přemístěním nebo čištěním se prosím ujistěte, že je spotřebič odpojený ze zásuvky a že vychladl.
19. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit nebezpečí nebo zranění.
20. Na troubu nic nepokládejte, zvláště na skleněná dvířka, když jsou otevřená.
21. Abyste předešli požáru, zabalte všechny potraviny, které by mohly při vaření uvolnit tuk nebo šťávu, do alobalu a položte je na plech na pečení.
22. Ujistěte se, že alobal není v kontaktu s žádnými topnými tělesy, protože by mohlo dojít k požáru.
23. Nepřemísťujte tento spotřebič, když je v provozu, když je horký nebo když je v něm něco.
24. Pokud se jídlo v troubě vznítí nebo začne kouřit, odpojte troubu ze zásuvky a neotevírejte přitom skleněná dvířka. Skleněná dvířka otevírejte pouze tehdy, když z jídla již nevychází kouř.
25. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený nebo pokud spadl. Odešlete jej do servisního střediska ke kontrole nebo opravě.

Nepoužívejte díly, které nejsou od původního výrobce.

26. Tento spotřebič má dveře z tvrzeného bezpečnostního skla. Sklo je pevnější než běžné sklo a je odolnější proti rozbití. Tvrzené sklo se může rozbít, ale kusy nebudou mít ostré hrany. Zabraňte poškrábání povrchu dvířek nebo poškrábání hran. Pokud jsou dvířka poškrábaná, kontaktujte před použitím trouby naši linku pro styk se spotřebiteli.

27. Pro spotřebič s připojením typu Y: Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.

28. Zadní strana spotřebiče by měl být umístěn proti zdi.

29. Hmotnost potravin umístěných na tácek/roštu nesmí překročit 2,5 kg. Nepokládejte všechny nebo většinu potravin na jednu stranu tácu/roštu; spíše rozdělte jídlo rovnoměrně na tácu na jídlo/roštu.

30. **VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič má funkci ohřevu. Funkční i nefunkční povrchy se mohou zahřát na vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými lidmi vnímány odlišně, mělo by být toto zařízení používáno s POZORNOSTÍ. Spotřebič držte výhradně za povrch s gripem a používejte ochranné prostředky proti teplu, jako jsou tepelné ochranné rukavice nebo chňapky. Místa, která nejsou určena k úchopu potřebují delší čas na vychladnutí.

31. Při přemísťování spotřebiče nebo nádoby obsahující horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba dbát mimořádné opatrnosti.

32. Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

33. Děti starší osmi let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými a rozumovými schopnostmi či s nedostatkem znalostí a zkušeností mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.

34. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

35. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.

36. Nenechávejte spotřebič a jeho přívodní kabel v dosahu dětí mladších 8 let.

## Varování

- Zapojte kabel do správně zapojené elektrické zásuvky. Zcela zasuňte zástrčku do zásuvky; pokud zástrčka není zcela zasunuta, může se abnormálně zahřát. Použijte zásuvku, která je chráněna pojistkou 16 A.
- Nikdy nezapojujte více než jednu zástrčku do stejné zásuvky. Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody.
- Udržujte napájecí kabel suchý a nemanipulujte se spotřebičem mokřýma rukama. Po použití vždy odpojte napájecí kabel. Porucha může způsobit požár, když je zástrčka zasunuta do zásuvky.
- Při odpojování napájecího kabelu vždy držte zástrčku a netahejte za kabel. Jinak by se dráty v kabelu mohly přetrhnout.
- Nepokládejte nic na troubu, když je v provozu. Teplo může způsobit deformaci, prasknutí atd.
- Na dvířka trouby nepokládejte těžké předměty. Spotřebič se může převrátit.
- Varování! Dávejte pozor, abyste se během provozu spotřebiče nepopálili. Kovové části a skleněná dvířka jsou během používání spotřebiče velmi horké. Nedotýkejte se jich při otevírání a zavírání dveří.
- Při vkládání nebo vyjímání nádobí vždy používejte rukojeť pro nádobí. Přímý kontakt způsobí těžké popáleniny.
- Když jsou skleněné dveře horké, vyhněte se kontaktu s vodou. Skleněná dvířka se mohou rozbít.
- Pokud je pravděpodobné, že tuk vystříkne z jídla, které vaříte, je vhodné položit na nádobu pláty alobalu. Snížíte tak prskání a tuk bude odkapávat mezi pláty.
- Na topná tělesa (horní a spodní) ani do jejich blízkosti nic nepokládejte, jídlo by se připálilo. Pečicí plech vždy umístěte na čtvrtou polici grilu, aby se na topné těleso nedostaly žádné tekutiny nebo drobky.
- V blízkosti zapnutého elektrického spotřebiče nepoužívejte hořlavé látky. Udržujte všechny stlačené látky a jiné hořlavé plyny mimo provozované spotřebiče. Pokud tak neučiníte, může dojít k požáru nebo výbuchu.

## Pozor

POVRCHY SPOTŘEBIČE JSOU PO POUŽITÍ HORKÉ. VŽDY používejte ochranné izolované rukavice nebo chňapky, když se dotýkáte horké trouby nebo horkého nádobí a jídla nebo když vkládáte nebo vyjímáte rošt, pánve nebo zapékací mísy.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vybalte jednotku.
2. Vyjměte všechny rošty a pánve. Umyjte rošty a pánve v horké mýdlové vodě nebo v myčce na nádobí.
3. Důkladně osušte veškeré příslušenství a vraťte je do trouby. Zapojte troubu do zásuvky a je připravena k použití.
4. Po opětovném sestavení vaší trouby doporučujeme, abyste ji nechali běžet při MAX teplotě po dobu přibližně 15 minut, abyste odstranili veškerý balící olej, který může zůstat po přepravě.
5. Při prvním použití trouby se může objevit kouř. Nebojte se, je to normální a kouř by měl zmizet po 20 minutách.

## JAK POUŽÍVAT

- **Rošt:** Pro opékání, pečení a běžné vaření v zapékacích miskách a standardních pánvích.
- **Podnos na jídlo:** Pro grilování a pečení masa, drůbeže, ryb a dalších potravin.
- **Rukojeť tácu na potraviny:** Umožňuje zvednout tác a rošt.
- **Vidlička na grilování:** Použijte k pečení různých druhů masa a drůbeže.
- **Rukojeť grilu:** Umožňuje zvednout vidličku na gril.
- **Knoflík termostatu:** Vyberte požadovanou teplotu od nízké (90 °C) do 220 °C.
- **Knoflík časovače:** Po uplynutí nastaveného času zazní zvonek.
- **Kontrolka:** Svítí při každém zapnutí trouby.
- **Funkční knoflíky:** Otáčením knoflíku nastavte požadovanou funkci vaření.

## POUŽÍVÁNÍ ROTISSERIE

1. Nasuňte jednu vidličku na tyč až ke konci tyče a zajistěte ji šroubem.
2. Napichněte jídlo z druhé strany tyče.
3. Umístěte druhou vidlici na druhou stranu tyče a zajistěte ji šroubem. Zkontrolujte, zda jídlo pevně drží na místě ve středu tyče.
4. Vložte tyč s jídlem do trouby. Vložte jednu stranu tyče do nosného otvoru trouby. Poté umístěte druhou stranu tyče na podpěru trouby.

## REŽIMY TROUBY

| FUNKCE                                                                             | DOBŘE PRO...                                                 | JAK POUŽÍVAT?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | POZOR!                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | rovnomerné pečení vepřových řízků, kuřecích stehýnek,        | 1) 1) Umístěte jídlo, které chcete vařit, na mřížku/podnos na jídlo. Vložte rošt/podnos do středního vodička trouby.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Všechny doby vaření jsou založeny na masě při teplotě chladničky.                                                                                                                      |
|  | kuřecích křidélek, bramborových měsíčků, drůbeže, řízků, ryb | 2) Otočte knoflíkem funkce trouby na  nebo  .<br>3) Nastavte knoflík termostatu na požadovanou teplotu vaření.<br>4) Nastavte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření.<br>5) Ke kontrole nebo vyjmutí potravin použijte rukojeť, která pomůže potravinu zasunout a vyjmout.<br>6) Po dokončení opékání zazní zvonek a knoflík | Zmrazené maso může trvat podstatně déle. Proto se důrazně doporučuje používat teploměr na maso.<br><br>Vařené jídlo, kovový stojan a dvířka mohou být velmi horké; zacházejte opatrně. |

|                                                                                                                                                                      |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                            | časovače se automaticky vrátí do polohy vypnuto. Zcela otevřete dvířka a vyjměte potraviny pomocí rukojeti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nenechávejte troubu bez dozoru.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Tato funkce je ideální pro pečení chleba, pizzy a drůbeže. | <p>1) Umístěte jídlo, které chcete vařit, na mřížku/podnos na jídlo. Vložte rošť/podnos do středního vodička trouby.2)</p> <p>Otočte knoflíkem funkce trouby na .</p> <p>3) Nastavte knoflík termostatu na požadovanou teplotu podle potřeby nebo podle pokynů v receptu.</p> <p>4) Nastavte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření.</p> <p>5) Ke kontrole nebo vyjmutí potravin použijte rukojet, která pomůže potravinu zasunout a vyjmout.</p> <p>6) Po dokončení opékání zazní zvonek a knoflík časovače se automaticky vrátí do polohy vypnuto. Otevřete úplně dvířka a ihned vyjměte potraviny; jinak teplo zbývajících v troubě bude pokračovat v opékání jídla a vysuší ho.</p>                                          | Vašené jídlo, kovový stojan a dvířka mohou být velmi horké; zacházejte opatrně.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br> | Tato funkce je ideální pro pečení celých kuřat a drůbeže.  | <p>1) Celé kuře položte na grilovací tyč a upevněte ji dvěma vidličkami z obou stran. Poté vložte tyč do otvoru v grilu a zavřete dvířka.</p> <p>2) Otočte knoflíkem funkce trouby na  nebo .</p> <p>3) Nastavte knoflík termostatu na požadovanou teplotu podle potřeby nebo podle pokynů v receptu.</p> <p>4) Nastavte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření.</p> <p>5) Ke kontrole nebo vyjmutí potravin použijte rukojet, která pomůže potravinu zasunout a vyjmout.</p> <p>6) Po dokončení opékání zazní zvonek a knoflík časovače se automaticky vrátí do polohy vypnuto. Zcela otevřete dvířka a vyjměte potraviny pomocí rukojeti.</p> | <p>Umístěte táč na potraviny do otvoru ve spodním roštu, aby se zachytil olej kapající z jídla během vaření. Před vařením s funkcí grilování také doporučujeme nalít do tácu trochu vody, protože to pozitivně ovlivní výsledky vaření.</p> <p>Všechny doby opékání jsou založeny na mase při teplotě chladničky. Zmrazené maso může trvat podstatně déle. Proto se důrazně doporučuje používat teploměr na maso.</p> <p>Vašené jídlo, kovový stojan a dvířka mohou být velmi horké; zacházejte opatrně. Nenechávejte troubu bez dozoru.</p> |

## NÁVOD K OBSLUZE

1. Troubu postavte na pevnou pracovní plochu. Zapojte jej do napájecího zdroje.
2. Vložte jídlo, které chcete vařit, do nádoby, nastavte teplotu, časovač a výkon a poté troubu předehejte. Umístěte pokrm do trouby pomocí rukojeti, když trouba dosáhne nastavené teploty.
3. Troubu obvykle není nutné předehtovat, ale je lepší ji předehtovat, aby se některé choulostivější pokrmy lépe propekly (například koláče a vzácná masa).
4. Před vložením pokrmu potřete misku trochou oleje, aby se na ni pokrm nepřilepil.
5. Rozložte jídlo rovnoměrně po misce a vložte do trouby pouze jednu nádobu.
6. Průběh pečení můžete sledovat přes skleněná dvířka. Velké potraviny by měly být během vaření jednou nebo dvakrát otočeny. Otevřete dvířka pro otočení nebo vyjmutí potravin, ale ihned poté dvířka znovu zavřete.
7. Po uvaření nastavte knoflíky do polohy „0“ a odpojte spotřebič od napájení. Při vyjímání jídla z trouby buďte opatrní.

## POKYNY K ČIŠTĚNÍ

**POZOR:** Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, **NEPONOŘUJTE troubu DO VODY ANI JINÉ KAPALINY.**

Pro nejlepší výkon a dlouhou životnost čistěte troubu pravidelně. Pravidelné čištění také snižuje riziko požáru.

1. Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Nechte vychladnout.
2. Vyjměte vyjímatelný tác na drobky, rošt a tác vytazením z trouby. Očistěte je vlhkým mýdlovým hadříkem. Ujistěte se, že používáte pouze jemnou mýdlovou vodu.
3. Chcete-li vyčistit vnitřek trouby, otřete stěny trouby, dno trouby a skleněná dvířka vlhkým hadříkem s mýdlem. Opakujte se suchým, čistým hadříkem.
4. Vnější povrch trouby otřete vlhkým hadříkem. **POZOR: NEPOUŽÍVEJTE BRUSNÉ ČISTIČE ANI KOVOVÉ ČISTIČE.** Ujistěte se, že používáte pouze jemnou mýdlovou vodu. Abrasivní čisticí prostředky, kartáče a chemické čisticí prostředky poškodí povlak na této jednotce. Části mohou odломit povlak a dotýkat se elektrických částí, což může mít za následek riziko úrazu elektrickým proudem.
5. Před uložením nechte spotřebič vychladnout a zcela vyschnout. Pokud troubu skladujete na delší dobu, ujistěte se, že je čistá a bez částeček jídla. Troubu skladujte na suchém místě, například na stole, pracovní desce nebo polici ve skříni. Kromě doporučeného čištění by neměla být nutná žádná další uživatelská údržba.
6. Jakýkoli další servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

## JAK SKLADOVAT

Odpojte jednotku, nechte ji vychladnout a před uložením ji vyčistěte. Elektrickou troubu skladujte v krabici na čistém a suchém místě. Nikdy neskladujte spotřebič, když je horký nebo zapojený do zásuvky. Nikdy neomotávejte kabel těsně kolem spotřebiče. Kabel v místě, kde vstupuje do jednotky, nezatěžujte, protože by to mohlo způsobit roztržení a zlomení.

## POKYNY K ÚDRŽBĚ

Toto zařízení vyžaduje minimální údržbu. Neobsahuje žádné uživatelsky opravitelné díly. Nepokoušejte se jej opravit sami. Pokud výrobek vyžaduje servis, obraťte se na kvalifikovaného servisního technika.

## SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO PRODUKTU



Toto označení znamená, že tento produkt by neměl být likvidován spolu s ostatním domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy vracení a sběru nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl produkt zakoupen. Mohou vzít tento produkt k ekologické recyklaci.





Výrobek splňuje požadavky platných směrnic EU.

## TECHNICKÁ DATA

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Model           | <b>HOM30M</b>    |
| Napájecí napětí | <b>220–240 V</b> |
| Frekvence       | <b>50-60 Hz</b>  |
| Objem trouby    | <b>30 L</b>      |
| Výkon           | <b>1600 W</b>    |

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Model           | <b>HOM45M</b>    |
| Napájecí napětí | <b>220–240 V</b> |
| Frekvence       | <b>50-60 Hz</b>  |
| Objem trouby    | <b>45 L</b>      |
| Výkon           | <b>2000 W</b>    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| 1. Temperaturregelung im Backofen  | 6. Backblech      |
| 2. Steuerung des Backofenheizmodus | 7. Drehspießgabel |
| 3. Timer                           | 8. Drehspießgriff |
| 4. Betriebsleuchte                 | 9. Tablettgriff   |
| 5. Drahtgestell                    | 10. Krummebakke   |

### Wichtige Sicherheitshinweise

Vor dem Gebrauch Ihres Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch

### Wichtige Sicherheitsvorschriften

1. Lesen Sie zuerst alle Anweisungen.
2. Verwenden Sie diesen Backofen nicht gleichzeitig mit anderen Hochleistungs-Elektrogeräten, da dies zu einer Überlastung führen kann.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar danach.
4. Tragen Sie immer isolierte Backofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in einen heißen Ofen einführen oder daraus entnehmen.
5. Wenn Geräte von oder in der Nähe von Kindern verwendet werden, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
6. Verwenden Sie diesen Ofen nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen.
7. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte stellen Sie sicher, dass der Stecker vor dem Gebrauch trocken ist.
8. Zum Schutz vor Stromschlägen das Gerät nicht mit nassen Händen berühren, anschließen oder ausstecken.

9. Um das Netzkabel zu schützen, hängen Sie nichts daran auf und kneifen Sie es nicht ein; modifizieren Sie das Netzkabel nicht; ziehen oder verdrehen Sie nicht das Netzkabel; bitte halten Sie den Stecker fest, wenn Sie das Gerät ein- oder ausstecken.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel verdreht oder verwickelt ist.
11. Bitte ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose nach dem Gebrauch.
12. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien oder für den gewerblichen Gebrauch verwenden; wir übernehmen keine Reparaturverantwortung, wenn der Benutzer dieses Gerät nicht gemäß der Anleitung verwendet.
13. Halten Sie beim Betrieb des Backofens an allen Seiten des Backofens mindestens fünf Zentimeter Platz frei, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Der Untergrund, auf den das Gerät gestellt wird, sollte eben und trocken sein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile installieren oder entfernen oder bevor Sie es reinigen.
14. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, in einen beheizten Ofen oder in eine Mikrowelle stellen.
15. Decken Sie keinen Teil des Backofens mit Metallfolie ab.
16. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Toaster eingelegt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
17. Legen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder ähnliches.
18. Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgesteckt und abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

19. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehöerteilen kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
20. Legen Sie nichts auf den Ofen, insbesondere nicht auf die Glastür, wenn diese geöffnet ist.
21. Um ein Feuer zu vermeiden, wickeln Sie bitte alle Lebensmittel, die beim Garen Fett oder Säfte freisetzen können, in Alufolie und legen Sie sie auf das Backblech.
22. Bitte achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu einem Brand führen kann.
23. Bewegen Sie dieses Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder wenn es heiß ist oder sich etwas darin befindet.
24. Wenn die Speisen im Backofen Feuer fangen oder zu rauchen beginnen, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie zu diesem Zeitpunkt nicht die Glastür. Öffnen Sie die Glastür erst, wenn kein Rauch mehr aus den Speisen kommt.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder heruntergefallen ist. Bitte senden Sie es zur Inspektion oder Reparatur an ein Reparaturzentrum. Verwenden Sie keine Teile, die nicht vom Originalhersteller stammen.
26. Dieses Gerät hat eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann brechen, die Teile werden jedoch nicht scharfkantig. Vermeiden Sie es, die Oberfläche der Tür zu zerkratzen oder Kanten zu beschädigen. Wenn die Tür einen Kratzer oder eine Schramme aufweist, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, bevor Sie den Backofen benutzen.
27. Bei Geräten mit Typ-Y-Anschluss: wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
28. Die Rückseite des Geräts sollte an eine Wand gestellt werden.
29. Das Gewicht der Speisen, die auf das Essenstablett/den Rost

gelegt werden, darf 2,5 kg nicht überschreiten. Legen Sie nicht alle oder den größten Teil der Lebensmittel auf eine Seite des Tablett/Drahtgestells, sondern verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Tablett/Drahtgestell.

30. **WARNUNG:** Dieses Gerät hat eine Heizfunktion. Sowohl funktionale als auch nicht funktionale Oberflächen können sich auf hohe Temperaturen erhitzen. Da Temperaturen von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich an den Griffflächen fest und verwenden Sie Hitzeschutzmaßnahmen, wie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen. Bereiche, die nicht berührt oder gehalten werden sollen, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten.

31. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie ein Gerät oder einen Behälter mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

32. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

33. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

34. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

35. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

36. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

## Warnungen

- Stecken Sie das Kabel in eine ordnungsgemäß verdrahtete Steckdose. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose; wenn der Stecker nicht vollständig eingesteckt ist, kann er ungewöhnlich heiß werden. Verwenden Sie eine Steckdose, die mit einer 16-A-Sicherung abgesichert ist.
- Schließen Sie niemals mehr als einen Stecker an dieselbe Steckdose an. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht ins Wasser.
- Halten Sie das Netzkabel trocken und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie nach Gebrauch immer das Netzkabel ab. Eine Fehlfunktion kann beim Einstecken des Steckers in die Steckdose einen Brand verursachen.
- Halten Sie beim Trennen des Netzkabels immer den Stecker fest und ziehen Sie nicht am Kabel. Andernfalls könnten die Drähte im Kabel brechen.
- Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Backofen. Die Hitze kann zu Verformungen, Rissen usw. führen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Backofentür. Das Gerät kann umkippen.
- Warnung! Achten Sie darauf, sich während des Gerätebetriebs nicht zu verbrennen. Die Metallteile und die Glastür sind sehr heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie sie nicht, wenn Sie die Tür öffnen und schließen.
- Verwenden Sie beim Einsetzen oder Herausnehmen des Geschirrs immer den Griff für das Geschirr. Direkter Kontakt führt zu schweren Verbrennungen.
- Wenn die Glastür heiß ist, vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Wasser. Die Glastür kann brechen.
- Wenn es wahrscheinlich ist, dass Fett aus dem Gargut herausspritzt, empfiehlt es sich, zwei Aluminiumbleche auf das Gericht zu legen. Dadurch wird das Spritzen reduziert und das Fett kann zwischen die Bleche tropfen.

- Legen Sie keine Gegenstände auf oder in die Nähe der Heizelemente (oben und unten), da die Speisen sonst verbrennen. Stellen Sie das Backblech immer auf die vierte Einschubebene des Grills, damit keine Flüssigkeiten oder Krümel auf das Heizelement fallen.
- Verwenden Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Elektrogeräts. Halten Sie alle unter Druck stehenden Stoffe und andere brennbare Gase von den in Betrieb befindlichen Geräten fern. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen.

## **Vorsicht**

GERÄTEOBERFLÄCHEN SIND NACH GEBRAUCH HEISS. Tragen Sie IMMER schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie einen heißen Ofen oder heißes Geschirr und Lebensmittel berühren oder wenn Sie den Rost, Pfannen oder Backformen einsetzen oder herausnehmen.

## **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

1. Packen Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie alle Roste und Pfannen. Waschen Sie die Roste und Pfannen in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
3. Trocknen Sie alle Zubehöerteile gründlich und legen Sie sie wieder in den Ofen. Stecken Sie den Ofen in eine Steckdose und er ist betriebsbereit.
4. Nach dem Zusammenbau des Backofens empfehlen wir, ihn ca. 15 Minuten lang bei MAX-Temperatur laufen zu lassen, um das Verpackungsöl zu entfernen, das nach dem Versand zurückgeblieben sein könnte.
5. Bei der ersten Benutzung Ihres Backofens kann Rauch auftreten. Keine Sorge, das ist normal und der Rauch sollte nach 20 Minuten verschwinden.

## BETRIEB

- **Rost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Garen in Auflaufformen und Standardpfannen.
- **Essenstablett:** Zum Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen Speisen.
- **Griff für das Essenstablett:** Ermöglicht das Aufnehmen des Tablett und des Rosts.
- **Drehspießgabel:** Zum Braten einer Vielzahl von Fleisch und Geflügel.
- **Drehspießgriff:** Ermöglicht das Aufnehmen der Drehspießgabel.
- **Thermostatknopf:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur von niedrig (90 °C) bis 220 °C.
- **Timer-Knopf:** Drehen, um die Garzeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Ton zu hören.
- **Anzeige:** Sie leuchtet, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- **Funktionsknöpfe:** Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Kochfunktion einzustellen.

## VERWENDUNG DES DREHSPIESSSES

1. Schieben Sie eine Gabel bis zum Ende der Stange auf die Stange und sichern Sie die Gabel mit der Handschraube.
2. Spießen Sie das Essen von der anderen Seite der Stange auf.
3. Setzen Sie die zweite Gabel auf die andere Seite der Stange und sichern Sie sie dann mit der Handschraube. Prüfen Sie, ob das Essen in der Mitte der Stange fest sitzt.
4. Legen Sie die Stange mit den Lebensmitteln in den Ofen. Führen Sie eine Seite der Stange in das Aufnahmeloeh des Backofens ein. Legen Sie dann die andere Seite der Stange auf die Ofenhalterung.

## OFENHEIZMODI

| FUNKTION                                                                           | GEEIGNET FÜR...                                                                | GEBRAUCHSANWEISUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | VORSICHT!                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | gleichmäßiges Backen von Schweinekoteletts,                                    | 1) Legen Sie das Gargut auf den Gitterrost/das Garblech. Setzen Sie den Rost/die Schale in die mittlere Stützführung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Alle Garzeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Bei gefrorenem Fleisch kann es erheblich länger dauern. Daher wird die Verwendung eines Fleischthermometers dringend empfohlen. |
|    | Hähnchenschenkeln, Hähnchenflügeln, Kartoffelecken, Geflügel, Koteletts, Fisch | 2) Drehen Sie den Backofen-Funktionsschalter auf  oder  .<br>3) Stellen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Kochtemperatur ein.<br>4) Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit ein.<br>5) Um Lebensmittel zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel hinein- und herauszuschieben.<br>6) Nach Beendigung des Toastvorgangs ertönt ein Ton und der Timer-Drehknopf kehrt automatisch in die Aus-Stellung zurück. Tür vollständig öffnen und Lebensmittel am Griff entnehmen. | Gekochtes Essen, das Metallgestell und die Tür können sehr heiß sein; seien Sie vorsichtig. Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt.                                                              |
|  | Diese Funktion ist ideal zum Backen von Brot, Pizza und Geflügel.              | 1) Legen Sie das Gargut auf den Gitterrost/das Garblech. Setzen Sie den Rost/die Schale in die mittlere Stützführung.<br>2) Drehen Sie den Backofen-Funktionsknopf auf  .<br>3) Stellen Sie den Thermostatknopf nach Bedarf oder wie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Gekochtes Essen, das Metallgestell und die Tür können sehr heiß sein; seien Sie vorsichtig.                                                                                                         |



|                                                                                                                                                                          |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                            | <p>im Rezept angegeben auf die gewünschte Temperatur ein.</p> <p>4) Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit ein.</p> <p>5) Um Lebensmittel zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel hinein- und herauszuschieben.</p> <p>6) Nach Beendigung des Toastvorgangs ertönt ein Ton und der Timer-Drehknopf kehrt automatisch in die Aus-Stellung zurück. Tür vollständig öffnen und Lebensmittel sofort entnehmen; andernfalls röstet die im Backofen verbleibende Hitze das Essen weiter und trocknet es aus.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br><br> | <p>Diese Funktion ist ideal zum Garen von ganzen Hühnern und Geflügel.</p> | <p>1) Ganzes Hähnchen auf den Drehspieß legen und mit den beiden Gabeln von beiden Seiten fixieren. Stecken Sie dann die Stange in das Drehspießloch und schließen Sie die Tür.</p> <p>2) Drehen Sie den Funktionsknopf des Backofens auf  oder </p> <p>je nach Bedarf oder wie im Rezept angegeben auf die gewünschte Temperatur ein.</p> <p>4) Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit ein.</p> <p>5) Um Lebensmittel zu überprüfen oder zu entnehmen, verwenden Sie den Griff, um die Lebensmittel hinein- und herauszuschieben.</p> <p>6) Nach Beendigung des Toastvorgangs ertönt ein Ton und der Timer-Drehknopf kehrt automatisch in die Aus-Stellung zurück. Öffnen Sie die Tür vollständig und entnehmen Sie die Speisen mit dem Griff.</p> | <p>Setzen Sie das Essenstablatt in den unteren Einschubschlitz, um das während des Garens von den Speisen tropfende Öl aufzufangen. Wir empfehlen außerdem, vor dem Garen mit der Rotisserie-Funktion etwas Wasser in den Garbehälter zu gießen, da dies das Garergebnis positiv beeinflusst.</p> <p>Alle Toastzeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Bei gefrorenem Fleisch kann es erheblich länger dauern. Daher wird die Verwendung eines Fleischthermometers dringend empfohlen. Gekochtes Essen, das Metallgestell und die Tür können sehr heiß sein; seien Sie vorsichtig. Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt.</p> |

## BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stellen Sie den Ofen auf eine feste Arbeitsfläche. Stecken Sie ihn in die Stromversorgung.
2. Legen Sie das Gargut in eine Schüssel, stellen Sie Temperatur, Timer und Leistung ein und heizen Sie dann den Backofen vor. Stellen Sie das Gericht mit dem Griff in den Ofen, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
3. Normalerweise ist es nicht erforderlich, den Ofen vorzuheizen, aber es ist besser, ihn vorzuheizen, um einige der empfindlicheren Lebensmittel (z. B. Kuchen und seltenes Fleisch) besser zu garen.

- Bestreichen Sie die Schüssel mit etwas Öl, bevor Sie die Speisen hineinlegen, damit die Speisen nicht daran kleben.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf dem Gericht und stellen Sie nur ein Gericht in den Ofen.
- Durch die Glastür können Sie den Backfortschritt überwachen. Große Speisen sollten während des Garvorgangs ein- bis zweimal gewendet werden. Öffnen Sie die Tür zum Wenden oder Entnehmen von Speisen, aber schließen Sie die Tür sofort wieder.
- Stellen Sie nach dem Garen die Drehknöpfe auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Ofen nehmen.

## REINIGUNGSHINWEISE

**VORSICHT:** Zum Schutz vor Stromschlägen **DEN BACKOFEN NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.**

Für beste Leistung und eine lange Lebensdauer reinigen Sie Ihren Toaster-Ofen regelmäßig. Regelmäßige Reinigung verringert auch die Brandgefahr.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie es abkühlen.
- Nehmen Sie das herausnehmbare Krümfach, den Rost und das Blech aus dem Ofen. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Seifentuch. Achten Sie darauf, nur milde Seifenlauge zu verwenden.
- Um das Innere des Ofens zu reinigen, wischen Sie die Ofenwände, den Boden des Ofens und die Glastür mit einem feuchten Seifentuch ab. Wiederholen Sie den Vorgang mit einem trockenen, sauberen Tuch.
- Wischen Sie die Außenseite des Backofens mit einem feuchten Tuch ab. **VORSICHT: KEINE SCHEUERMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME AUS METALL VERWENDEN.** Achten Sie darauf, nur milde Seifenlauge zu verwenden. Schleifreiniger, Scheuerbürsten und chemische Reiniger beschädigen die Beschichtung dieses Geräts. Es können Teile von der Beschichtung abbrechen und elektrische Teile berühren, was wiederum zu Stromschlaggefahr führen kann.
- Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung vollständig abkühlen und trocknen. Wenn Sie den Backofen über einen längeren Zeitraum lagern, vergewissern Sie sich, dass der Backofen sauber und frei von Speiseresten ist. Lagern Sie den Backofen an einem trockenen Ort, z.B. auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte oder in einem Schrankregal. Außer der empfohlenen Reinigung sollte keine weitere Wartung durch den Benutzer erforderlich sein.
- Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

## LAGERUNG

Ziehen Sie den Netzstecker aus, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es vor der Lagerung. Bewahren Sie den Elektrobackofen in seiner Verpackung an einem sauberen und trockenen Ort auf. Lagern Sie das Gerät niemals, wenn es heiß oder noch eingesteckt ist. Wickeln Sie das Kabel niemals straff um das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Kabel an der Stelle, an der es in das Gerät eintritt, nicht belastet wird, da es sonst ausfransen und brechen könnte.

## WARTUNGSANLEITUNGEN

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Geräte reparaturtechniker, wenn das Produkt gewartet werden muss.

## KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie den Abfall verantwortungsvoll recyceln, um eine nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Abholssysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann diesen Artikel entgegennehmen und für ein umweltfreundliches Recycling sorgen.



Das Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden EG-Richtlinien.

## TECHNISCHE DATEN

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Modellbezeichnung   | <b>HOM30M</b>    |
| Versorgungsspannung | <b>220–240 V</b> |
| Frequenz            | <b>50-60 Hz</b>  |
| Ofenvolumen         | <b>30 L</b>      |
| Leistung            | <b>1600 W</b>    |

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Modellbezeichnung   | <b>HOM45M</b>    |
| Versorgungsspannung | <b>220–240 V</b> |
| Frequenz            | <b>50-60 Hz</b>  |
| Ofenvolumen         | <b>45 L</b>      |
| Leistung            | <b>2000 W</b>    |



|             |             |             |             |                    |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | <b>DK<br/>-38-</b> | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-         | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-        | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223-       | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Kontrol af ovntemperatur        | 6. Bageplade              |
| 2. Kontrol af ovnens varmefunktion | 7. Gaffel til rotisserie  |
| 3. Timer                           | 8. Håndtag til rotisserie |
| 4. Strømindikatorlampe             | 9. Bakkehåndtag           |
| 5. Rist                            | 10. Δίσκος για ψιχουλα    |

### Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug

### Vigtig sikkerhedsforanstaltning

1. Læs hele brugsanvisningen først.
2. Brug ikke denne ovn samtidigt med andre elektriske højeffektapparater, da dette kan forårsage overbelastning.
3. Rør ikke ved varme overflader, mens apparatet er i drift eller umiddelbart efter.
4. Brug altid beskyttende isolerede ovnhandsker, når du indsætter eller fjerner genstande fra en varm ovn.
5. Tæt overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
6. Brug ikke denne ovn uden opsyn af en voksen.
7. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stikket eller andre dele af ovnen ikke nedsænkes i vand eller i anden væske. Sørg for, at stikket er tørt inden brug.
8. For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke røre ved apparatet, sætte stikket i stikkontakten eller tage det ud, når din hånd er våd.
9. For at beskytte strømledningen må du ikke hænge noget på den eller klemme den; modificer ikke strømledningen; hverken vrid eller træk i strømledningen; hold stikket stille, når du sætter det i eller tager det ud af stikkontakten.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en disk, og

berør heller ikke varme overflader. Brug ikke dette apparat, når strømledningen er snoet eller filtret sammen.

11. Tag apparatets stik ud af stikkontakten efter brug.

12. Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Det må ikke bruges udendørs og heller ikke til kommercielle anvendelser. Vi påtager os intet ansvar for reparationer, hvis brugeren ikke anvender dette apparat i henhold til manualen.

13. Ved betjening af ovnen skal der være mindst 10 cm plads på alle sider af ovnen for at tillade tilstrækkelig luftcirkulation. Apparatet skal anbringes på et plant og tørt underlag. Tag stikket ud før rengøring, og når apparatet ikke er i brug. Lad det køle af forud for rengøring, og før du installerer eller fjerner dele.

14. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder, i en opvarmet ovn eller i en mikrobølgeovn.

15. Tildæk ikke dele af ovnen med metalfolie.

16. Meget store fødevarer eller metalredskaber må ikke sættes i en brødristerovn, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.

17. Anbring ikke nogen af følgende materialer i ovnen: pap, plast, papir eller lignende.

18. Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, og at det er kølet af, før du flytter eller rengør det.

19. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan forårsage fare eller personskaade.

20. Sæt ikke noget på ovnen, specielt ikke på glaslågen, når den er åben.

21. For at forhindre brand skal du pakke al mad, der kan frigive fedt eller væske under tilberedningen, i aluminiumsfolie og placere det på bagepladen.

22. Sørg for, at aluminiumsfolien ikke er i kontakt med varmelegemer, da dette kan forårsage brand.

23. Flyt ikke apparatet, mens det er i drift, når det er varmt, eller når der er noget inde i det.

24. Hvis maden i ovnen bryder i brand eller begynder at ryge, skal du tage stikket ud af ovnen og ikke åbne glaslågen. Åbn kun glaslågen, når der

ikke længere kommer røg fra maden.

25. Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget, eller hvis det er blevet tabt. Send det til et reparationscenter til eftersyn eller reparation. Brug ikke dele, der ikke er fra den originale producent.

26. Dette apparat har en låge af hærdet sikkerhedsglas. Glasset er stærkere end almindeligt glas, og det er mere modstandsdygtigt over for brud. Hærdet glas kan gå i stykker, men stykkerne har ikke skarpe spidser. Undgå at ridse lågeoverfladen eller lave hakker i kanterne. Hvis lågen har en ridse eller et hak, skal du kontakte vores kundeservice, inden du bruger ovnen.

27. For apparater med type-Y-tilbehør: Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

28. Apparatets bageste overflade skal placeres ind mod en væg.

29. Vægten af den mad, der lægges på madbakken/risten, må ikke overstige 2,5 kg. Anbring ikke al eller det meste af din mad i den ene side af bakken/risten. Fordel hellere maden ligeligt på madbakken/risten.

30. ADVARSEL: Dette apparat har en varmfunktion. Både funktionelle og ikke-funktionelle overflader kan opvarmes til høje temperaturer. Da temperaturer fornemmes forskelligt fra person til person, skal denne enhed bruges med FORSIGTIGHED. Hold udelukkende apparatet ved at gribe fat i dets overflader, og træf foranstaltninger for at beskytte dig mod varmen. Brug f.eks. varmebeskyttelseshandsker eller grydelapper. Områder, der ikke er beregnet til at blive rørt eller holdt i, skal have tilstrækkelig tid til at køle af.

31. Der skal udvises stor forsigtighed ved flytning af et apparat eller en beholder, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.

32. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

33. Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede

risici.

34. Børn må ikke lege med apparatet.

35. Børn må ikke udføre rengørings- eller vedligeholdelsesopgaver uden opsyn.

36. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.

## **Advarsler**

- Sæt kablet i en korrekt kablet stikkontakt. Sæt stikket helt ind i stikkontakten. Hvis det ikke er sat helt i, kan det blive unormalt varmt. Brug en stikkontakt, der er beskyttet med 16A sikring.
- Tilslut aldrig mere end et stik til den samme stikkontakt. Nedsænk ikke strømledningen eller stikket i vand.
- Hold strømledningen tør, og håndter ikke apparatet med våde hænder. Tag altid strømledningen ud efter endt brug. En funktionsfejl kan forårsage brand, når stikket sættes i stikkontakten.
- Når du tager strømledningen ud, skal du altid tage fat i stikket og ikke trække i ledningen. Ellers kan ledningerne inde i kablet gå i stykker.
- Anbring ikke noget på ovnen, mens den er i brug. Varmen kan forårsage deformation, revner osv.
- Anbring ikke tunge genstande på ovnlågen. Apparatet kan vælte.
- Advarsel! Pas på ikke at brænde dig selv under drift af apparatet. Metaldelene og glaslågen er meget varme, når apparatet er i brug. Rør ikke ved dem, når du åbner og lukker lågen.
- Brug altid håndtaget til skålen, når du indsætter eller fjerner denne. Direkte kontakt vil forårsage alvorlige forbrændinger.
- Når glaslågen er varm, skal du undgå al kontakt med vand. Glaslågen kan gå i stykker.
- Hvis det er sandsynligt, at fedt vil sprøjte fra den mad, du laver, anbefaler vi, at du lægger to ark aluminium i skålen. Dette vil reducere sprøjtning og tillade, at fedtet drypper ned mellem arkene.
- Anbring ikke noget på eller i nærheden af varmelegemerne (øverst og

nederst), da maden i så fald brænder på. Placer altid bagepladen i grillens fjerde rille for at forhindre, at væsker eller krummer falder ned på varmelegemet.

- Brug ikke brændbare stoffer tæt på et elektrisk apparat, der er i drift. Hold alle stoffer under tryk og andre brændbare gasser væk fra apparater, der er i brug. I modsat fald kan det forårsage brand eller eksplosion.

## **Forsigtig**

APPARATETS OVERFLADER ER VARME EFTER BRUG. Brug ALTID beskyttende isolerede ovnhandsker eller luffer, når du rører ved en varm ovn eller varme retter og mad, eller når du indsætter eller fjerner risten, gryder eller bagefade.

## **FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG**

1. Pak enheden ud.
2. Fjern alle riste og gryder. Vask riste og gryder i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
3. Tør alt tilbehør grundigt af, og placer dem i ovnen. Sæt ovnen i en stikkontakt, og den er klar til brug.
4. Når du har samlet ovnen igen, anbefaler vi, at du lader den fungere ved MAKS-temperatur i ca. 15 minutter for at fjerne eventuel emballageolie, der måtte være tilbage efter forsendelse.
5. Der kan forekomme røg under den første brug af din ovn. Bare rolig, det er normalt. Røgen bør forsvinde efter 20 minutter.



## BRUGSANVISNING

- **Rist:** Til grillning, bagning og almindelig madlavning i kasseroller, skåle og standardgryder.
- **Madbakke:** Til grillning og stegning af kød, fjerkræ, fisk og andre fødevarer.
- **Håndtag til madbakke:** Giver dig mulighed for at tage bakken og risten ud.
- **Rotisserie-gaffel:** Bruges til stegning af forskellige slags kød og fjerkræ.
- **Rotisserie-håndtag:** Giver dig mulighed for at tage fat i rotisserie-gaffelen.
- **Termostatknap:** Vælg den ønskede temperatur fra lav (90 °C) til 220 °C.
- **Timerknap:** Drejes for at indstille tilberedningstiden. Der høres en klokkelyd, når den indstillede tid er gået.
- **Indikator:** Den lyser, når ovnen tændes.
- **Funktionsknapper:** Drej knappen for at indstille den ønskede tilberedningsfunktion.

## BRUG AF ROTISSERIE

1. Skyd en gaffel ind på stangen, indtil den er tæt på enden heraf, og fastgør gaffelen med tommelskruen.
2. Spyd maden fra den anden side af stangen.
3. Placer den anden gaffel i den anden ende af stangen, og fastgør den derefter med tommelskruen. Kontrollér, om maden sidder godt på plads midt på stangen.
4. Placer stangen med mad i ovnen. Indsæt den ene ende af stangen i ovnens støttehul. Anbring derefter den anden ende af stangen på ovenstøttebeslaget.

## OVNOPVARMNINGSTILSTANDE

| FUNKTION                                                                           | GOD TIL...                                                                                                      | HVORDAN BRUGER MAN?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ADVARSEL!                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ensartet tilberedning af svinekoteletter, kyllingelår, kyllingevinger, kartoffelbåde, fjerkræ, koteletter, fisk | 1) Læg maden, der skal tilberedes, på risten/madbakken. Sæt risten/bakken i ovnens midterste rille.<br> eller <br>2) Drej ovnfunktionsknappen til  eller <br>3) Indstil termostatknapen til den ønskede tilberedningstemperatur.<br>4) Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid.<br>5) For at kontrollere eller tage mad ud skal du bruge håndtaget til at hjælpe med at skubbe maden ind og ud.<br>6) Når grillningen er færdig, lyder der en klokke, og timerknappen vender automatisk tilbage til slukket position. Åbn lågen helt, og tag maden ud ved hjælp af håndtaget. | Alle tilberedningstider er baseret på kød ved køleskabstemperatur. Frosset kød kan tage betydeligt længere tid. Derfor anbefales det stærkt at bruge et kødtermometer.<br><br>Tilberedt mad, metalrist og låge kan være meget varme; håndter med omhu. Efterlad ikke ovnen uden opsyn. |
|  | Denne funktion er ideel til tilberedning af brød, pizza og fjerkræ.                                             | 1) Læg maden, der skal tilberedes, på risten/madbakken. Sæt risten/bakken i ovnens midterste rille.<br>2) Drej ovnfunktionsknappen til <br>3) Indstil termostatknapen til den ønskede temperatur eller som beskrevet i opskriften.<br>4) Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid.<br>5) For at kontrollere eller tage mad ud skal du bruge håndtaget til at hjælpe med at skubbe maden ind og ud.<br>6) Når grillningen er færdig, lyder der en klokke, og timerknappen vender automatisk tilbage til slukket                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tilberedt mad, metalrist og låge kan være meget varme; håndter med omhu.                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                      |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                        | position. Åbn lågen helt, og tag maden ud med det samme. Ellers fortsætter den varme, der er tilbage i ovnen, med at stege maden, så den tørrer ud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br> | Denne funktion er ideel til tilberedning af hele kyllinger og fjerkræ. | <p>1) Læg hele kyllingen på rotisserieslangen, og fastgør den med de to gaffler fra begge sider. Indsæt derefter stangen i rotisserieshullet, og luk lågen.</p> <p>2) Drej ovnfunktionsknappen til  eller  kede temperatur eller som beskrevet i opskriften.</p> <p>4) Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid.</p> <p>5) For at kontrollere eller tage mad ud skal du bruge håndtaget til at hjælpe med at skubbe maden ind og ud.</p> <p>6) Når grillningen er færdig, lyder der en klokke, og timerknappen vender automatisk tilbage til slukket position. Åbn lågen helt, og tag maden ud ved hjælp af håndtaget.</p> | <p>Placer madbakken i den nederste rille for at opsamle olie, der drypper fra maden under tilberedningen. Vi anbefaler også at hælde lidt vand i madbakken inden tilberedning med rotisseriesfunktionen, da dette giver et godt resultat.</p> <p>Alle grillningstider er baseret på kød ved køleskabstemperatur. Frosset kød kan tage betydeligt længere tid. Derfor anbefales det stærkt at bruge et kødtermometer.</p> <p>Tilberedt mad, metalrist og låge kan være meget varme; håndter med omhu. Efterlad ikke ovnen uden opsyn.</p> |

## BRUGSANVISNING

1. Placer ovnen på en solid arbejdsflade. Slut den til strømforsyningen.
2. Hæld maden, der skal tilberedes, i et fad, indstil temperatur, timer og effekt, og forvarm derefter ovnen. Anbring fadet i ovnen ved hjælp af håndtaget, når ovnen når den indstillede temperatur.
3. Det er normalt ikke nødvendigt at forvarme ovnen, men det er bedre at forvarme den for bedre at tilberede nogle af de mere sarte fødevarer (for eksempel kager og sjældent kød).
4. Pensl skålen med lidt olie, inden du hælder maden i den, så maden ikke klæber til skålen.
5. Fordel maden ligeligt i skålen, og sæt kun én skål i ovnen.
6. Gennem glaslågen kan du overvåge, hvordan tilberedningen skrider frem. Store fødevarer skal vendes en eller to gange under tilberedningen. Åbn lågen for at vende eller tage maden ud, men luk lågen igen lige med det samme.
7. Efter tilberedning skal du indstille knapperne i "0"-positionen og tage stikket ud af stikkontakten. Pas på, når du tager mad ud af ovnen.

## RENGØRINGSVEJLEDNING

**FORSIGTIG:** For at beskytte mod elektrisk stød **MÅ OVNE IKKE NEDSÆNKES I VAND ELLER I ANDRE VÆSKER.**

For at opnå den bedste ydeevne og en lang levetid skal du rengøre din brødristerovn regelmæssigt. Regelmæssig rengøring vil også reducere risikoen for brandfare.

1. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad det køle af.
2. Fjern den aftagelige krummebakke, rist og bakke ved at trække dem ud af ovnen. Rengør dem med en fugtig sæbeklud. Sørg for kun at bruge mildt sæbevand.
3. For at rengøre indersiden af ovnen skal du tørre ovnvæggene, bunden af ovnen og glaslågen af med en fugtig sæbeklud. Gentag

med en tør, ren klud.

4. Tør ydersiden af ovnen af med en fugtig klud. **FORSIGTIG: BRUG IKKE SLIBENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKURESVMPE.** Sørg for kun at bruge mildt sæbevand. Slibende rengøringsmidler, skrubbebørster og kemiske rengøringsmidler vil beskadige belægningen på denne enhed. Stykker kan brække af belægningen og komme i berøring med elektriske dele, hvilket igen kan give risiko for elektrisk stød.
5. Lad apparatet køle helt af og blive helt tør, inden det sættes væk. Hvis du opbevarer ovnen i længere tid, skal du sørge for, at ovnen er ren og fri for madpartikler. Opbevar ovnen på et tørt sted, f.eks. på et bord eller en bordplade eller skabshylde. Bortset fra den anbefalede rengøring er der ikke noget behov for yderligere brugervedligeholdelse.
6. Enhver anden service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

## SÅDAN GEMMER DU APPARATET

Tag stikket ud af stikkontakten, lad apparatet køle af, og rengør det, inden det opbevares. Opbevar den elektriske ovn i den originale kasse på et rent og tørt sted. Opbevar aldrig apparatet, mens det er varmt eller stadig tilsluttet. Vikl aldrig ledningen tæt om apparatet. Belast ikke ledningen, der hvor den løber ind i apparatet, da dette kan få ledningen til at flosse og gå i stykker.

## VEDLIGEHOELDESEINSTRUKTIONER

Dette apparat kræver kun lidt vedligeholdelse. Det har ingen dele, der kan serviceres af brugeren. Forsøg ikke at reparere det selv. Kontakt en kvalificeret tekniker for reparation af apparatet, hvis det kræver service.

## KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald, hvilket gælder for hele EU. For at forhindre risiko for skade på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald skal du genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Hvis du vil returnere din brugte enhed, skal du bruge retur- og indsamlingsordningerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan aflevere dette produkt til miljømæssig forsvarlig genanvendelse.



Produktet opfylder kravene i de gældende EF-direktiver.

## TEKNISKE DATA

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Model              | HOM30M    |
| Forsyningsspænding | 220–240 V |
| Frekvens           | 50-60 Hz  |
| Ovnens volumen     | 30 L      |
| Strømforsyning     | 1600 W    |

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Model              | HOM45M    |
| Forsyningsspænding | 220–240 V |
| Frekvens           | 50-60 Hz  |
| Ovnens volumen     | 45 L      |
| Strømforsyning     | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                            |                                    |
|--------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Διακόπτης θερμοκρασίας φούρνου          | 6. Ταψί                            |
| 2. Διακόπτης λειτουργίας θέρμανσης φούρνου | 7. Περιστροφική σούβλα             |
| 3. Χρονοδιακόπτης                          | 8. Χειρολαβή περιστροφικής σούβλας |
| 4. Ενδεικτική λυχνία ισχύος                | 9. Χειρολαβή ταψιού                |
| 5. Σχάρα                                   | 10. Лоток для крошек               |

## Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

## Σημαντικά μέτρα προστασίας

1. Διαβάστε πρώτα το σύνολο των οδηγιών.
2. Μη χρησιμοποιείτε αυτόν τον φούρνο ταυτόχρονα με άλλες ηλεκτρικές συσκευές υψηλής ισχύος, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
3. Μην αγγίζετε οποιοσδήποτε θερμές επιφάνειες της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί ή αμέσως μετά.
4. Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια φούρνου με μόνωση κατά την τοποθέτηση ή την απομάκρυνση αντικειμένων από έναν ζεστό φούρνο.
5. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιοσδήποτε συσκευές χρησιμοποιούνται από παιδιά ή κοντά σε αυτά.
6. Μη χρησιμοποιείτε αυτόν τον φούρνο χωρίς επίβλεψη από έναν ενήλικα.
7. Για προστασία του εαυτού σας από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή οποιοδήποτε μέρος του φούρνου σε νερό ή άλλο υγρό. Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι στεγνό πριν από τη χρήση.
8. Για προστασία του εαυτού σας από ηλεκτροπληξία, μην αγγίζετε, συνδέετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα με βρεγμένα χέρια.
9. Για προστασία του καλωδίου τροφοδοσίας, μην κρεμάτε τίποτα πάνω του και μην του ασκείτε πίεση εξωτερικά. Μην τροποποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην τραβάτε και μην περιστρέφετε το καλώδιο

τροφοδοσίας. Συνδέετε και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα κρατώντας από το φισ.

10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή όταν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει περιστραφεί ή εμπλακεί.

11. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

12. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή για επαγγελματικούς σκοπούς. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη επισκευής αν ο χρήστης δεν χρησιμοποιήσει αυτή τη συσκευή σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης.

13. Κατά τη λειτουργία του φούρνου, αφήστε κενό χώρο τουλάχιστον 10 εκατοστά γύρω από όλες τις πλευρές του φούρνου για να επιτρέψετε την επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Η βάση στην οποία τοποθετείται η συσκευή θα πρέπει να είναι επίπεδη και στεγνή. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν από την εγκατάσταση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.

14. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε κουζίνα αερίου, ηλεκτρική κουζίνα, ζεστή κουζίνα ή φούρνο μικροκυμάτων.

15. Μην καλύπτετε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο.

16. Μην εισάγετε μεγάλα τρόφιμα ή μεταλλικά σκεύη σε φουρνάκια, καθώς μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά ή κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

17. Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε από τα ακόλουθα υλικά στον φούρνο: χαρτόνι, πλαστικό, χαρτί ή οτιδήποτε παρόμοιο.

18. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και ότι έχει κρυώσει πριν την μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.

19. Η χρήση εξαρτημάτων στερέωσης που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο ή τραυματισμό.

20. Μην τοποθετείτε τίποτα στον φούρνο και ειδικά στην γυάλινη πόρτα όταν αυτή είναι ανοιχτή.

21. Για να αποτρέψετε την εκδήλωση πυρκαγιάς, τυλίξτε σε

αλουμινόχαρτο τυχόν τρόφιμα που μπορεί να απελευθερώσουν λίπος ή χυμούς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και τοποθετήστε τα στο ταψί.

22. Βεβαιωθείτε ότι το αλουμινόχαρτο δεν έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε θερμαντικά στοιχεία, καθώς αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει σε εκδήλωση πυρκαγιάς.

23. Μη μετακινείτε τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή όταν είναι ζεστή ή όταν υπάρχει κάτι μέσα της.

24. Αν το φαγητό στον φούρνο πιάσει φωτιά ή αρχίσει να βγάζει καπνούς, αποσυνδέστε τον φούρνο και μην ανοίξετε τη γυάλινη πόρτα εκείνη τη στιγμή. Ανοίξτε τη γυάλινη πόρτα μόνο όταν δεν βγαίνει καπνός από το φαγητό.

25. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά ή αν έχει πέσει. Αντ' αυτού, απευθυνθείτε σε ένα κέντρο επισκευών για έλεγχο ή επισκευή. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν προέρχονται από τον αρχικό κατασκευαστή.

26. Αυτή η συσκευή διαθέτει πόρτα από ψημένο γυαλί ασφαλείας. Αυτό το γυαλί είναι πιο ισχυρό από το κανονικό γυαλί και πιο ανθεκτικό στη θραύση. Το ψημένο γυαλί μπορεί να σπάσει, αλλά τα κομμάτια του δεν θα έχουν αιχμηρές άκρες. Αποφύγετε το γρατζούνισμα της επιφάνειας της πόρτας ή των άκρων της. Αν παρατηρήσετε μια γρατζουνιά στην πόρτα, επικοινωνήστε με τη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών μας πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

27. Για συσκευές με εξάρτημα τύπου Υ: Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο επισκευών ή άλλο άτομο με παρόμοια προσόντα, για την αποφυγή διάφορων κινδύνων.

28. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής θα πρέπει να τοποθετηθεί απέναντι από έναν τοίχο.

29. Το βάρος του φαγητού που τοποθετείται στο ταψί ή τη σχάρα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 2,5 κιλά. Μην τοποθετείτε όλο ή το μεγαλύτερο μέρος του φαγητού σας στη μία πλευρά του ταψιού ή της σχάρας. Αντίθετα, διανείμετε το φαγητό ομοιόμορφα σε όλο το ταψί ή όλη τη σχάρα.

30. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία θέρμανσης. Οι επιφάνειες που λειτουργούν, αλλά και αυτές που δεν λειτουργούν, ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι διαφορετικά άτομα αντιλαμβάνονται με διαφορετικό τρόπο τις υψηλές θερμοκρασίες, αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ. Κρατάτε τη συσκευή αποκλειστικά από τις επιφάνειες των λαβών και χρησιμοποιείτε μέτρα προστασίας από τις υψηλές θερμοκρασίες, όπως γάντια προστασίας από τη θερμότητα ή πιάστρες φούρνου. Περιμένετε ώσπου να κρυώσουν οι επιφάνειες που δεν προορίζονται για να τις αγγίζετε ή να τις κρατάτε.

31. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή ή ένα δοχείο που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.

32. Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη ώστε να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.

33. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται και έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

34. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

35. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

36. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

## Προειδοποιήσεις

- Συνδέετε το καλώδιο σε μια πρίζα με κατάλληλη καλωδίωση. Εισάγετε πλήρως το φισ στην πρίζα. Αν το φισ δεν εισαχθεί πλήρως, μπορεί να γίνει ασυνήθιστα ζεστό. Χρησιμοποιείτε μια πρίζα που προστατεύεται με ασφάλεια 16Α.
- Μη συνδέετε ποτέ περισσότερα από ένα φισ στην ίδια πρίζα. Μη βυθίζετε

το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ στο νερό.

- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας στεγνό και μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας μετά τη χρήση. Μια δυσλειτουργία μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά όταν το φισ εισαγάζεται στην πρίζα.
- Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα, κρατάτε πάντα το φισ και μην τραβάτε το καλώδιο. Διαφορετικά, τα σύρματα μέσα στο καλώδιο ενδέχεται να σπάσουν.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στον φούρνο ενώ λειτουργεί. Η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση, ρωγμές κλπ.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να ανατραπεί.
- Προειδοποίηση! Προσέξτε να μην καείτε κατά τη λειτουργία της συσκευής. Τα μεταλλικά μέρη και η γυάλινη πόρτα είναι πολύ ζεστά ενώ η συσκευή λειτουργεί. Μην τα αγγίζετε όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή για το φαγητό κατά την εισαγωγή ή την αφαίρεση του φαγητού. Η άμεση επαφή θα προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Όταν η γυάλινη πόρτα είναι ζεστή, αποφύγετε κάθε επαφή με το νερό. Η γυάλινη πόρτα μπορεί να σπάσει.
- Αν είναι πιθανό να χυθεί λίπος από το φαγητό που μαγειρεύετε, συνιστάται να τοποθετήσετε δύο φύλλα αλουμινόχαρτου στο φαγητό. Αυτό θα μειώσει το πιτσίλισμα και θα επιτρέψει στο λίπος να στάξει μεταξύ των φύλλων.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή κοντά στα θερμαντικά στοιχεία (πάνω και κάτω), καθώς το φαγητό θα καεί. Τοποθετείτε πάντα το ταψί στο τέταρτο ράφι του φούρνου για να μην πέσουν υγρά ή ψίχουλα πάνω στο θερμαντικό στοιχείο.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτες ουσίες κοντά σε ηλεκτρική συσκευή που λειτουργεί. Φυλάσσετε όλες τις ουσίες υπό πίεση και άλλα εύφλεκτα αέρια μακριά από συσκευές που λειτουργούν. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη.



## Προσοχή

ΟΙ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ. ΦΟΡΑΤΕ ΠΑΝΤΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΟΝΩΜΕΝΑ ΓΑΝΤΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΟΤΑΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΕΝΑΝ ΖΕΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ Ή ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΟ Ή ΟΤΑΝ ΕΙΣΑΓΑΓΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ, ΤΗΓΑΝΙΑ Ή ΤΑΨΙΔΑ.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αποσυνεκλώστε τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε όλες τις σχάρες και τα ταψιά. Πλύνετε τις σχάρες και τα ταψιά με ζεστό νερό και σαπούνι πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.
3. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα και επανατοποθετήστε τα στον φούρνο. Συνδέστε τον φούρνο σε μια πρίζα και είναι έτοιμος για χρήση.
4. Μετά την επανασυναρμολόγηση του φούρνου σας, σας συνιστούμε να τον λειτουργήσετε στη μέγιστη θερμοκρασία (MAX) για περίπου 15 λεπτά, για να εξατμιστούν τυχόν υγρά συσκευασίας που μπορεί να παραμένουν εντός της συσκευής μετά την αποστολή.
5. Μπορεί να παραχθεί καπνός κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης του φούρνου σας. Μην ανησυχείτε, αυτό είναι φυσιολογικό. Ο καπνός θα πρέπει να εξαφανιστεί μετά από 20 λεπτά.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- **Σχάρα:** Για φρυγάνισμα, ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών σε γάστρες και συνηθισμένα σκεύη.
- **Ταψί:** Για ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο κρέατος, πουλερικών, ψαριών και άλλων φαγητών.
- **Χειρολαβή ταψιού:** Σας επιτρέπει να σηκώνετε το ταψί και τη σχάρα.
- **Περιστροφική σούβλα:** Χρήση για το ψήσιμο μιας ποικιλίας κρεάτων και πουλερικών.
- **Χειρολαβή περιστροφικής σούβλας:** Σας επιτρέπει να σηκώνετε την περιστροφική σούβλα.
- **Διακόπτης θερμοκρασίας:** Σας επιτρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία από χαμηλή (90 °C) έως 220 °C.
- **Χρονοδιακόπτης:** Περιστρέψτε για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ένα κουδούνι θα ηχησει όταν λήξει η καθορισμένη ώρα.
- **Ενδεικτική λυχνία:** Ανάβει κάθε φορά που ενεργοποιείται ο φούρνος.
- **Διακόπτης λειτουργίας:** Περιστρέψτε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ

1. Τοποθετήστε μια πιρούνα πάνω στη ράβδο σχεδόν μέχρι το άκρο της ράβδου και στερεώστε την πιρούνα με τη βίδα.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στη σούβλα από την άλλη πλευρά της ράβδου.
3. Τοποθετήστε τη δεύτερη πιρούνα στην άλλη πλευρά της ράβδου και, στη συνέχεια, στερεώστε τη με τη βίδα. Ελέγξτε αν το τρόφιμο διατηρείται σταθερά στη θέση του στο κέντρο της ράβδου.
4. Τοποθετήστε τη ράβδο με το τρόφιμο στον φούρνο. Εισαγάγετε τη μία πλευρά της ράβδου στην οπή στήριξης του φούρνου. Στη συνέχεια, τοποθετήστε την άλλη πλευρά της ράβδου πάνω στον βραχίονα στήριξης του φούρνου.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΘΈΡΜΑΝΣΗΣ ΦΟΎΡΝΟΥ

| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ                                                                         | ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ ΓΙΑ...                                          | ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ                                                                                                                                                                                                                        | ΠΡΟΣΟΧΗ!                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ομοιόμορφα ψημένα χοιρινά παϊδάκια, μπουτσια                | 1) Τοποθετήστε το τρόφιμο που θέλετε να μαγειρέψετε πάνω στη σχάρα ή το ταψί. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί στο μεσαίο ράφι του φούρνου.                                                                                            | Όλοι οι χρόνοι μαγειρέματος βασίζονται σε κρέατα σε θερμοκρασία ψυγείου. Τα κατεψυγμένα κρέατα μπορεί να χρειαστούν πολύ περισσότερο χρόνο. Ως εκ |
|  | κοτόπουλου, φτερούγες, πατάτες, πουλερικά, μπριζόλες, ψάρια | 2) Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στη θέση  ή  . |                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                                              | <p>3) Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.</p> <p>4) Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>5) Για να ελέγξετε ή να αποσύρετε το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή για βοήθεια στη μετακίνηση του φαγητού προς τα μέσα και προς τα έξω.</p> <p>6) Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, θα ηχήσει ένα κουδούνι και ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στη θέση OFF. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας τη χειρολαβή.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>τούτου, συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση ενός θερμόμετρου κρέατος.</p> <p>Το μαγειρεμένο φαγητό, η μεταλλική σχάρα και η πόρτα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Αγγιζέτέ τα με προσοχή. Μην αφήνετε τον φούρνο χωρίς επίβλεψη.</p>                                                                                                                                        |
|                                                                                          | <p>Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το μαγείρεμα ψωμιού, πίτσας και πουλερικών.</p>       | <p>1) Τοποθετήστε το τρόφιμο που θέλετε να μαγειρέψετε πάνω στη σχάρα ή το ταψί. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί στο μεσαίο ράφι του φούρνου.</p> <p>2) Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στη θέση  .</p> <p>3) Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία όπως απαιτείται ή όπως υποδεικνύεται στη συνταγή.</p> <p>4) Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>5) Για να ελέγξετε ή να αποσύρετε το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή για βοήθεια στη μετακίνηση του φαγητού προς τα μέσα και προς τα έξω.</p> <p>6) Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, θα ηχήσει ένα κουδούνι και ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στη θέση OFF. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και αποσύρετε αμέσως το φαγητό. Διαφορετικά, η θερμότητα που παραμένει στον φούρνο θα συνεχίσει να ψήνει το φαγητό και θα το στεγνώσει.</p> | <p>Το μαγειρεμένο φαγητό, η μεταλλική σχάρα και η πόρτα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Αγγιζέτέ τα με προσοχή.</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br> | <p>Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το μαγείρεμα ολόκληρων κοτόπουλων και πουλερικών.</p> | <p>1) Τοποθετήστε ολόκληρο το κοτόπουλο στη σούβλα και στερεώστε το με τις δύο πιρούνες και από τις δύο πλευρές. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σούβλα στην υποδοχή της σούβλας και κλείστε την πόρτα.</p> <p>2) Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας του φούρνου στη θέση  ή  .</p> <p>3) Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία όπως απαιτείται ή όπως υποδεικνύεται στη συνταγή.</p> <p>4) Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>5) Για να ελέγξετε ή να αποσύρετε το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή για βοήθεια στη μετακίνηση</p>                                                                                                                                                                                    | <p>Τοποθετήστε το ταψί στην τελευταία θέση για να συλλέξετε το λίπος ή το λάδι που στάζει από το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Συνιστούμε επίσης να ρίξετε λίγο νερό στο ταψί πριν το μαγείρεμα με τη λειτουργία σούβλας, καθώς αυτό θα επηρεάσει θετικά το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.</p> <p>Όλοι οι χρόνοι μαγειρέματος βασίζονται σε κρέατα σε</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>του φαγητού προς τα μέσα και προς τα έξω.</p> <p>6) Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, θα ηχήσει ένα κουδούνι και ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στη θέση OFF. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας τη χειρολαβή.</p> | <p>θερμοκρασία ψυγείου. Τα κατεψυγμένα κρέατα μπορεί να χρειαστούν πολύ περισσότερο χρόνο. Ως εκ τούτου, συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση ενός θερμόμετρου κρέατος.</p> <p>Το μαγειρεμένο φαγητό, η μεταλλική σχάρα και η πόρτα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Αγγίζετε τα με προσοχή. Μην αφήνετε τον φούρνο χωρίς επίβλεψη.</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τον φούρνο σε μια σταθερή επιφάνεια εργασίας. Συνδέστε τον στην παροχή ρεύματος.
2. Τοποθετήστε το φαγητό που θα μαγειρευτεί σε ένα σκεύος, ρυθμίστε τη θερμοκρασία, το χρονόμετρο και την ισχύ και, στη συνέχεια, προθερμάνετε τον φούρνο. Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο χρησιμοποιώντας τη χειρολαβή όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.
3. Συνήθως δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε τον φούρνο, αλλά είναι καλύτερο να τον προθερμάνετε για να μαγειρέψετε καλύτερα μερικά από τα πιο ευαίσθητα φαγητά (για παράδειγμα, κέικ και ωμά κρέατα).
4. Απλώστε στο σκεύος λίγο λάδι με ένα πινέλο πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα σε αυτό, έτσι ώστε το φαγητό να μην κολλήσει.
5. Κατανέμετε το φαγητό ομοιόμορφα μέσα στο σκεύος και τοποθετήστε μόνο ένα σκεύος στον φούρνο.
6. Μπορείτε να παρακολουθείτε την πρόοδο του ψησίματος μέσω της γυάλινης πόρτας. Γυρίζετε τα μεγάλα τρόφιμα μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα για να γυρίσετε ή να αποσύρσετε το φαγητό, αλλά κλείστε ξανά την πόρτα αμέσως μετά.
7. Μετά το μαγείρεμα, ρυθμίστε τους διακόπτες στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Προσέξτε κατά την αφαίρεση του φαγητού από τον φούρνο.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για προστασία του εαυτού σας από ηλεκτροπληξία, **ΜΗ ΒΥΘΪΖΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΆΛΛΑ ΥΓΡΑ.**

Για καλύτερη απόδοση και μεγάλη διάρκεια ζωής, καθαρίζετε τακτικά τον φούρνο σας. Ο τακτικός καθαρισμός θα μειώσει επίσης τον κίνδυνο εκδήλωσης πυρκαγιάς.

1. Αφαιρέστε το φιλ από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Αποσύρετε τον αφαιρούμενο δίσκο για ψίχουλα, τη σχάρα και το ταψί από τον φούρνο, τραβώντας τα προς τα έξω. Καθαρίστε τα με νωπό πανί που έχετε εμποτίσει με σαπουνόνερο. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μόνο ήπιο καθαριστικό στο σαπουνόνερο.
3. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, σκουπίστε τα τοιχώματα του φούρνου, το κάτω μέρος του φούρνου και τη γυάλινη πόρτα με ένα νωπό πανί που έχετε εμποτίσει με σαπουνόνερο. Επαναλάβετε με ένα στεγνό, καθαρό πανί.
4. Σκουπίστε το εξωτερικό του φούρνου με ένα νωπό πανί. **ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΔΡΑΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ Ή ΣΥΡΜΑΤΙΝΑ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΑ.** Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μόνο ήπιο καθαριστικό στο σαπουνόνερο. Τα δραστικά καθαριστικά, οι βούρτσες καθαρισμού και τα χημικά καθαριστικά θα προκαλέσουν ζημιά στην επίστρωση της συσκευής. Κομμάτια της επίστρωσης ενδέχεται να σπάσουν και έρθουν σε επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη, τα οποία με τη σειρά τους θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
5. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και να στεγνώσει τελείως πριν την αποθηκεύσετε. Αν πρόκειται να αποθηκεύσετε τον φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα, βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρός και απαλλαγμένος από υπολείμματα τροφίμων. Αποθηκεύστε τον φούρνο σε ένα στεγνό σημείο, όπως πάνω σε ένα τραπέζι, έναν πάγκο ή ένα ράφι. Εκτός από τον συνιστώμενο καθαρισμό, δεν θα πρέπει να πραγματοποιηθούν περαιτέρω εργασίες συντήρησης από τον χρήστη.

6. Οποιαδήποτε άλλη εργασία συντήρησης θα πρέπει να εκτελείται από έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο επισκευών.

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε τη να κρυώσει και καθαρίστε την πριν την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύστε τον ηλεκτρικό φούρνο στη συσκευασία του σε ένα καθαρό και ξηρό μέρος. Μην αποθηκεύετε ποτέ τη συσκευή ενώ είναι ζεστή ή ακόμη συνδεδεμένη. Μην τυλίγετε ποτέ σφιχτά το καλώδιο γύρω από τη συσκευή. Μην ασκείτε πίεση στο καλώδιο στο σημείο όπου εισέρχεται στη συσκευή, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει φθορά και θραύση του καλωδίου.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ**

Αυτή η συσκευή απαιτεί περιορισμένες εργασίες συντήρησης. Δεν περιέχει εξαρτήματα που να μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό, αν το προϊόν χρειαστεί επισκευή.

**ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε όλη την ΕΕ. Για να αποφευχθεί πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα ώστε να προωθήσετε την ιδέα της αειφόρου επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Για να πιστοτρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο από τον οποίο αγοράστηκε το προϊόν. Μπορούν να συλλέξουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.



Το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών οδηγιών της ΕΚ.

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ**

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Μοντέλο              | <b>HOM30M</b>    |
| Τάση τροφοδοσίας     | <b>220–240 V</b> |
| Συχνότητα            | <b>50-60 Hz</b>  |
| Χωρητικότητα φούρνου | <b>30 L</b>      |
| Ισχύς                | <b>1600 W</b>    |

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Μοντέλο              | <b>HOM45M</b>    |
| Τάση τροφοδοσίας     | <b>220–240 V</b> |
| Συχνότητα            | <b>50-60 Hz</b>  |
| Χωρητικότητα φούρνου | <b>45 λίτρα</b>  |
| Ισχύς                | <b>2000 W</b>    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1. Регулятор температуры печи        | 6. Противень          |
| 2. Переключатель режимов работы печи | 7. Вертел             |
| 3. Таймер                            | 8. Ручка для вертела  |
| 4. Индикатор питания                 | 9. Ручка для противня |
| 5. Решетка                           | 10. тава за трохи     |

### Важные указания по безопасности

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

### Важные меры безопасности

1. Внимательно прочитайте всю инструкцию по эксплуатации.
2. Не используйте мини-печь одновременно с другими мощными электроприборами, так как это может привести к перегрузке электросети.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора во время или сразу после завершения его работы.
4. Используйте защитные кухонные рукавицы для установки и извлечения предметов из горячей печи.
5. Будьте особенно внимательны при использовании прибора, если рядом находятся дети.
6. Не используйте прибор без присмотра взрослых.
7. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и любые другие части прибора в воду или другую жидкость. Перед использованием убедитесь, что вилка шнура сухая.
8. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к прибору, не подключайте и не отключайте его от электросети влажными руками.
9. Для защиты шнура питания не вешайте на него никакие предметы и не пережимайте его; не модифицируйте шнур питания; не тяните и не перекручивайте шнур питания; при подключении или

отключении прибора крепко держите вилку.

10. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы и касался горячих поверхностей. Не используйте прибор, если шнур питания перекручен или запутался.
11. После использования отключайте прибор от электросети.
12. Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте прибор вне помещения или в коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за ремонт, требующийся в результате использования прибора не в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
13. Во время работы прибора оставляйте не менее 10 сантиметров (4 дюймов) свободного пространства со всех сторон прибора, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Основание, на которое устанавливается прибор, должно быть ровным и сухим. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется и перед очисткой. Дайте прибору остыть, перед тем как устанавливать или снимать оборудование, и перед очисткой.
14. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку и рядом с ней. Не ставьте прибор в микроволновую печь или нагретый духовой шкаф.
15. Не накрывайте детали прибора фольгой.
16. Не ставьте в мини-печь крупные продукты или металлические предметы, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
17. Не ставьте в прибор следующие материалы: картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
18. Перед перемещением или очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
19. Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам или опасности.
20. Не кладите никакие предметы на прибор, особенно на открытую стеклянную дверцу.
21. Чтобы предотвратить возгорание, заворачивайте продукты,

- которые могут выделять жир или сок во время приготовления, в фольгу и кладите на противень.
22. Следите, чтобы фольга не контактировала с нагревательными элементами, так как это может привести к возгоранию.
  23. Не перемещайте прибор во время его работы, а также если прибор горячий или внутри него что-то находится.
  24. Если пища в печи загорелась или начала дымиться, отключите прибор от электросети и не открывайте стеклянную дверцу. Дверцу можно открыть, когда из печи перестанет выходить дым.
  25. Не используйте прибор, если он поврежден или упал. Отдайте его в сервисный центр для осмотра или ремонта. Не используйте неоригинальные детали.
  26. Дверца прибора изготовлена из безопасного закаленного стекла. Такое стекло прочнее обычного и более устойчиво к разрушению. Закаленное стекло может разбиться, но осколки не имеют острых краев. Не царапайте поверхность дверцы и не допускайте сколов по краям. Если на дверце образовалась царапина или скол, перед использованием прибора обратитесь в службу поддержки.
  27. Для приборов с креплением типа Y замену поврежденного шнура питания может выполнять только изготовитель, его сервисная служба или лица, имеющие соответствующую квалификацию во избежание опасных ситуаций.
  28. Задняя стенка прибора должна быть обращена к стене.
  29. Вес продуктов в противне или на решетке не должен превышать 2,5 килограмма. Не кладите продукты с одной стороны противня или решетки, а распределяйте их равномерно по всей поверхности.
  30. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор имеет функцию нагрева. Как нагревательные, так и ненагревательные поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Люди по-разному воспринимают температуру, поэтому прибор следует использовать **ОСТОРОЖНО**. Держите прибор только за поверхности, которые для этого предназначены, и используйте защитные средства, например, кухонные рукавицы или прихватки. Прежде чем браться

за поверхности, которые для этого не предназначены, дайте им остыть.

31. Соблюдайте особую осторожность при перемещении прибора и емкостей с горячим маслом или другой горячей жидкостью.
32. Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
33. Прибор предназначен для использования детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
34. Не позволяйте детям играть с прибором.
35. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
36. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

## **Предупреждения**

- Подключайте шнур питания к соответствующим образом установленной розетке. Полностью вставляйте вилку в розетку; если вилка вставлена не до конца, она может сильно нагреться. Используйте розетку с предохранителем 16 А.
- Не вставляйте более одной вилки в розетку. Не погружайте шнур питания и вилку в воду.
- Держите шнур питания в сухом месте и не прикасайтесь к прибору мокрыми руками. После использования отсоединяйте шнур питания от розетки. Если оставить вилку в розетке, вилка может перегреться и стать причиной возгорания.
- Отсоединяя шнур питания, тяните за вилку, а не за шнур. В противном случае провода внутри шнура могут оборваться.
- Не ставьте ничего на прибор во время его использования. Нагрев



может вызвать деформацию, растрескивание и т. д.

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу прибора, так как он может опрокинуться.
- Предупреждение! Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время работы прибора. Металлические части и стеклянная дверца во время работы прибора очень горячие. Не прикасайтесь к ним при открывании и закрывании дверцы.
- Используйте ручку для противня или вертела для установки и извлечения блюд. Не беритесь непосредственно за противень или вертел, так как это может привести к серьезным ожогам.
- Не наливайте воду и протирайте мокрой тканью горячую стеклянную дверцу, так как дверца может треснуть.
- Если от готовящихся продуктов брызгает жир, рекомендуется положить на дно посуды два листа фольги. Это уменьшит разбрызгивание и позволит жиру стекать между листами.
- Не ставьте никакие предметы на нагревательные элементы (верхний и нижний) или рядом с ними, так как пища будет пригорать. Устанавливайте на направляющие снизу противень, чтобы жидкость или крошки не попадали на нагревательный элемент.
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества рядом с работающим электроприбором. Держите вещества, находящиеся под давлением, и другие легковоспламеняющиеся газы вдали от работающих приборов. Несоблюдение этого может привести к пожару или взрыву.

## Внимание!

ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА ГОРЯЧИЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ВСЕГДА используйте кухонные рукавицы при прикосновении к горячему прибору, горячим блюдам и продуктам, а также при установке и извлечении решетки, противней и форм для выпечки.

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Распакуйте прибор.
2. Извлеките решетку и противни. Вымойте горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
3. Тщательно просушите принадлежности и установите на место в печь. Подключите прибор к розетке. Прибор готов к использованию.
4. После установки принадлежностей рекомендуется прогреть печь при МАКСИМАЛЬНОЙ температуре примерно 15 минут, чтобы удалить остатки масла.
5. При первом использовании прибора может появляться дым. Это нормально, дым обычно исчезает через 20 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- **Решетка:** для поджаривания тостов, запекания и приготовления в формах для запекания и противне.
- **Противень:** для запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.
- **Ручка для противня:** используйте для извлечения противня или решетки.
- **Вертел:** для запекания различного мяса и птицы.
- **Ручка для вертела:** используйте для извлечения вертела.
- **Регулятор температуры печи:** выберите температуру в диапазоне от Low (низкая) (90°C) до 220°C.
- **Ручка таймера:** поверните ручку, чтобы установить время приготовления. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.
- **Индикатор:** светится, когда прибор включен.
- **Переключатель режимов работы печи:** поверните переключатель, чтобы выбрать режим приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

1. Наденьте вилку с одной стороны вертела и закрутите винт на вилке.
2. Насадите продукт с другой стороны вертела.
3. С этой же стороны наденьте вторую вилку и закрутите винт на вилке. Убедитесь, что продукт хорошо зафиксирован в центре вертела.
4. Установите вертел с продуктом в печь. Для этого вставьте один конец вертела в гнездо привода. Другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА ПЕЧИ

| РЕЖИМ                                                                              | ПОДХОДИТ ДЛЯ...                                                                                        | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ВНИМАНИЕ!                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Запекание ломтиков свинины, куриных ножек и крылышек, картофельных долек, мяса птицы, отбивных и рыбы. | 1) Положите продукты в противень или на решетку и установите в печь на средний уровень направляющих.<br>2) Поверните переключатель режимов в положение  или  .<br>3) Регулятором температуры установите нужную | Время приготовления рассчитано для продуктов из холодильника. Для приготовления замороженного мяса требуется больше времени, поэтому рекомендуется |

|                                                                                                                                                                        |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        |                                                                   | <p>температуру.</p> <p>4) Ручкой таймера установите время приготовления.</p> <p>5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня.</p> <p>6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките противень или решетку с помощью ручки для противня.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>использовать кулинарный термометр.</p> <p>Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны. Не оставляйте печь без присмотра.</p>                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                        | Этот режим подходит для приготовления хлеба, пиццы и мяса птицы.  | <p>1) Положите продукты в противень или на решетку и установите в печь на средний уровень направляющих.</p> <p>2) Поверните переключатель режимов в положение .</p> <p>3) Регулятором температуры установите нужную температуру.</p> <p>4) Ручкой таймера установите время приготовления.</p> <p>5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня.</p> <p>6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и сразу извлеките продукты, иначе они продолжат готовиться и пересушатся.</p>                                                              | Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br> | Этот режим подходит для приготовления цыпленка или птицы целиком. | <p>1) Наденьте цыпленка на вертел и закрепите вилками с обеих сторон. Установите вертел в печь и закройте дверцу.</p> <p>2) Поверните переключатель режимов в положение  или .</p> <p>3) Регулятором температуры установите нужную температуру.</p> <p>4) Ручкой таймера установите время приготовления.</p> <p>5) Чтобы проверить готовность продуктов или вынуть их из печи, выдвиньте противень или решетку с помощью ручки для противня.</p> <p>6) Печь завершит приготовление, когда ручка таймера вернется в положение Off (Выкл.). Полностью откройте дверцу и извлеките блюдо с помощью ручки.</p> | <p>Для сбора жира во время приготовления установите противень на нижний уровень направляющих. Также налейте в противень немного воды перед приготовлением на вертеле, так как это поможет добиться лучших результатов.</p> <p>Время приготовления рассчитано для продуктов из холодильника. Для приготовления замороженного мяса требуется больше времени, поэтому рекомендуется использовать кулинарный</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>термометр.</p> <p>Приготовленная пища, металлическая решетка и дверца могут быть очень горячими, поэтому будьте осторожны. Не оставляйте печь без присмотра.</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите прибор на прочную поверхность. Подключите к электросети.
2. Положите продукты в посуду. Установите температуру, таймер и мощность и разогрейте печь. Когда печь нагреется до заданной температуры, поставьте посуду с продуктами в печь, используя ручку для противня или вертела.
3. Обычно не требуется предварительно разогревать печь, но для лучших результатов приготовления некоторых продуктов (например, пироги, мясо) рекомендуется предварительно разогревать печь.
4. Чтобы продукты не прилипали к посуде, предварительно смажьте ее небольшим количеством растительного масла.
5. Равномерно распределите продукты по посуде и поставьте в печь. Одновременно готовьте только одно блюдо в печи.
6. Следить за приготовлением можно через стеклянную дверцу. Крупные продукты во время приготовления переверните один или два раза. Чтобы перевернуть или извлечь продукты из печи, откройте дверцу, но сразу после этого закройте.
7. После завершения приготовления переведите все переключатели в положение «0» и отключите прибор от электросети. Будьте осторожны, извлекая продукты из печи.

## ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.**

Регулярно очищайте прибор, чтобы обеспечить наилучшие результаты приготовления и долгий срок службы прибора.

Регулярная очистка также снижает риск возгорания.

1. Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Извлеките поддон для крошек, решетку и противень и протрите их слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Для очистки используйте только раствор мягкого моющего средства.
3. Для очистки внутренних поверхностей протрите стенки, дно и стеклянную дверцу печи слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите чистой сухой тканью.
4. Протрите внешние поверхности прибора слегка влажной тканью. **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ.** Для очистки используйте только раствор мягкого моющего средства. Абразивные чистящие средства, грубые щетки и химические чистящие средства могут повредить покрытие прибора. На электрических деталях могут остаться частицы металлических щеток и мочалок, что может привести к поражению электрическим током.
5. Перед тем как убрать прибор на хранение, дайте ему полностью остыть и высохнуть. Если вы убираете прибор на длительное хранение, убедитесь, что он чистый и в нем нет остатков пищи. Храните прибор в сухом месте, например, на столе, столешнице или на полке шкафа. Кроме рекомендованной очистки другое обслуживание прибора со стороны пользователя не требуется.
6. Сервисное обслуживание может выполнять только авторизованный сервисный специалист.

## ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать прибор на хранение, отключите его от электросети, дайте остыть и очистите. Храните прибор в коробке в чистом сухом месте. Не убирайте прибор на хранение, пока он горячий или если включен в розетку. Никогда не наматывайте шнур вокруг прибора. Не подвергайте нагрузкам место подключения шнура питания к прибору, так как это может привести к износу и обрыву шнура.

**ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Прибор не требует технического обслуживания. Он не содержит деталей, которые может обслуживать пользователь. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Если изделие необходимо отремонтировать, обратитесь к квалифицированному сервисному специалисту.

**ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ**



Символ на изделии или его упаковке указывает, что на территории ЕС изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте отходы должным образом, чтобы предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека вследствие неподобающего обращения с отходами и способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Отслужившее изделие сдайте в пункт сбора электротехники или в магазин, в котором вы приобрели изделие. Они могут передать изделие на безопасную утилизацию.



Продукт соответствует требованиям действующих директив ЕС.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Модель             | <b>НОМ30М</b>    |
| Сетевое напряжение | <b>220-240 В</b> |
| Частота            | <b>50-60 Гц</b>  |
| Объем духовки      | <b>30 л</b>      |
| Мощность           | <b>1600 Вт</b>   |

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Модель             | <b>НОМ45М</b>    |
| Сетевое напряжение | <b>220-240 В</b> |
| Частота            | <b>50-60 Гц</b>  |
| Объем духовки      | <b>45 л</b>      |
| Мощность           | <b>2000 Вт</b>   |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                                |                               |
|------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Ahju temperatuuri reguleerimine             | 6. Kõpsetusplaat              |
| 2. Ahju kuumendamise funktsiooni kontrollimine | 7. Pöörleva praevarda kahvel  |
| 3. Taimer                                      | 8. Pöörleva praevarda käepide |
| 4. Toite märgutuli                             | 9. Salve käepide              |
| 5. Võreriul                                    | 10. Purualus                  |

## Olulised ohutusjuhised

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt juhiseid

## Oluline kaitse

1. Lugege esmalt läbi kõik juhised.
2. Ärge kasutage seda ahju samaaegselt teiste suure võimsusega elektriseadmetega, kuna see võib põhjustada ülekoormust.
3. Ärge puudutage kuumi pindu seadme töötamise ajal ega vahetult pärast seda.
4. Kuuma ahju esemete sisestamisel või sealt eemaldamisel kandke alati isoleeritud pajalappe.
5. Kui seadet kasutavad lapsed või seadet kasutatakse laste läheduses, on vajalik hoolikas järelevalve.
6. Ärge kasutage seda ahju ilma täiskasvanu järelevalveta.
7. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge kastke juhett, pistikut ega ahju mistahes osi vette või muusse vedelikku. Enne kasutamist veenduge, et pistik oleks kuiv.
8. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge puudutage, ühendage ega eemaldage seadet, kui käed on märjad.
9. Toitejuhtme kaitsmiseks ärge riputage midagi selle külge ega pitsitage seda; ärge muutke toitejuhett; ärge tõmmake ega keerake toitejuhett; hoidke pistikut kindlalt, kui ühendate või eemaldate seadet vooluvõrgust.
10. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva ega puutuda kokku kuumaga. Ärge kasutage seda seadet, kui toitejuhe on

keerdunud või takerdunud.

11. Palun eemaldage seade pärast kasutamist vooluvõrgust.

12. Antud seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage välitingimustes ega ärilisel otstarbel; me ei võta remondi eest vastutust, kui kasutaja ei kasuta seadet vastavalt juhendile.

13. Ahju kasutamisel jätke ahju igale küljele vähemalt 10 cm vaba ruumi, et tagada piisav õhuringlus. Alus, millele seade asetatakse, peab olema sile ja kuiv. Eemaldage seade pistikupesast enne puhastamist ja siis, kui seadet ei kasutata. Enne osade paigaldamist või eemaldamist ning puhastamist laske seadmel jahtuda.

14. Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripõleti peale ega lähedusse, kuumutatud ahju ega mikrolaineahju.

15. Ärge katke ühtki ahju osa fooliumiga.

16. Rõsterisse ei tohi asetada liiga suuri toiduaineid ega metallnõusid, kuna need võivad tekitada tulekahju või elektrilöögi ohu.

17. Ärge asetage ahju ühtki järgmistest materjalidest: papp, plastik, paber jms.

18. Enne seadme teisaldamist või puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ja maha jahtunud.

19. Tootja poolt soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada ohtu või vigastusi.

20. Ärge pange midagi ahju peale, eriti avatud klaasukse peale.

21. Tulekahju vältimiseks mähkige kõik toidud, mis võivad küpsetamise ajal rasva või mahla eraldada, fooliumisse ja asetage küpsetusplaadile.

22. Veenduge, et foolium ei puutuks kokku ühegi kütteelemendiga, kuna see võib põhjustada tulekahju.

23. Ärge liigutage seadet, kui see töötab, kui see on kuum või kui selle sees on midagi.

24. Kui toit ahjus süttib või hakkab suitsema, eemaldage ahi vooluvõrgust ja ärge avage sel ajal klaasust. Avage klaasuks alles siis, kui toidust enam suitsu ei tule.

25. Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud või maha kukkunud. Palun saatke see ülevaatuseks või parandamiseks remondikeskusesse.

Ärge kasutage osi, mis ei pärine originaaltootjalt.

26. Antud seadme uks on karastatud turvaklaasist. See klaas on tugevam kui tavaline klaas ja ka purunemiskindlam. Karastatud klaas võib puruneda, kuid tükidel ei ole teravaid servi. Vältige uksepinna kriimustamist ja sisselõikeid servadesse. Kui ukssel on kriimustus või sälk, võtke enne ahju kasutamist ühendust meie klienditeenindusega.

27. Ainult Y-tüüpi kinnitusega seadme puhul: kui toitejuhe on vigastatud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama seadme tootja, tema hooldusesindaja või vastava kvalifikatsiooniga isik.

28. Seadme tagumine pind tuleb asetada vastu seina.

29. Toidualusele/restile pandud toidu kaal ei tohi ületada 2,5 kg. Ärge asetage kogu või suuremat osa toidualuse/resti ühele küljele; pigem jaotage toit ühtlaselt üle toidualuse/resti.

30. HOIATUS: Sellel seadmél on küttefunktsioon. Nii funktsionaalsed kui ka mittefunktsionaalsed pinnad võivad kuumeneda kõrge temperatuurini. Kuna erinevad inimesed tajuvad temperatuure erinevalt, tuleks seda seadet kasutada ETTEVAATUSEGA. Hoidke seadet ainult pindadest haarates ja kasutage kuumakaitsevahendeid, näiteks pajalappe või potihooldajaid. Piirkondadele, mis ei ole ette nähtud puudutamiseks või käes hoidmiseks, tuleb anda piisavalt aega jahtuda.

31. Kuuma õli või muid kuumi vedelikke sisaldava seadme või mahuti teisaldamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.

32. See seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos eraldiseisva välistaimeriga või kaugjuhtimissüsteemiga.

33. Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning pärsitud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või kogemuste või teadmisteta isikud, kui neid on seadme ohutu kasutamise osas instrueeritud ja nende tegevust jälgitakse ning kui nad mõistavad tegevusega seotud ohtusid.

34. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

35. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega teostada seadme hooldustöid.

36. Hoidke seadet ja selle juhét alla 8-aastaste laste eest kättesaamatus



kohas.

## Hoiatused

- Ühendage kaabel korralikult ühendatud pistikupessa. Sisestage pistik täielikult pistikupessa; kui pistik pole täielikult sisestatud, võib see muutuda ebanormaalselt kuumaks. Kasutage pistikupesa, mis on kaitstud 16 A kaitsmega.
- Ärge kunagi ühendage samasse pistikupessa rohkem kui ühte pistikut. Ärge kastke toitejuhet ega pistikut vette.
- Hoidke toitejuhe kuivana ja ärge käsitsege seadet märgade kätega. Pärast kasutamist ühendage toitejuhe alati lahti. Kui pistik on pistikupessa sisestatud, võib rike põhjustada tulekahju.
- Toitejuhtme lahtiühendamisel hoidke alati pistikust kinni ja ärge tõmmake juhtmest. Vastasel juhul võivad kaablis olevad juhtmed puruneda.
- Kui ahi on kasutusel, ärge asetage midagi ahju peale. Kuumus võib põhjustada deformatsioone, pragusid jne.
- Ärge asetage ahjuuksele raskeid esemeid. Seade võib ümber minna.
- Hoiatus! Jälgige, et te ei saaks seadme töötamise ajal põletada. Metallosad ja klaasuks on seadme kasutamise ajal väga kuumad. Ärge puudutage neid ust avades ja sulgedes.
- Tassi sisestamisel või eemaldamisel kasutage alati käepidet. Otsene kokkupuude põhjustab tõsiseid põletusi.
- Kui klaasuks on kuum, vältige igasugust kokkupuudet veega. Klaasuks võib puruneda.
- Kui on tõenäoline, et valmistatavast toidust pritsib rasva, on soovitatav nõudele panna kaks fooliumlehte. See vähendab pritsimist ja laseb rasval lehtede vahele tilkuda.
- Ärge asetage midagi kütteelementide peale ega lähedusse (ülemine ja alumine), sest toit läheb kõrbema. Asetage küpsetusplaat alati grilli neljandale riulile, et vältida vedelike või puru kukkumist kütteelemendile.
- Ärge kasutage töötava elektriseadme läheduses süttivaid aineid. Hoidke seadmetest eemal mistahes rõhu all olevaid aineid ja muid tuleohtlikke gaase. Selle reegli eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse.

Ettevaatust

SEADME PINNAD ON PÄRAST KASUTAMIST KUUMAD. Kuuma ahju või kuumade roogade ja toidu puudutamisel või reste, panne või küpsetusnõusid ahju asetades või eemaldades kandke ALATI kaitsvaid isolatsiooniga pajalappe või -kindaid.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- 1. Pakkige seade lahti.
- 2. Eemaldage kõik restid ja pannid. Peske reste ja panne kuumas seebivees või nõudepesumasinas.
- 3. Kuivatage kõik tarvikud põhjalikult ja asetage need ahju. Ühendage ahi pistikupessa ja see on kasutamiseks valmis.
- 4. Pärast ahju uuesti kokkupanemist soovitame sellel umbes 15 minutit töötada MAX temperatuuril, et eemaldada tamimisest jäänud võimalik pakkeõli.
- 5. Ahju esmakordsel kasutamisel võib tekkida suitsu. Ärge muretsege, see on normaalne ja suits peaks kaduma 20 minuti pärast.

KASUTAMINE

- **Traatrest:** Röstimiseks, küpsetamiseks ja üldiseks toiduvalmistamiseks ahjupottides ja tavalistel pannidel.
- **Toidualus:** Liha, linnuliha, kala ja muude toitude praadimiseks ja praadimiseks.
- **Toidualuse käepide:** Võimaldab tõsta alust ja resti.
- **Pöörleva praevarde kahvel:** Kasutatav erineva lihatüüpide ja linnuliha küpsetamiseks.
- **Pöörleva praevarde käepide:** Võimaldab pöörleva praevarde kätte võtta.
- **Termostaadinupp:** Valige soovitud temperatuur madalast (90 °C) kuni 220 °C.
- **Taimerinupp:** Keerata, et seadistada toiduvalmistamise aeg. Kui seadistatud aeg saab läbi, kõlab helisignaal.
- **Märgutuli:** See süttib alati, kui ahi sisse lülitatakse.
- **Funktsiooninupud:** Keerake nuppu, et seadistada soovitud toiduvalmistamisfunktsioon.

PÖÖRLEVA PRAEVARDA KASUTAMINE

- 1. Lükake üks kahvel vardale, varda otsa lähedale ja kinnitage kahvel liblikruviga.
- 2. Lükake varda teisest otsast toit vardasse.
- 3. Asetage teine kahvel varda teisele küljele ja seejärel kinnitage liblikruviga. Kontrollige, kas toit on varda keskel kindlalt paigal.
- 4. Asetage varras koos toiduga ahju. Sisestage varda üks ots ahju tugiauku. Seejärel asetage varda teine ots ahju tugiklambri.

AHJU KÜTTEREŽIIMID

| FUNKTSIOON                                                                         | SOBIB MILLEKS...                                                                                         | KUIDAS KASUTADA?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | HOIATUS!                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ühtlaselt küpsevad sealihakotletid, kanakoivad, kanatiivad, kartulilootsikud, linnuliha, karbonaad, kala | 1) Asetage valmistatav toit restile/toidualusele. Sisestage rest/alus ahju keskmisesse tugijuhikusse.<br><br>2) Keerake ahju funktsioonide nupp asendis  või  .<br><br>3) Seadistage termostaadi nupp soovitud küpsetustemperatuurile.<br><br>4) Seadistage taimeri nupp soovitud küpsetusajale.<br><br>5) Toidu kontrollimiseks või eemaldamiseks kasutage toidu sisse ja välja võtmiseks käepidet.<br><br>6) Kui röstimine on lõppenud, kostab helisignaal ja taimeri | Kõik toiduvalmistamisajad põhinevad külmkapitemperatuuril oleval lihal. Külmutatud liha jaoks võib kuluda tunduvalt rohkem aega. Seetõttu on tungivalt soovitatav kasutada lihatermomeetrit.<br><br>Küpsetatud toit, metallrest ja uks võivad olla väga kuumad; käsitses ettevaatlikult. Ärge |

|                                                                                                                                                                      |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                         | nupp naaseb automaatselt väljalülitatud asendisse. Avage uks täielikult ja eemaldage toit, hoides kinni käepidemest.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | jätke ahju järelevalveta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | See funktsioon sobib ideaalselt leiva, pitsa ja kanaliha küpsetamiseks. | <p>1) Asetage valmistatav toit restile/toidualusele. Sisestage rest/alus ahju keskmisesse tugijuhikusse.</p> <p>2) Keerake ahju funktsioonide nupp asendisse .</p> <p>3) Seadistage termostaadi nupp soovitud temperatuurile vastavalt vajadusele või retseptis toodud juhistele.</p> <p>4) Seadistage taimeri nupp soovitud küpsetusajale.</p> <p>5) Toidu kontrollimiseks või eemaldamiseks kasutage toidu sisse ja välja võtmiseks käepidet.</p> <p>6) Kui röstimine on lõppenud, kostab helisignaal ja taimeri nupp naaseb automaatselt väljalülitatud asendisse. Avage uks täielikult ja võtke toit kohe välja; vastasel juhul jätkab ahju jääkkuumus toidu röstimist ja toit muutub liiga kuivaks.</p>                                                                | Küpsetatud toit, metallrest ja uks võivad olla väga kuumad; käsitsege ettevaatlikult.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br> | See funktsioon sobib ideaalselt terve kana või muu linnu küpsetamiseks. | <p>1) Asetage terve kana küpsetusvardale ja kinnitage see mõlemalt poolt kahe kahvliga. Seejärel sisestage varras pöörlevasse auku ja sulgege uks.</p> <p>2) Keerake ahju funktsioonide nupp asendisse  või .</p> <p>3) Seadistage termostaadi nupp soovitud temperatuurile vastavalt vajadusele või retseptis toodud juhistele.</p> <p>4) Seadistage taimeri nupp soovitud küpsetusajale.</p> <p>5) Toidu kontrollimiseks või eemaldamiseks kasutage toidu sisse ja välja võtmiseks käepidet.</p> <p>6) Kui röstimine on lõppenud, kostab helisignaal ja taimeri nupp naaseb automaatselt väljalülitatud asendisse. Avage uks täielikult ja eemaldage toit, hoides kinni käepidemest.</p> | <p>Asetage toidualus alumise riuli pilusse, et koguda kokku toidust küpsetamise ajal tilkunud õli. Samuti soovitame enne praadimisfunktsiooniga toiduvalmistamist valada toidualusesse veidi vett, kuna see mõjutab toiduvalmistamise tulemust positiivselt.</p> <p>Kõik röstimisajad põhinevad külmkapitemperatuuril oleva liha. Külmutatud liha jaoks võib kuluda tunduvalt rohkem aega. Seetõttu on tungivalt soovitatav kasutada lihatermomeetrit.</p> <p>Küpsetatud toit, metallrest ja uks võivad olla väga kuumad; käsitsege ettevaatlikult. Ärge jätke ahju järelevalveta.</p> |

## KASUTUSJUHEND

1. Asetage ahi kindlale tööpinnale. Ühendage see toiteallikaga.
2. Asetage valmistatav toit nõusse, seadistage temperatuur, taimer ja võimsus ning seejärel eelsoojendage ahi. Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, asetage toidunõu ahju, kasutades käepidet.
3. Tavaliselt ei ole ahju vaja eelsoojendada, kuid mõne õrnema toidu (näiteks koogid ja haruldased lihad) paremaks küpsetamiseks

on parem seda eelsoojendada.

4. Pintseldage toidunõud enne toidu sisse panemist vähese õliga, et toit selle külge kinni ei jääks.
5. Jaotage toit ühtlaselt toidunõudele ja pange ahju ainult üks roog korraga.
6. Valmistamise saate jälgida läbi klaasukse. Suuri toiduaineid tuleks valmistamise käigus üks või kaks korda pöörata. Toidu pööramiseks või välja võtmiseks avage uks, kuid pange kohe pärast seda uuesti kinni.
7. Pärast valmistamist viige nupud asendisse „0“ ja eemaldage seade vooluvõrgust. Olge toidu ahjust väljavõtmisel ettevaatlik.

## PUHASTAMISJUHEND

**ETTEVAATUST:** Elektrilöögi eest kaitsmiseks **ÄRGE KASTKE AHJU VETTE EGA MUUSSE VEDELIKKU.**

Parima jõudluse ja pika tööea tagamiseks puhastage oma röstimisahju regulaarselt. Regulaarne puhastamine vähendab ka tuleohtu.

1. Eemaldage pistik pistikupesast. Laske sellel jahtuda.
2. Eemaldage eemaldatav purualus, rest ja toidualus, tõmmates need ahjust välja. Puhastage neid niiske lapi ja seebiveega. Kasutage kindlasti ainult lahjat seebivett.
3. Ahju sisemuse puhastamiseks pühkige ahju seinu, ahju põhja ja klaasust niiske seebise lapiga. Korrake seda kuiva, puhta lapiga.
4. Pühkige ahju välispinda niiske lapiga. **ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSID PUHASTUSVAHENDID VÕI METALLIST KÄSNASID.** Kasutage kindlasti ainult lahjat seebivett. Abrasiivsed puhastusvahendid, puhastusharjad ja keemilised puhastusvahendid kahjustavad selle seadme katet. Kattest võivad tükid lahti tulla ja puutuda kokku elektriliste osadega, mis omakorda võib põhjustada elektrilöögi ohtu.
5. Enne hoiustamist laske seadmel täielikult jahtuda ja kuivada. Ahju pikaajalisel hoiustamisel veenduge, et ahi on puhas ja selles pole toiduosakesi. Hoidke ahju kuivas kohas, näiteks laual, tööpinnal või kapiriiulil. Peale soovitatava puhastamise ei tohiks seade täiendavat hooldust vajada.
6. Kõik muud hooldustööd peab teostama volitatud teenindusesindaja.

## HOIUSTAMINE

Ühendage seade vooluvõrgust lahti, laske sellel jahtuda ja puhastage enne hoiustamist. Hoidke elektriahju selle karbis, puhtas ja kuivas kohas. Ärge kunagi hoiustage seadet, kui see on kuum või jätkuvalt ühendatud vooluvõrku. Ärge kunagi keerake juhet tihedalt ümber seadme. Ärge seadke juhet pingele alla kohtades, kus see siseneb seadmesse, kuna see võib põhjustada juhtme kulumist ja purunemist.

## HOOLDUSJUHISED

Antud seade vajab vähe hooldust. Selles ei ole komponente, mida kasutaja saaks hooldada. Ärge proovige seadet ise parandada. Kui toode vajab hooldust, võtke ühendust kvalifitseeritud remonditehnikuga.

## TOOTE ÕIGE UTILISEERIMINE



Märgistus näitab, et kogu ELis ei tohi seda toodet ära visata koos teiste olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu utiliseerimise võimalikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, tuleb need võtta vastutustundlikult viisil ringlusse, et edendada materiaalsete ressursside säästvat taaskasutamist. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage selleks ette nähtud tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust edasimüüjaga, kust toode osteti. Nemed saavad

võtta selle toote keskkonnoahutusse ringlusesse.



Toode vastab kehtivate EÜ direktiivide nõuetele.

## TEHNILISED ANDMED

|            |           |
|------------|-----------|
| Mudel      | HOM30M    |
| Toitepinge | 220–240 V |
| Sagedus    | 50-60 Hz  |
| Ahju maht  | 30 L      |
| Võimsus    | 1600 W    |

|            |           |
|------------|-----------|
| Mudel      | HOM45M    |
| Toitepinge | 220–240 V |
| Sagedus    | 50-60 Hz  |
| Ahju maht  | 45 L      |
| Võimsus    | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |    |                                     |     |                          |
|----|-------------------------------------|-----|--------------------------|
| 1. | Orkaitės temperatūros valdymas      | 6.  | Kepimo padėklas          |
| 2. | Orkaitės šildymo funkcijos valdymas | 7.  | Elektrinio iešmo šakutė  |
| 3. | Laikmatis                           | 8.  | Elektrinio iešmo rankena |
| 4. | Galios indikatoriaus lemputė        | 9.  | Padėklo rankena          |
| 5. | Vielos lentyna                      | 10. | Drupatu paplātė          |

## Svarbios saugos instrukcijos

Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas!

## Svarbi apsaugos priemonė

1. Pirmiausia perskaitykite visas instrukcijas.
2. Nenaudokite šios orkaitės vienu metu su kitais didelės galios elektros prietaisais, nes tai gali sukelti perkrovą.
3. Nelieskite jokių karštų paviršių, kai prietaisas veikia, arba iš karto jį išjungsus.
4. Dėdami ar išimdami daiktus iš karštos orkaitės visada mūvėkite apsaugines izoliuotas pirštines.
5. Būtina atidžiai prižiūrėti, kai prietaisu naudojasi vaikai arba kai jis naudojamas šalia jų.
6. Nenaudokite šios orkaitės be suaugusiųjų priežiūros.
7. Norėdami apsaugoti nuo elektros smūgio, nemerkitė laidų, kištuko ar jokių orkaitės dalių į vandenį ar kitą skystį. Prieš naudodami įsitikinkite, kad kištukas yra sausas.
8. Norėdami apsaugoti nuo elektros smūgio, nelieskite, neįjunkite ir neišjunkite prietaiso šlapia ranka.
9. Kad apsaugotumėte maitinimo laidą, nieko ant jo nekabinkite ir neužspauskite; nemodifikuokite maitinimo laido; netraukite ir nesukite maitinimo laido; įjungdami arba ištraukdami prietaisą iš elektros tinklo, tvirtai laikykite kištuką.
10. Neleiskite laidui kaboti ant stalo ar stalviršio krašto arba liestų karštus

paviršius. Nenaudokite šio prietaiso, kai maitinimo laidas yra susuktas arba susipainiojęs.

11. Po naudojimo atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.

12. Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite lauke arba komerciniais tikslais; mes neprisiimame atsakomybės už remontą, jei naudotojas nenaudoja šio prietaiso pagal instrukciją.

13. Eksploatuodami orkaitę palikite bent keturių colių tarpą iš visų orkaitės pusių, kad aplink galėtų tinkamai cirkuliuoti oras. Paviršius, ant kurio statomas prietaisas, turi būti sausas ir lygus. Kai nenaudojate arba prieš valydami ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Prieš montuodami ar nuimdami dalis arba prieš valydami leiskite orkaitei atvėsti.

14. Nedėkite ant karšto dujinio ar elektrinio degiklio arba šalia jo, į įkaitintą orkaitę arba mikrobangų krosnelę.

15. Neuždenkite jokios orkaitės dalies metaline folija.

16. Į skrudintuvą negalima dėti per didelių maisto produktų ar metalinių indų, nes jie gali sukelti gaisrą arba elektros smūgio pavojų.

17. Nedėkite į orkaitę jokių toliau išvardytų medžiagų: kartono, plastiko, popieriaus ar kitų panašių daiktų.

18. Prieš perkeldami ar valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir atvėso.

19. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus, gali kilti pavojus arba galima susižeisti.

20. Nieką nedėkite ant orkaitės, ypač ant stiklinių durelių, kai jos atidarytos.

21. Kad išvengtumėte gaisro, maistą, iš kurio kepimo metu gali išsiskirti riebalai ar sultys, suvyniokite į foliją ir padėkite ant kepimo skardos.

22. Įsitikinkite, kad folija nesiliečia su jokiais kaitinimo elementais, nes tai gali sukelti gaisrą.

23. Nejudinkite šio prietaiso, kai jis veikia, yra karštas arba kai jame kas nors yra.

24. Jei orkaitėje esantis maistas užsidega arba pradeda rūkti, atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo ir tuo metu neatidarykite stiklinių durelių. Stiklines dureles atidarykite tik tada, kai iš maisto neberūks dūmai.

25. Nejunkite prietaiso, jei jis sugadintas arba buvo numestas. Išsiųskite orkaitę į remonto centrą patikrinti arba suremontuoti. Nenaudokite neoriginalių dalių, kurios nėra iš originalaus gamintojo.
26. Šiame prietaise yra grūdinto apsauginio stiklo drelės. Šis stiklas yra tvirtesnis už įprastą stiklą ir yra atsparesnis dužimui. Grūdintas stiklas gali sudužti, tačiau jo gabalai neturės aštrių briaunų. Venkite subraižyti durelių paviršių ar įbrėžti kraštus. Jei ant durelių atsirado įbrėžimų ar nubrozdinimų, prieš naudodamiesi orkaite susisieki su mūsų ryšių su vartotojais linija.
27. Prietaisams su trišakiu priedu: jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
28. Prietaiso galinis paviršius turi būti atremtas į sieną.
29. Maisto, dedamo ant maisto padėklo / vielinio stovo, svoris negali viršyti 2,5 kg. Nedėkite viso arba didžiosios dalies maisto ant vienos padėklo / vielinio stovo pusės; verčiau tolygiai paskirstykite maistą ant maisto padėklo / vielinio stovo.
30. ĮSPĖJIMAS. Šis prietaisas turi šildymo funkciją. Tiek funkciniai, tiek nefunkciniai paviršiai gali įkaisti iki aukštos temperatūros. Kadangi skirtingi žmonės temperatūrą suvokia skirtingai, šį prietaisą reikia naudoti ATSARGIAI. Laikykite prietaisą tik suėmę už paviršių ir naudokite apsaugos nuo karščio priemonės, pavyzdžiui, apsaugines pirštines arba laikiklius. Vietoms, kurių negalima liesti ar laikyti, turi būti suteikta pakankamai laiko atvėsti.
31. Perkeliant prietaisą arba indą su karštu aliejumi ar kitais karštais skysčiais, reikia būti ypač atsargiems.
32. Prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
33. Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir suprantantys jo keliamus pavojus.
34. Vaikams negalima žaisti su prietaisu.



35. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti prietaiso.

36. Laikykite laisvą rankų įrangą ir jos priedus mažiems, jaunesniems kaip 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## **Įspėjimai**

- Įjunkite kabelį į tinkamai prijungtą elektros lizdą. Iki galo įkiškite kištuką į elektros lizdą; jei kištukas įkištas ne iki galo, jis gali neįprastai įkaisti. Naudokite kištukinį lizdą, apsaugotą 16 A saugikliu.
- Niekada prie to paties lizdo neįjunkite daugiau nei vieno kištuko. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį.
- Maitinimo laidas turi būti sausas, prietaiso nelaikykite drėgnomis rankomis. Po naudojimo visada ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo. Kištuką įkišus į lizdą, dėl gedimo gali kilti gaisras.
- Atjungdami maitinimo laidą, visada laikykite kištuką ir netraukite už laido. Priešingu atveju laidai kabelyje gali nutrūkti.
- Nieko nedėkite ant orkaitės, kai ji naudojama. Dėl karščio ji gali deformuotis, įtrūkti ir pan.
- Nedėkite sunkių daiktų ant orkaitės durelių. Prietaisas gali apvirsti.
- Įspėjimas! Saugokitės, kad dirbdami su prietaisu nenusidegintumėte. Naudojant prietaisą metalinės dalys ir stiklinės durelės yra labai karštos. Nelieskite jų atidarinėdami ir uždarinėdami dureles.
- Įdėdami arba išimdami indą visada naudokite jo rankeną. Tiesioginis prisilietimas gali sukelti stiprius nudegimus.
- Kai stiklinės durelės yra karštos, venkite bet kokio sąlyčio su vandeniu. Stiklinės durelės gali sudužti.
- Jei yra tikimybė, kad nuo gaminamo maisto išsilies riebalai, patartina ant indo uždėti du aliuminio lakštus. Tai sumažins pusrų kiekį ir leis riebalams lašėti tarp lakštų.
- Nieko nedėkite ant kaitinimo elementų (viršuje ir apačioje) arba šalia jų, nes maistas sudegs. Kepimo skardą visada statykite ant ketvirtosios kepsninės lentynos, kad ant kaitinimo elemento nepatektų skysčių ar trupinių.

- Nenaudokite degių medžiagų šalia veikiančio elektrinio prietaiso. Visas suslėgtas medžiagas ir kitas degias dujas laikykite atokiau nuo veikiančių prietaisų. To nepadarius, gali kilti gaisras arba įvykti sprogimas.

## Atsargiai

PRIETAISO PAVIRŠIAI PO NAUDOJIMO BŪNA KARŠTI. VISADA mūvėkite apsaugines izoliuotas orkaitės pirštines arba pirštines, kai liečiate karštą orkaitę arba karštus indus ir maistą, taip pat kai dedate arba išimate stovą, keptuves arba kepimo indus.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Išpakuokite įrenginį.
2. Išimkite visus stovus ir keptuves. Plaukite stovus ir keptuves karštame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.
3. Kruopščiai išdžiovinkite visus priedus ir įdėkite juos į orkaitę. Įjunkite orkaitę į elektros lizdą, ir ji bus paruošta naudoti.
4. Iš naujo surinkus orkaitę, rekomenduojame ją maždaug 15 minučių naudoti MAX temperatūroje, kad būtų pašalinta pakuočių alyva, kuri gali būti likusi po pristatymo.
5. Pirmą kartą naudojant orkaitę gali atsirasti dūmų. Nesijaudinkite, tai normalu, o dūmai turėtų išnykti po 20 minučių.

## KAIP NAUDOTI

- **Vielinė lentyna:** skirta skrudinti, kepti ir apskritai ruošti maistą troškintuvuose ir standartinėse keptuvėse.
- **Maisto padėklas:** skirtas mėsai, paukštienai, žuviai ir kitiems maisto produktams kepti ir skrudinti.
- **Maisto padėklo rankena:** padėklas ir lentyna.
- **Elektrinio iešmo šakutė:** naudojama įvairiai mėsai ir paukštienai kepti.
- **Elektrinio iešmo rankena:** skirta pakelti elektrinio iešmo šakutę.
- **Termostato rankenėlė:** pasirinkite norimą temperatūrą nuo žemos (90 °C) iki 220 °C.

- **Laikmačio rankenėlė:** kaip nustatyti gaminimo laikmatį Pasibaigus nustatytam laikui pasigirs skambutis.
- **Indikatorius:** šviečia įjungus orkaitę.
- **Funkcijų rankenėlės:** pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte norimą kepimo funkciją.

## ELEKTRINIO IEŠMO NAUDOJIMAS

1. Užstumkite vieną šakutę ant strypo, kol ji priartės prie strypo galo, ir pritvirtinkite šakę sparnuotąja veržle.
2. Iš kitos strypo pusės pasmeikite maistą.
3. Antrąją šakutę uždėkite ant kitos strypo pusės ir pritvirtinkite sparnuotąja veržle. Patikrinkite, ar maistas tvirtai laikosi strypo viduryje.
4. Įdėkite strypą su maistu į orkaitę. Vieną strypo pusę įkiškite į orkaitės atraminę angą. Tada kitą strypo pusę uždėkite ant orkaitės atraminio laikiklio.

## ORKAITĖS KAITINIMO REŽIMAI

| Funkcijos                                                                                                                                                            | TINKA...                                                                                                                    | KAIP NAUDOTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ATSARGIAI!                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | tolygiai kepti kiaulienos kotletus, vištienos šlauneles, vištienos sparnelius, bulvių skilteles, paukštieną, kotletus, žuvį | 1) Dėkite kepamą maistą ant vielinio stovo / maisto padėklo. Įstatykite stovą / padėklą į vidurinį orkaitės atraminį kreiptuvą.<br>2) Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į  arba  .<br>3) Nustatykite termostato rankenėlę į norimą kepimo temperatūrą.<br>4) Nustatykite laikmačio rankenėlę į pageidaujamą gaminimo trukmę.<br>5) Norėdami patikrinti arba išimti maistą, naudokitės rankenėle, kuri padeda įkišti ir išimti maistą.<br>6) Baigus skrudinti, pasigirs skambutis, o laikmačio rankenėlė automatiškai grįš į išjungimo padėtį. Visiškai atidarykite dureles ir rankenėle išimkite maistą. | Visi kepimo laikai nurodyti mėšai esant šaldytuvo temperatūros. Šaldytai mėšai gali prireikti gerokai daugiau laiko. Todėl labai rekomenduojama naudoti mėšos termometrą.<br><br>Paruoštas maistas, metalinis stovas ir durelės gali būti labai karšti; elkitės atsargiai. Nepalikite orkaitės be priežiūros. |
|                                                                                    | Ši funkcija idealiai tinka duonai, picai ir paukštienai kepti.                                                              | 1) Dėkite kepamą maistą ant vielinio stovo / maisto padėklo. Įstatykite stovą / padėklą į vidurinį orkaitės atraminį kreiptuvą.<br>2) Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į  .<br>3) Nustatykite termostato rankenėlę į reikiamą temperatūrą pagal poreikį arba kaip nurodyta recepte.<br>4) Nustatykite laikmačio rankenėlę į pageidaujamą gaminimo trukmę.<br>5) Norėdami patikrinti arba išimti maistą, naudokitės rankenėle, kuri padeda įkišti ir išimti maistą.<br>6) Baigus skrudinti, pasigirs skambutis, o laikmačio rankenėlė automatiškai grįš į išjungimo padėtį. Visiškai atidarykite dureles ir nedelsdami išimkite maistą;                                                 | Paruoštas maistas, metalinis stovas ir durelės gali būti labai karšti; elkitės atsargiai.                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                          |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                    | priešingu atveju orkaitėje likusi šiluma toliau keps maistą ir jis išsausės.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br><br> | Ši funkcija idealiai tinka kepti nepjaustytus viščiukus ir vištas. | <p>1) Visą vištieną uždėkite ant elektrinio iešmo strypo ir pritvirtinkite dviem šakutėmis iš abiejų pusių. Tada įkiškite strypą į elektrinio iešmo angą ir uždarykite dureles.</p> <p>2) Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į  arba .</p> <p>3) Nustatykite termostato rankenėlę į reikiamą temperatūrą pagal poreikį arba kaip nurodyta recepte.</p> <p>4) Nustatykite laikmačio rankenėlę į pageidaujamą gaminimo trukmę.</p> <p>5) Norėdami patikrinti arba išimti maistą, naudokitės rankenėle, kuri padeda įkišti ir išimti maistą.</p> <p>6) Baigus skrudinti, pasigirs skambutis, o laikmačio rankenėlė automatiškai grįš į išjungimo padėtį. Visiškai atidarykite dureles ir rankenėle išimkite maistą.</p> | <p>Į apatinio stovo angą įdėkite maisto padėklą, kad surinktumėte kepimo metu nuo maisto lašantį aliejų. Taip pat rekomenduojame į maisto padėklą prieš kepančią su elektrinio iešmo funkcija įpilti šiek tiek vandens, nes tai turės teigiamos įtakos kepimo rezultatams.</p> <p>Visi kepimo laikai nurodyti mėšai esant šaldytuvo temperatūros. Šaldytai mėšai gali prireikti gerokai daugiau laiko. Todėl labai rekomenduojama naudoti mėsos termometrą.</p> <p>Paruoštas maistas, metalinis stovas ir durelės gali būti labai karšti; elkitės atsargiai. Nepalikite orkaitės be priežiūros.</p> |

### EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS

1. Pastatykite orkaitę ant kieto darbo paviršiaus. Prijunkite ją prie maitinimo šaltinio.
2. Į indą įdėkite ruošiamą maistą, nustatykite temperatūrą, laikmatį ir galingumą, tada įkaitinkite orkaitę. Įdėkite indą į orkaitę, naudodami rankeną, kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą.
3. Paprastai orkaitės iš anksto įkaitinti nebūtina, tačiau geriau ją įkaitinti, kad geriau iškeptų kai kurie subtilesni maisto produktai (pavyzdžiui, pyragai ir mėsa su krauju).
4. Prieš dėdami maistą į indą, patepkite jį trupučiu aliejaus, kad maistas prie jo nepriliptų.
5. Paskirstykite maistą po indą tolygiai ir į orkaitę dėkite tik vieną indą.
6. Kepimo eigą galite stebėti pro stiklines dureles. Didelius maisto produktus kepimo metu reikėtų vieną ar du kartus apversti. Norėdami apversti arba išimti maistą, atidarykite dureles, bet iškart po to vėl jas uždarykite.
7. Baigę kepti, nustatykite rankenėles į „0“ padėtį ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Atsargiai išimkite maistą iš orkaitės.

### VALYMO INSTRUKCIJOS

- ATSARGIAI.** Kad apsaugotumėte nuo elektros smūgio, **NEMERKITE KROSNELĖS Į VANDENĮ AR KITUS SKYSČIUS.**
- Kad skrudintuvą veiktų kuo geriau ir ilgai tarnautų, reguliariai jį valykite. Reguliarus valymas taip pat sumažins gaisro pavojų.
1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Leiskite atvėsti.
  2. Išimkite išimamą trupinių padėklą, lentyną ir padėklą, ištraukdami juos iš orkaitės. Išvalykite juos drėgnu muiluotu skudurėliu. Būtinai naudokite tik švelnų muiluotą vandenį.
  3. Norėdami išvalyti orkaitės vidų, nuvalykite orkaitės sienes, dugną ir stiklines dureles drėgna muiluota šluoste. Pakartokite su

sausą, švaria šluoste.

- Orkaitės išorę nuvalykite drėgna šluoste. **ATSARGIAI. NENAUDOKITE ABRAZYVINIŲ VALIKLIŲ AR ŠVEITIMO PRIEMONIŲ.** Būtinai naudokite tik švelnų muiluo tą vandenį. Abrazyviniai valikliai, šveitimo šepečiai ir cheminiai valikliai gali pažeisti šio įrenginio dangą. Gabalėliai gali atitrūkti nuo dangos ir paliesti elektrinės dalis, o tai savo ruožtu gali sukelti elektros smūgio pavojų.
- Prieš laikydami prietaisą, leiskite jam visiškai atvėsti ir išdžiūti. Jei orkaitę laikote ilgą laiką, įsitinkite, kad ji švari ir joje nėra maisto dalelių. Orkaitę laikykite sausoje vietoje, pavyzdžiui, ant stalo, stalviršio ar spintelės lentynos. Naudotojui nebereikia atlikti jokios kitos priežiūros, išskyrus rekomenduojamą valymą.
- Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros atstovas.

## LAIKYMAS

Prieš laikydami atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo, leiskite jam atvėsti ir išvalykite. Elektrinę orkaitę laikykite dėžėje, švarioje ir sausoje vietoje. Niekada nelaikykite prietaiso karšto arba vis dar įjungto į elektros tinklą. Niekada stipriai neapvyniokite laido aplink prietaisą. Neįtempkite laido toje vietoje, kur jis įeina į prietaisą, nes dėl to laidas gali nutrūkti ir nutrūkti.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJOS

Šiam prietaisui reikia mažai priežiūros. Jame nėra dalių, kurių techninę priežiūrą galėtų atlikti naudotojas. Nebandykite jo taisyti patys. Jei gaminį reikia prižiūrėti, kreipkitės į kvalifikuotą remonto meistrą.

## TINKAMAS ŠIO GAMINIO ŠALINIMAS



Šis ženklas rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES. Siekiant išvengti galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, jas atsakingai perdirbti, kad būtų skatinamas tvarus pakartotinis išteklių naudojimas. Priduokite panaudotą prietaisą į antrinio surinkimo punktus arba kreipkitės į mažmeninį pardavėją, iš kurio jį įsigijote. Jie priims šį gaminį perdirbimui aplinką tausojančiu būdu.



Gaminys atitinka taikomų EB direktyvų reikalavimus.

## TECHNINIAI DUOMENYS

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Modelis          | HOM30M    |
| Maitinimo įtampa | 220–240 V |
| Dažnis           | 50-60 Hz  |
| Orkaitės talpa   | 30 L      |
| Galia            | 1600 W    |

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Modelis          | HOM45M    |
| Maitinimo įtampa | 220–240 V |
| Dažnis           | 50-60 Hz  |
| Orkaitės talpa   | 45 L      |
| Galia            | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                              |                            |
|----------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Cepeškrāsns temperatūras regulēšana       | 6. Cepšanas paplāte        |
| 2. Cepeškrāsns karsēšanas funkcijas kontrole | 7. Cepšanas iesms          |
| 3. Taimeris                                  | 8. Cepšanas iesma rokturis |
| 4. Jaudas indikatorlampiņa                   | 9. Paplāšu rokturis        |
| 5. Stieplu plaukts                           | 10. Trupiniņu padēklis     |

## Svarīgi drošības norādījumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet norādījumus!

## Svarīgi drošības pasākumi

1. Vispirms izlasiet visus norādījumus.
2. Nelietojiet šo plīti vienlaikus ar citām jaudīgām elektroierīcēm, jo tas var izraisīt pārslodzi.
3. Ierīces darbības laikā vai tūlīt pēc tās darbības beigām nepieskarieties karstajām virsmām.
4. Ievietojot karstā cepeškrāsnī lietas vai ņemot tās ārā, vienmēr jāvalkā aizsargājoši, izolēti cepeškrāsns cimdi.
5. Ja ar ierīci rīkojas bērni vai tā tiek lietota bērnu tuvumā, nepieciešama īpaši stingra uzraudzība.
6. Šo plīti nedrīkst lietot bez pieaugušā uzraudzības.
7. Lai aizsargātos pret elektrisko triecienu, nedrīkst iegremdēt kabeli, kontaktdakšu vai nevienu citu plīts daļu ūdenī vai citā šķidrumā. Pirms lietošanas, lūdzu, pārbaudiet, vai kontaktdakša ir sausa.
8. Lai pasargātos no elektriskā trieciena, nepieskarieties ierīcei, neieslēdziet to un neatvienojiet no tīkla ar mitrām rokām.
9. Lai pasargātu barošanas kabeli, neko uz tā nekariniet, neapgrieziet to; nemodificējiet barošanas kabeli; nevelciet aiz tā un nesatiniet to; pievienojot vai atvienojot ierīci no tīkla, turiet stingri kontaktdakšu.
10. Neļaujiet kabelim nokarāties pāri galda vai letes malai vai saskarties ar karstām virsmām. Nelietojiet šo ierīci, ja barošanas kabelis ir savērpies

vai sapinies.

11. Pēc lietošanas, lūdzu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas.

12. Šī ierīce paredzēta tikai sadzīves lietojumam. Neizmantojiet to ārpus telpām vai komerciālā lietojumā; mēs neuzņemamies nekādu atbildību par remontu, ja lietotājs neizmanto ierīci saskaņā ar rokasgrāmatu.

13. Darbinot plīti, ap to jāsauglabā vismaz četru collu brīva telpa, kas pieļauj atbilstošu gaisa cirkulāciju. Virsmai, uz kuras novieto ierīci, jābūt līdzenai un sausai. Kad ierīce netiek lietota, kā arī pirms tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla kontaktligzdas. Pirms detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas, kā arī pirms tīrīšanas ierīcei jāļauj atdzist.

14. Nelieciet ierīci uz karsta gāzes vai elektrības degļa vai sakarsētā cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.

15. Nevienam plīts daļu nedrīkst pārsegt ar metāla foliju.

16. Plīts cepeškrāsnī nedrīkst ievietot pārlietu lielus pārtikas produktus vai metāla virtuves piederumus, jo tie var izraisīt ugunsgrēku vai elektriskā trieciena risku.

17. Cepeškrāsnī nedrīkst ievietot šādus materiālus: kartonu, plastmasu, papīru vai jebkādus līdzīgus materiālus.

18. Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas tai noteikti jābūt atvienotai no tīkla un atdzisušai.

19. Ražotāja neieteiktu papildierīču izmantošana var radīt apdraudējumu vai savainojumus.

20. Nenovietojiet neko uz plīts, jo īpaši uz stikla durvīm, kad tās ir atvērtas.

21. Lai nepieļautu ugunsgrēka izcelšanos, jebkuru ēdienu, no kura gatavošanas laikā var izdalīties tauki vai sulas, ietiniet alvas folijā un novietojiet to uz cepšanas paplātes.

22. Lūdzu, nodrošiniet, lai alvas folija nesaskartos ar sildelementiem, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.

23. Nepārvietojiet šo ierīci, kad tā darbojas vai kad tā ir karsta, vai ja tajā ir kaut kas ievietots.

24. Ja cepeškrāsnī esošais ēdiens aizdegas vai sāk dūmot, atvienojiet plīti no elektrotīkla un tajā brīdī neveriet vaļā stikla durvis. Atveriet stikla

durvis tikai tad, kad no ēdiena vairs neizdalās dūmi.

25. Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta vai bijusi nomesta zemē. Lūdzu, nosūtiet to uz remonta centru pārbaudei vai remontam. Neizmantojiet detaļas, kurus nav ražojis vai piegādājis oriģinālais ražotājs.

26. Šai ierīcei ir rūdīta aizsargstikla durvis. Šis stikls ir stiprāks par parasto stiklu un izturīgāks pret plīšanu. Rūdīts stikls var saplīst, taču lauskām nebūs asas malas. Jāizvairās no durvju saskrāpēšanas vai malu ierobošanas. Ja durvju stiklā ir kāds skrāpējums vai robs, pirms cepeškrāsns lietošanas sazinieties ar mūsu klientu atbalsta dienestu.

27. Ierīču ar Y tipa stiprinājumu gadījumā – ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu apdraudējumu.

28. Ierīces aizmugures virsmai jābūt vērstai pret sienu.

29. Pārtikas produktu svars, ko liek uz ēdienu paplātes/stieplu plaukta, nedrīkst pārsniegt 2,5 kg. Nelieciet visu vai lielāko daļu ēdiena uz vienas paplātes/stieplu plaukta puses, bet gan sadaliet ēdienu vienmērīgi pa visu paplāti/stieplu plauktu.

30. **BRĪDINĀJUMS** Šai ierīcei ir karsēšanas funkcija. Gan funkcionālās, gan nefunkcionālās virsmas var sakarst līdz augstai temperatūrai. Tā kā dažādi cilvēki temperatūru uztver atšķirīgi, šī ierīce jālieto, ievērojot **PIESARDZĪBU**. Ierīci turiet, tikai satverot virsmas, un izmantojiet aizsarglīdzekļus pret karstumu, piemēram, aizsargcimdus pret karstumu vai drāniņas katlu satveršanai. Zonām, kam nav paredzēts pieskarties vai kas nav paredzētas turēšanai rokās, jāatvēr pietiekams laiks atdzišanai.

31. Pārvietojot ierīci vai trauku, kas satur karstu eļļu vai citu sakarsētu šķidrumu, jāievēro ārkārtēja piesardzība.

32. Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tīklvadības sistēmu.

33. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām maņām, fiziskām vai mentālajām spējām, kā arī bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga pieaugušais vai tās ir apmācītas drošā ierīces lietošanā un apzinās iespējamo bīstamību.

34. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.



35. Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt apkopi bez uzraudzības.

36. Turiet ierīci un tās kabeli vietā, kas nav pieejama bērniem, jaunākiem par 8 gadiem.

## **Brīdinājumi**

- Spraudiet kabeli pareizi ierīkotā elektrības kontaktligzdā. Pilnībā ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā; ja kontaktdakša nav pilnībā ievietota, tā var pārmērīgi sakarst. Lietojiet kontaktligzdu, kas ir aizsargāta ar 16 A drošinātāju.
- Nekad nepievienojiet vairāk par vienu kontaktdakšu vienai kontaktligzdai. Neiegremdējiet barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī.
- Uzglabājiet barošanas kabeli sausu un nerīkojieties ar ierīci ar slapjām rokām. Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet barošanas kabeli no kontaktligzdas. Nepareiza darbība var izraisīt ugunsgrēku, ja kontaktdakša joprojām ir iesprausta kontaktligzdā.
- Atvienojot barošanas kabeli, vienmēr turiet kontaktdakšu, nevelciet kabeli. Pretējā gadījumā vadi kabelī var satrūkt.
- Nelieciet neko uz plīts, kamēr tā darbojas. Karstums var izraisīt deformāciju, plaisas u. tml. problēmas.
- Nelieciet smagus priekšmetus uz cepeškrāsns durvīm. Ierīce var apgāzties.
- Brīdinājums! Ievērojiet piesardzību, lai ierīces darbības laikā negūtu apdegumus. Ierīces darbības laikā metāla daļas un stikla durvis ir ļoti karstas. Nepieskarieties tām, atverot un aizverot durvis.
- Ievietojot vai izņemot trauku, vienmēr izmantojiet trauka rokturi. Tieša saskare radīs smagus apdegumus.
- Kad stikla durvis ir karstas, izvairieties no jebkādas saskares ar ūdeni. Stikla durvis var saplīst.
- Ja pastāv iespēja, ka no gatavotā ēdiena izšļakstīsies tauki, ieteicams uz trauka uzlikt divas alumīnija loksnes. Tas mazinās šļakstīšanos un ļaus taukiem noplūst starp loksņēm.
- Nelieciet neko uz sildelementiem (augšējā un apakšējā daļā) vai to

tuvumā, jo ēdiens sadegs. Vienmēr ievietojiet cepšanas paplāti grila ceturtajā plauktā, lai nepieļautu, ka uz sildelementa nokļūst šķidrumi vai drupatas.

- Nerīkojieties ar uzliesmojošām vielām elektroierīces tuvumā, kad tā darbojas. Uzglabājiet visas vielas, kas atrodas zem spiediena, un citas uzliesmojošas gāzes pietiekamā attālumā no darbībā esošas elektroierīces. Pretējā gadījumā tas var izraisīt ugunsgrēku vai sprādzienu.

## Uzmanību!

IERĪCES VIRSMAS PĒC LIETOŠANAS IR KARSTAS. VIENMĒR valkājiet aizsargizolētus cepeškrāsns cimdus vai lietojiet trauku drāniņas, kad pieskaraties karstai cepeškrāsnij vai karstiem traukiem un ēdieniem, kā arī tad, kad ievietojat vai izņemat režģi, plātsi vai cepamos traukus.

## PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Ierīce jāizpako.
2. Jāizņem visi režģi un plātsi. Nomazgājiet režģus un plātsi karstā ziepjūdenī vai trauku mazgāšanas mašīnā.
3. Rūpīgi nosusiniet visus piederumus un atlieciet tos atpakaļ cepeškrāsnī. Iespraudiet plīts barošanas kabeļa kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā, un tā atkal ir gatava lietošanai.
4. Pēc atkārtotas cepeškrāsns salikšanas iesakām to aptuveni 15 minūtes darbināt ar MAKS. temperatūru, lai likvidētu visu iepakojuma eļļu, kāda vēl varētu būt palikusi pēc transportēšanas.
5. Pirmajā plīts lietošanas reizē var parādīties dūmi. Neuztraucieties, tā ir normāla parādība, un dūmiem pēc minūtēm 20 būtu jāizgaist.

## LIETOŠANA

- **Stieplu režģis:** tostēšanai, cepšanai un vispārējai ēdienu gatavošanai cepšanas traukos un standarta pannās.
- **Pārtikas produktu paplāte:** gaļas, putnu gaļas, zivju un citu pārtikas produktu apcepšanai un cepšanai.
- **Pārtikas produktu paplātes rokturis:** ļauj satvert paplāti un režģi.
- **Cepšanas iesms:** dažādu gaļas vai putnu gaļas gabalu cepšanai.
- **Cepšanas iesma rokturis:** ļauj satvert cepšanas iesmu.
- **Termostata grozāmpoga:** izvēlieties vajadzīgo temperatūru no zemas (90 °C) līdz 220 °C.
- **Taimera grozāmpoga:** grieziet, lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Kad šis laiks būs pagājis, atskanēs zvans.
- **Indikators:** deg vienmēr, kad plīts ir ieslēgta.
- **Funkciju grozāmpogas:** grieziet grozāmpogu, lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas funkciju.

## CEPŠANAS IESMA LIETOŠANA

1. Ievietojiet iesmu stienī gandrīz līdz pašam stieņa galam un tad nostipriniet ar spāmskrūvi.
2. Uzbīdiet pārtikas produktu no pretējās stieņa puses.
3. Ievietojiet otru iesmu stieņa pretējā pusē un nostipriniet ar spāmskrūvi. Pārļecinieties, vai pārtikas produkts stingri turas stieņa centrā.
4. Ievietojiet stieni ar pārtikas produktu cepeškrāsnī. Ievietojiet vienu stieņa galu cepeškrāsns balsta atverē. Tad uzlieciet otru stieņa galu uz cepeškrāsns balsta kronšteina.

## CEPEŠKRĀSNS KARSĒŠANAS REŽĪMI

| FUNKCIJA                                                                           | PAREDZĒTA...                                                  | LIETOŠANA                                                                                                                                                   | UZMANĪBU!                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | vienmērīgai cūkgaļas kotletu, vistas kāju, vistas spārnu,     | 1) Uzlieciet gatavojamo pārtikas produktu uz stieplu režģa/pārtikas produktu paplātes. Ievietojiet režģi/paplāti cepeškrāsns vidējā līmeņa balsta vadotnēs. | Visi gatavošanas laiki ir aprēķināti, par pamatu ņemot gaļu ledusskapja temperatūrā. Sasaldētas gaļas gatavošanai var būt vajadzīgs krietni ilgāks laiks. Tādēļ ļoti ieteicams lietot |
|  | kartupeļu daiviņu, mājputnu gaļas, karbonādes, zivju cepšanai | 2) Pagrieziet cepeškrāsns funkciju grozāmpogu uz                                                                                                            |                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                                |  vai  .<br>3) Iestatiet termostata grozāmpogu uz vajadzīgo ēdiena gatavošanas temperatūru.<br>4) Iestatiet taimera grozāmpogu uz vajadzīgo ēdiena gatavošanas ilgumu.<br>5) Lai pārliecinātos par ēdiena gatavību vai izņemt to, ēdiena izņemšanai vai ievietošanai lietojiet rokturi.<br>6) Kad cepšana būs pabeigta, atskanēs zvans, un taimera grozāmpoga automātiski atgriezīsies izslēgtā stāvoklī. Atveriet durvis līdz galam vajā un izņemiet ēdienu, izmantojot rokturi.                                                                                                                                                                                                                                 | gaļas termometru.<br><br>Pagatavotais ēdiens, metāla režģis un durvis var būt ļoti karsti, rīkojieties piesardzīgi. Neatstājiet cepeškrāsnī bez uzraudzības.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                          | Šī funkcija ir ideāli piemērota maizes, picas un putnu gaļas cepšanai.         | 1) Uzlieciet gatavojamo pārtikas produktu uz stiepli režģa/pārtikas produktu paplātes. Ievietojiet režģi/paplāti cepeškrāsns vidējā līmeņa balsta vadotnēs.<br>2) Pagrieziet cepeškrāsns funkciju grozāmpogu uz  .<br>3) Iestatiet termostata grozāmpogu uz vajadzīgo vai receptē norādīto ēdiena gatavošanas temperatūru.<br>4) Iestatiet taimera grozāmpogu uz vajadzīgo ēdiena gatavošanas ilgumu.<br>5) Lai pārliecinātos par ēdiena gatavību vai izņemt to, ēdiena izņemšanai vai ievietošanai lietojiet rokturi.<br>6) Kad cepšana būs pabeigta, atskanēs zvans, un taimera grozāmpoga automātiski atgriezīsies izslēgtā stāvoklī. Atveriet durvis līdz galam vajā un nekavējoties izņemiet ēdienu, pretējā gadījumā cepeškrāsnī saglabātais siltums turpinās ēdienu cept un padarīs sausu. | Pagatavotais ēdiens, metāla režģis un durvis var būt ļoti karsti, rīkojieties piesardzīgi.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br> | Šī funkcija ir lieliski piemērota veselu vistu un visādu putnu gaļas cepšanai. | 1) Uzbīdiet veselu vistu uz cepšanas stieņa un no abām pusēm nostipriniet ar diviem iesmiem vai dakšiņām. Tad ievietojiet stieni cepšanas iesma atverē un aizveriet durvis.<br>2) Pagrieziet cepeškrāsns funkciju grozāmpogu uz  vai  .<br>3) Iestatiet termostata grozāmpogu uz vajadzīgo vai receptē norādīto ēdiena gatavošanas temperatūru.<br>4) Iestatiet taimera grozāmpogu uz vajadzīgo ēdiena gatavošanas ilgumu.<br>5) Lai pārliecinātos par ēdiena gatavību vai izņemt to,                                                                                                                                                                                                                        | Ievietojiet ēdiena paplāti apakšējā plaukta vadotnē, lai uztvertu eļļu, kas cepšanas laikā pil no ēdiena. Mēs iesakām pirms gatavošanas ar cepšanas iesma funkciju, ieliet nedaudz ūdens pārtikas produktu paplātē, jo tas uzlabos gatavošanas rezultātus.<br><br>Visi norādītie cepšanas laiki ir aprēķināti, par pamatu ņemot gaļu ledusskapja temperatūrā. |



NORĀDĪJUMI PAR APKOPI

Šai ierīcei vajadzīga neliela apkope. Tā nesatur lietotājam apkalpojamās detaļas. Nemēģiniet labot ierīci saviem spēkiem. Ja produktam nepieciešams serviss, sazinieties ar kvalificētu ierīču remonta tehniķi.

PAREIZA ATBRĪVOŠANĀS NO ŠĪ PRODUKTA



Šis marķējums norāda, ka visā ES šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Lai nepieļautu iespējamu kaitējumu apkārtējai videi vai cilvēku veselībai, kādu var radīt nekontrolēta atkritumu likvidēšana, atbildīgi nododiet to otrreizējai pārstrādei, lai veicinātu ilgtspējīgu atkārtotu materiālo resursu lietošanu. Lai atdotu atpakaļ lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet atpakaļatdošanas un savākšanas sistēmas vai arī sazinieties ar mazumtirgotāju, no kura produktu iegādājāties. Tas var pieņemt un nodot šo produktu apkārtējai videi drošai otrreizējai pārstrādei.



Šis produkts atbilst piemērojamo EK direktīvu prasībām.

TEHNISKIE DATI

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Modelis             | HOM30M    |
| Barošanas spriegums | 220–240 V |
| Frekvence           | 50–60 Hz  |
| Cepeškrāsns tilpums | 30 L      |
| Jauda               | 1600 W    |

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Modelis             | HOM45M    |
| Barošanas spriegums | 220–240 V |
| Frekvence           | 50–60 Hz  |
| Cepeškrāsns tilpums | 45 L      |
| Jauda               | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |    |                                                  |     |                     |
|----|--------------------------------------------------|-----|---------------------|
| 1. | Control de temperatura del horno                 | 6.  | Bandeja de horneado |
| 2. | Control de la función de calentamiento del horno | 7.  | Pincho asador       |
| 3. | Temporizador                                     | 8.  | Mango del pincho    |
| 4. | Luz de encendido                                 | 9.  | Asa de la bandeja   |
| 5. | Estante rejilla                                  | 10. | Bandeja para migas  |

## Instrucciones de seguridad importantes

Lea cuidadosamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

## Medidas de seguridad importantes

1. Lea primero todas las instrucciones.
2. No utilice este horno simultáneamente con otros aparatos eléctricos de alta potencia, ya que esto podría causar una sobrecarga.
3. Procure no tocar las superficies calientes mientras el aparato está en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo.
4. Use siempre guantes de cocina protectores y aislantes cuando introduzca o extraiga algo del horno caliente.
5. Es necesario mantener una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cuando haya niños cerca del aparato en funcionamiento.
6. No utilizar este horno sin la supervisión de un adulto.
7. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del horno en agua u otros líquidos. Asegúrese de que el enchufe esté seco antes de conectarlo.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no toque, enchufe ni desenchufe el aparato con las manos húmedas.
9. Para proteger el cable de alimentación, no cuelgue nada de él, no lo corte, no lo modifique, no tire de él ni lo gire, y sujete bien el enchufe cuando conecte o desconecte el aparato.
10. No permita que el cable quede colgando del borde de la mesa o

encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes. No utilice este aparato con el cable de alimentación torcido o enredado.

11. Desenchufe el aparato de la toma de corriente después de usarlo.

12. Este aparato es únicamente para uso doméstico. No lo utilice al aire libre ni para uso comercial; no aceptaremos ninguna demanda de reparación si el usuario no utiliza este aparato de acuerdo con las indicaciones del manual.

13. Mientras el horno está en funcionamiento debe dejar al menos 10 cm de espacio libre alrededor de todos sus lados para permitir una ventilación adecuada. La base sobre la que se coloca el aparato debe ser plana y estar seca. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o quitar las piezas, o antes de limpiar.

14. No coloque este aparato encima o cerca de una estufa de gas o eléctrica que esté caliente, ni sobre un horno microondas o un horno caliente.

15. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio.

16. No inserte alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el horno, ya que pueden provocar un riesgo de incendio o de descarga eléctrica.

17. No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.

18. Antes de mover o limpiar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado y se haya enfriado.

19. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar situaciones peligrosas o lesiones.

20. No coloque nada sobre el horno, especialmente sobre la puerta de vidrio cuando esté abierta.

21. Para evitar incendios, envuelva en papel de aluminio aquellos alimentos que puedan liberar grasa o jugos durante la cocción, y colóquelos sobre la bandeja de horneado.

22. Asegúrese de que el papel de aluminio no entre en contacto con ningún elemento calefactor, ya que esto podría provocar un incendio.



23. No mueva el aparato mientras se encuentra en funcionamiento ni cuando esté caliente o tenga algo en su interior.
24. Si la comida que está dentro del horno se incendia o comienza a echar humo, desenchufe el horno y no abra la puerta de vidrio. Abra la puerta solo cuando no salga más humo de la comida.
25. No utilice este aparato si está averiado o si se ha caído. Envíelo a un centro de servicio técnico para su inspección o reparación. No utilice piezas que no provengan del fabricante original.
26. El aparato dispone de una puerta de vidrio templado de seguridad. Este vidrio es más fuerte y resistente que el vidrio normal. El vidrio templado puede romperse, pero los trozos no tendrán bordes afilados. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar sus bordes. Si la puerta tiene un arañazo o una muesca, póngase en contacto con nuestra línea de atención al consumidor antes de usar el horno.
27. Para los aparatos con accesorio de tipo Y: si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona igualmente cualificada, para evitar peligros.
28. La superficie posterior del aparato debe colocarse contra una pared.
29. El peso de los alimentos que se colocan sobre la bandeja o la rejilla no debe exceder los 2,5 kg. No coloque toda la comida en un solo lado de la bandeja o la rejilla; distribuya los alimentos uniformemente en toda la superficie de la bandeja o rejilla.
30. **ADVERTENCIA:** Este aparato tiene una función de calentamiento. Tanto las superficies funcionales como las no funcionales pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por cada persona, este dispositivo debe usarse con **PRECAUCIÓN**. Sujete el aparato únicamente por sus superficies de agarre y utilice medidas de protección térmica, como guantes o agarraderas aislantes. Debe esperar un tiempo suficiente para que las áreas que no están destinadas a ser tocadas o sujetadas se enfrien.
31. Tenga extremo cuidado cuando mueva un artefacto o recipiente que contenga aceite u otros líquidos calientes.
32. Este aparato no ha sido diseñado para ser controlado mediante un

temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

33. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan sido instruidos con respecto al uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.

34. Los niños no deben jugar con este aparato.

35. Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

36. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## **Advertencias**

- Enchufe el cable en una toma de corriente correctamente instalada. Inserte completamente el enchufe en la toma de corriente; si el enchufe no está completamente insertado, podría calentarse de forma anormal. Utilice un enchufe que esté protegido con un fusible de 16 A.
- Nunca conecte más de un enchufe en la misma toma de corriente. No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable de alimentación seco y no manipule el aparato con las manos húmedas. Siempre desenchufe el cable de alimentación después de usar el aparato. Si algo funciona mal en el aparato y está enchufado a una toma de corriente, podría producirse un incendio.
- Siempre sostenga el enchufe cuando desconecte el cable de alimentación, no tire del cable. De lo contrario, los conductores que se encuentran dentro del cable podrían romperse.
- No coloque nada encima del horno mientras está en uso. El calor puede causar deformación, grietas, etc.
- No coloque objetos pesados en la puerta del horno. El aparato podría volcarse.
- ¡Advertencia! Tenga cuidado de no quemarse mientras el aparato está en funcionamiento. Las partes metálicas y la puerta de vidrio están muy

calientes cuando el aparato está en uso. No las toque cuando abra y cierre la puerta.

- Utilice siempre el asa para insertar o retirar el recipiente. El contacto directo le causará quemaduras graves.
- Cuando la puerta de vidrio esté caliente, evite que entre en contacto con agua. El vidrio podría romperse.
- Si cree que puede salpicar grasa de los alimentos que se están cocinando, le recomendamos colocar dos hojas de aluminio sobre el recipiente. Esto reducirá las salpicaduras y permitirá que la grasa gotee entre las hojas de aluminio.
- No coloque nada encima o cerca de los elementos calefactores (superior e inferior), ya que los alimentos se quemarán. Siempre coloque la bandeja de horneado en el cuarto estante para evitar que caigan líquidos o migas sobre el elemento calefactor.
- Nunca utilice sustancias inflamables cerca de un aparato eléctrico que está en funcionamiento. Mantenga todas las sustancias comprimidas y otros gases inflamables lejos de los aparatos en funcionamiento. Si no lo hace, puede causar un incendio o una explosión.

Precaución

LAS SUPERFICIES DEL APARATO ESTÁN CALIENTES DESPUÉS DE SU USO. SIEMPRE use guantes protectores o agarraderas aislantes cuando deba tocar el horno, las fuentes y los alimentos calientes, o cuando vaya a insertar o retirar la rejilla o los recipientes.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 1. Desembale la unidad.
- 2. Retire todas las rejillas y recipientes. Lave las rejillas y los recipientes con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- 3. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno. Conecte el horno a una toma de corriente y ya estará listo para usar.
- 4. Cuando termine de montar el horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura MÁXIMA durante unos 15 minutos para eliminar cualquier aceite que pueda quedar del envío.
- 5. La primera vez que encienda el horno, podría producir algo de humo. No se preocupe, es algo normal; el humo debería desaparecer después de 20 minutos.

MODO DE EMPLEO

- **Rejilla:** Para tostar, hornear y cocinar en fuentes y recipientes estándar.
- **Bandeja:** Para asar y tostar carnes, aves de corral, pescados y otros alimentos.
- **Asa de la bandeja:** Le permite manipular la bandeja y la rejilla.
- **Pincho asador** Para rostizar una variedad de carnes y aves de corral.
- **Mango del pincho:** Le permite manipular el pincho asador
- **Mando del termostato:** Seleccione la temperatura deseada, de la más baja (90 °C) hasta 220 °C.
- **Mando del temporizador:** Gire para establecer el tiempo de cocción. Cuando finalice el tiempo establecido, escuchará el sonido de una campana.
- **Indicador:** Se iluminará cada vez que encienda el horno.
- **Mandos de función:** Gire para configurar la función de cocción que desee.

USO DEL ROSTIZADO

- 1. Deslice un pincho sobre la varilla hasta llegar cerca del extremo de la varilla y asegure el pincho con el tornillo mariposa.
- 2. Pinche el alimento desde el otro lado de la varilla.
- 3. Coloque el segundo pincho en el otro lado de la varilla y fjela con el tornillo mariposa. Compruebe que el alimento se mantenga firmemente en el centro de la varilla.
- 4. Coloque la varilla con los alimentos en el horno. Inserte un lado de la varilla en el orificio de soporte del horno. Luego, coloque el otro lado de la varilla sobre el soporte.

MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO

| FUNCIÓN                                                                            | IDEAL PARA...                                                                                                                       | ¿CÓMO SE USA?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ¡PRECAUCIÓN!                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Para hornear uniformemente chuletas de cerdo, patas de pollo, alitas de pollo, rodajas de patata, aves de corral, chuletas, pescado | 1) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre la rejilla o la bandeja. Inserte la rejilla o la bandeja en la guía central del horno.<br><br>2) Gire en mando de función del horno a  o  .<br><br>3) Ajuste el mando del termostato a la temperatura de | Todos los tiempos de cocción corresponden a carnes a una temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Por lo tanto, es muy recomendable el uso de un termómetro para la carne. |

|                                                                                                                                                                        |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        |                                                                            | <p>cocción que desee.</p> <p>4) Ajuste el mando del temporizador en el tiempo de cocción que desee.</p> <p>5) Si desea revisar o remover los alimentos, use el mango para sacar y volver a colocar el recipiente.</p> <p>6) Cuando finalice el horneado, escuchará el sonido de una campana y el mando del temporizador volverá automáticamente a la posición de apagado. Abra la puerta por completo y retire los alimentos con el asa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Tanto los alimentos cocinados como la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes; manipúelos con cuidado. No deje el horno desatendido.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                        | <p>Esta función es ideal para cocinar pan, pizza y aves de corral.</p>     | <p>1) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre la rejilla o la bandeja. Inserte la rejilla o la bandeja en la guía central del horno.</p> <p>2) Gire el mando de función del horno hasta .</p> <p>3) Ajuste el mando del termostato a la temperatura que desee o que se indique en la receta.</p> <p>4) Ajuste el mando del temporizador en el tiempo de cocción que desee.</p> <p>5) Si desea revisar o remover los alimentos, use el mango para sacar y volver a colocar el recipiente.</p> <p>6) Cuando finalice el horneado, escuchará el sonido de una campana y el mando del temporizador volverá automáticamente a la posición de apagado. Abra la puerta por completo y retire la comida inmediatamente; de lo contrario, el calor del horno continuará cocinando la comida y la secará.</p>                   | <p>Tanto los alimentos cocinados como la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes; manipúelos con cuidado.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br> | <p>Esta función es ideal para cocinar aves de corral y pollos enteros.</p> | <p>1) Coloque el pollo entero en la varilla de rostizado y fíjelo con los dos pinchos de horno de ambos lados. Luego, inserte la varilla en el orificio correspondiente y cierre la puerta.</p> <p>2) Gire el mando de función del horno hasta  o .</p> <p>temperatura que desee o que se indique en la receta.</p> <p>4) Ajuste el mando del temporizador en el tiempo de cocción que desee.</p> <p>5) Si desea revisar o remover los alimentos, use el mango para sacar y volver a colocar el recipiente.</p> <p>6) Cuando finalice el horneado, escuchará el sonido de una campana y el mando del temporizador volverá automáticamente a la posición de apagado. Abra la puerta por completo y retire los alimentos con el asa.</p> | <p>Coloque la bandeja en la ranura del estante inferior para recoger el aceite que gotee de los alimentos durante la cocción. También recomendamos verter un poco de agua en la bandeja antes de cocinar con la función de rostizado, ya que esto mejorará los resultados de la cocción.</p> <p>Todos los tiempos de cocción corresponden a carnes a una temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Por lo tanto, es muy recomendable el uso de un</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>termómetro para la carne.</p> <p>Tanto los alimentos cocinados como la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes; manipúlelos con cuidado. No deje el horno desatendido.</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el horno sobre una superficie estable. Enchúfelo a la fuente de alimentación.
2. Coloque los alimentos que desee cocinar en una fuente, ajuste la temperatura, el temporizador y la potencia, luego precaliente el horno. Cuando el horno alcance la temperatura establecida, coloque la fuente en el horno con el mango.
3. Por lo general, no es necesario precalentar el horno, pero para cocinar mejor algunos alimentos más delicados (como pasteles y carnes especiales) es mejor hacerlo.
4. Distribuya un poco de aceite en la fuente antes de colocar los alimentos, para que no se adhieran.
5. Distribuya los alimentos uniformemente en la fuente y ponga solo una fuente en el horno.
6. Puede monitorear el progreso de la cocción mirando a través de la puerta de vidrio. Los alimentos grandes deben girarse una o dos veces durante la cocción. Abra la puerta cuando necesite girar o remover los alimentos, pero vuelva a cerrarla inmediatamente después.
7. Cuando termine de cocinar, coloque los mandos en posición «0» y desenchufe el aparato de la fuente de alimentación. Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO**. Para obtener el mejor rendimiento y alargar la vida útil del aparato, limpie el horno con regularidad. La limpieza regular también reduce los riesgos de incendio.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe.
2. Retire las bandejas extraíbles y la rejilla del horno. Límpielas con un paño húmedo y jabón. Use únicamente agua y un jabón suave.
3. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes, la base y la puerta de vidrio con un paño húmedo y jabón. Luego, pase un paño seco y limpio.
4. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo. **PRECAUCIÓN: NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESTROPAJOS METÁLICOS.** Use únicamente agua y un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos y los limpiadores químicos dañarán el recubrimiento del aparato. Se pueden desprender partes del recubrimiento y tocar las piezas eléctricas, lo que podría resultar en un riesgo de descarga eléctrica.
5. Deje que el aparato se enfríe y se seque completamente antes de guardarlo. Si guarda el horno durante largos períodos de tiempo, asegúrese de que esté limpio y libre de restos de alimentos. Guarde el horno en un lugar seco, como una mesa, una encimera o un armario. Aparte de la limpieza recomendada, no es necesario ningún otro mantenimiento por parte del usuario.
6. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un servicio técnico autorizado.

CÓMO GUARDAR

Desenchufe la unidad, deje que se enfríe y límpiela antes de guardarla. Guarde el horno eléctrico dentro de su caja, en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el aparato caliente o enchufado. Nunca enrolle el cable de forma tirante alrededor del aparato. No provoque tensiones sobre la sección del cable que entra en la unidad, ya que esto podría hacer que se rompa.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente hacer reparaciones por su cuenta. Si el producto requiere mantenimiento, póngase en contacto con un técnico de reparaciones cualificado.

CÓMO ELIMINAR CORRECTAMENTE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos dentro la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana, derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recicle el aparato de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con la tienda en la que compró el producto. Ellos pueden recoger el producto para reciclarlo de una forma que sea segura para el medio ambiente.



Este producto cumple con los requisitos de las directivas aplicables de la CE.

DATOS TÉCNICOS

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Modelo                  | HOM30M    |
| Tensión de alimentación | 220-240 V |
| Frecuencia              | 50-60 Hz  |
| Volumen del horno       | 30 L      |
| Potencia                | 1600 W    |

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Modelo                  | HOM45M    |
| Tensión de alimentación | 220-240 V |
| Frecuencia              | 50-60 Hz  |
| Volumen del horno       | 45 L      |
| Potencia                | 2000 W    |



|             |             |             |             |                    |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-         | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | <b>FI<br/>-98-</b> | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-        | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223-       | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Uunin lämpötilasäädin
2. Uunin lämmitystoiminnon säädin
3. Ajastin
4. Virran merkivalo
5. Paistoritilä

6. Paistopelti
7. Grillihaarukka
8. Grillihaarukan kahva
9. Uunipellin kahva
10. Murutarjotin

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## Tärkeitä suojaustoimenpiteitä

1. Lue ensin kaikki ohjeet.
2. Älä käytä tätä uunia samaan aikaan muiden suuritehoisten sähkölaitteiden kanssa, koska se voi aiheuttaa ylikuormituksen.
3. Älä koske kuumiin pintoihin laitteen ollessa käynnissä tai heti käytön jälkeen.
4. Käytä aina suojaeristettyjä uunikintaita, kun asetat tai poistat esineitä kuumasta uunista.
5. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun mitä tahansa laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
6. Älä käytä tätä uunia ilman aikuisen valvontaa.
7. Sähköiskuiltä suojautumiseksi johtoa, pistotulppaa tai uunin mitään osaa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Varmista ennen käyttöä, että pistotulppa on kuiva.
8. Sähköiskuiltä suojautumiseksi älä kosketa, kytke laitetta pistorasiaan tai irrota pistotulppaa pistorasiasta, kun kätesi ovat märät.
9. Virtajohdon suojaamiseksi älä ripusta siihen mitään tai jätä sitä puristuksiin; älä muuta virtajohtoa; älä vedä tai kierrä virtajohtoa; pidä pistotulpastu tukevasti, kun liität laitteen pistorasiaan tai irrotat sen pistorasiasta.
10. Varmista, ettei johto roiku pöydän tai keittiötason reunan yli tai



kosketa kuumaa pintaa. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on kiertynyt tai sotkeutunut.

11. Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

12. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona tai kaupalliseen käyttöön. Emme ota mitään korjausvastuuta, jos käyttäjä ei käytä tätä laitetta käyttöohjeen mukaisesti.

13. Uunia käytettäessä sen ympärillä on oltava vähintään 10 cm vapaata tilaa riittävän ilmankierron varmistamiseksi. Pinnan, jolle laite asetetaan, on oltava kuiva ja tasainen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun laitetta ei käytetä. Anna uunin jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista tai ennen puhdistusta.

14. Älä aseta kuumalle kaasui- tai sähköpolttimelle tai sen lähelle tai lämmitettyyn uuniin tai mikroaaltouuniin.

15. Älä peitä mitään uunin osaa metallifoliolla.

16. Ylisuuria elintarvikkeita tai metalliastioita ei saa asettaa uuniin, koska ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskuvaaran.

17. Älä laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: pahvia, muovia, paperia tai mitään vastaavaa.

18. Varmista ennen uunin siirtämistä tai puhdistamista, että se on irrotettu pistorasiasta ja jäähtynyt.

19. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita tai henkilövahinkoja.

20. Älä laita uunin ja erityisesti uunin lasiluukun päälle mitään, kun se on auki.

21. Tulipalon estämiseksi kääri kaikki ruoka, josta voi valua rasvaa tai mehua ruoanlaiton aikana, alumiinifolioon ja aseta se paistopellille.

22. Varmista, että alumiinifolio ei kosketa lämmityselementteihin, koska se voi aiheuttaa tulipalon.

23. Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä tai kun se on kuuma tai sen sisällä on jotain.

24. Jos uunissa oleva ruoka syttyy palamaan tai alkaa savuta, irrota uuni pistorasiasta avaamatta lasiluukkuja. Avaa lasiluukku vasta, kun ruoka ei

enää savua.

25. Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Lähetä se huoltoon tarkastettavaksi tai korjattavaksi. Älä käytä muiden kuin alkuperäisen valmistajan osia.

26. Tässä laitteessa on karkaistu turvalasiluukku. Lasi on vahvempaa kuin tavallinen lasi, joten se on kestävämpi. Karkaistu lasi voi rikkoutua, mutta sen siruissa ei ole teräviä reunoja. Vältä luukun pinnan naarmuttamista tai reunojen kolhimista. Jos luukussa on naarmu tai iskemä, ota yhteyttä asiakaspalveluumme ennen uunin käyttöä.

27. Laitteet, joissa on Y-tyyppin kiinnitys: jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdattava valmistajalla, valtuutetulla huoltoliikkeellä tai vastaavalla pätevällä ammattilaisella vaaratilanteiden välttämiseksi.

28. Laitteen takapinta on asetettava seinää vasten.

29. Uunipellille/paistoritilälle asetetun ruoan paino saa olla enintään 2,5 kg. Älä aseta kaikkea ruokaa tai suurinta osaa siitä pellin/paistoritilän toiseen päähän, vaan jaa se tasaisesti pellille/paistoritilälle.

30. VAROITUS: Tässä laitteessa on lämmitystoiminto. Sekä toiminnalliset että muut pinnat voivat lämmetä korkeisiin lämpötiloihin. Koska eri ihmiset kokevat lämpötilat eri tavalla, tätä laitetta on käytettävä VAROEN. Pidä laitteesta kiinni vain tarttumalla pintoihin ja käyttämällä lämpösuojaavälineitä, kuten uunikintaita tai pannulappuja. Alueiden, joihin ei ole tarkoitus koskea tai joista ei ole tarkoitus pitää kiinni, on annettava jäähtyä riittävästi.

31. Laitetta tai kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältäviä astioita siirrettäessä on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.

32. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.

33. Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

34. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

35. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

36. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

## Varoitukset

- Liitä pistotulppa oikein kytkettyyn pistorasiaan. Aseta pistotulppa kokonaan pistorasiaan. Jos näin ei tehdä, pistotulppa voi kuumentua epätavallisen kuumaksi. Käytä pistorasia, joka on suojattu 16 A:n sulakkeella.
- Älä koskaan liitä useampaa kuin yhtä pistotulppaa samaan pistorasiaan. Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen.
- Pidä virtajohto kuivana äläkä käsittele laitetta märillä käsillä. Irrota virtajohto pistorasiasta aina käytön jälkeen. Toimintahäiriö voi aiheuttaa tulipalon, kun pistotulppa työnnetään pistorasiaan.
- Kun irrotat virtajohdon, pidä aina kiinni pistotulpasta äläkä vedä johdosta. Muussa tapauksessa kaapelin johtimet voivat vahingoittua.
- Älä aseta mitään uunin päälle, kun se on käytössä. Lämpö voi aiheuttaa muodonmuutoksia, halkeilua jne.
- Älä aseta raskaita esineitä uuniluukun päälle. Laite voi kaatua.
- Varoitus! Varo polttamasta itseäsi laitteen käytön aikana. Metalliosat ja lasiluukku ovat erittäin kuumia laitteen käytön aikana. Älä koske niihin, kun avaat ja suljet luukun.
- Käytä astioiden kahvoja aina, kun asetat tai poistat astian uunista. Suora kosketus aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Kun lasiluukku on kuuma, vältä kosketusta veden kanssa. Lasiluukku voi rikkoutua.
- Jos on todennäköistä, että kypsennettävästä ruoasta roiskuu rasvaa, on suositeltavaa laittaa kaksi alumiinilevyä ruoan alle. Tämä vähentää roiskeita ja antaa rasvan tippua levyjen välistä.
- Älä aseta mitään lämmityselementtien päälle tai lähelle (ylä- ja alaosa), koska ruoka voi palaa. Aseta paistopelti aina uunin neljännelle hyllylle, ettei nestettä tai murusia pääse tippumaan lämmityselementille.
- Älä käytä syttyviä aineita käytössä olevan sähkölaitteen läheisyydessä.

Pidä kaikki paineistettut aineet ja muut syttyvät kaasut poissa käytössä olevan laitteen läheisyydestä. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys.

## Huomio

LAITTEEN PINNAT OVAT KUUMIA KÄYTÖN JÄLKEEN. Käytä AINA suojaeristettyjä uunikintaita tai pannulappuja, kun kosketat kuumaa uunia tai astioita ja ruokaa tai kun asetat tai poistat rutilän, kattiloita tai paistoastioita.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Pura laite pakkauksesta.
2. Poista kaikki pellit ja keittoastiat. Pese pellit ja astiat kuumalla saippuavedellä tai astianpesukoneessa.
3. Kuivaa kaikki lisävarusteet hyvin ja aseta ne uuniin. Kytke uuni pistorasiaan, ja se on käyttövalmis.
4. Kun olet asentanut uunin, suosittelemme sen käyttämistä MAX-lämpötilassa noin 15 minuutin ajan, jotta toimituksessa mahdollisesti käytetty pakkausöljy saadaan poistettua.
5. Uunin ensimmäisellä käyttökerralla voi muodostua savua. Tämä on normaalia, eikä siitä pidä huolestua ja savun pitäisi hävitä 20 minuutin kuluessa.

## KÄYTTÄMINEN

- **Paistoritilä:** Paahtamiseen, paistamiseen ja yleiseen ruoanlaittoon padoissa ja tavallisissa astioissa.
- **Paistopelti:** Lihan, siipikarjan, kalan ja muiden elintarvikkeiden paistamiseen ja paahtamiseen.
- **Uunipellin kahva:** Pellin ja rutilän käsittelyyn.

- **Grillihaarukka:** Käytetään erilaisten lihojen ja siipikarjan grillaamiseen.
- **Grillihaarukan kahva:** Grillihaarukan käsittelyyn.
- **Termostaattisäädin:** Valitse haluttu lämpötila matalasta (90 °C) 220 °C:hen.
- **Ajastinsäädin:** Aseta kypsennysaika kääntämällä säädintä. Äänimerkki soi, kun asetettu aika umpeutuu.
- **Merkkivalo:** Syttyy aina, kun uuniin kytketään virta.
- **Toimintosäätimet:** Aseta haluttu kypsennystoiminto kääntämällä säädintä.

## GRILLIHAARUKAN KÄYTTÖ

1. Työnnä toinen haarukka lähelle tangon päätä ja kiinnitä haarukka peukaloruuvilla.
2. Varrasta ruoka tangon toisesta päästä.
3. Aseta toinen haarukka tangon toiseen päähän ja kiinnitä se peukaloruuvilla. Tarkista, että ruoka kunnolla paikallaan tangon keskellä.
4. Aseta varras ja ruoka uuniin. Aseta tangon toinen pää uunissa olevaan tukireikään. Aseta sitten tangon toinen pää uunin tukikannattimeen.

## UUNIN LÄMMITYSTILAT

| TOIMINTO                                                                           | SOPII...                                                                                                             | KÄYTTÄMINEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | HUOMIO!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | sianlihapalojen, kananjalokojen, kanansiipien, perunalohkojen, siipikarjan, kyljyksien ja kalan tasainen paistaminen | <p>1) Aseta kypsennettävä ruoka paistoritilälle/uunipellille. Työnnä ritilä/pelti uunin keskimmäiseen tukiohjaimeseen.</p> <p>2) Käännä uunin toimintosäädin asentoon  tai  .</p> <p>3) Aseta termostaattisäädin halutun kypsennyslämpötilan kohdalle.</p> <p>4) Aseta ajastinsäädin halutun kypsennysajan kohdalle.</p> <p>5) Tarkista tai poista ruoka uunista käyttämällä kahvaa, jonka avulla voit liu'uttaa ruoan sisään ja ulos.</p> <p>6) Kun paahtoprosessi on valmis, kuuluu äänimerkki ja ajastinsäädin palaa automaattisesti Off-asentoon. Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka käyttämällä kahvaa.</p> | <p>Kaikki kypsennysajat perustuvat jääkaappilämpöiseen lihaan. Pakastetun lihan paistaminen voi kestää huomattavasti kauemmin. Siksi lihalämpömittarin käyttö on erittäin suositeltavaa.</p> <p>Kypsennetty ruoka, metalliritilä ja ovi voivat olla erittäin kuumia; käsittele niitä varovasti. Älä jätä uunia ilman silmälläpitoa.</p> |
|  | Tämä toiminto sopii täydellisesti leivän, pizzan ja siipikarjan paistamiseen.                                        | <p>1) Aseta kypsennettävä ruoka paistoritilälle/uunipellille. Työnnä ritilä/pelti uunin keskimmäiseen tukiohjaimeseen.</p> <p>2) Käännä uunin toimintosäädin asentoon  .</p> <p>3) Aseta termostaattisäädin haluttuun lämpötilaan tai reseptin ohjeiden mukaisesti.</p> <p>4) Aseta ajastinsäädin halutun kypsennysajan kohdalle.</p> <p>5) Tarkista tai poista ruoka uunista käyttämällä kahvaa, jonka avulla voit liu'uttaa ruoan sisään ja ulos.</p> <p>6) Kun paahtoprosessi on valmis, kuuluu äänimerkki ja ajastinsäädin palaa automaattisesti Off-asentoon. Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka välittömästi; muussa tapauksessa uunissa jäljellä oleva lämpö jatkaa ruoan</p>            | <p>Kypsennetty ruoka, metalliritilä ja ovi voivat olla erittäin kuumia; käsittele niitä varovasti.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                                    | kypsentämistä ja kuivattaa sen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br> | Tämä toiminto on täydellinen kokonaisten broilereiden ja siipikarjan paistamiseen. | <p>1) Aseta koko kana varrastankoon ja kiinnitä se kahdella haarukalla molemmilta puolilta. Aseta sitten varrastanko grillihaarukalle tarkoitettuihin reikiin ja sulje luukku.</p> <p>2) Käännä uunin toimintosäädin asentoon  tai .</p> <p>lämpötilaan tai reseptin ohjeiden mukaisesti.</p> <p>4) Aseta ajastinsäädin halutun kypsennysajan kohdalle.</p> <p>5) Tarkista tai poista ruoka uunista käyttämällä kahvaa, jonka avulla voit liu'uttaa ruoan sisään ja ulos.</p> <p>6) Kun paahtoprosessi on valmis, kuuluu äänimerkki ja ajastinsäädin palaa automaattisesti Off-asentoon. Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka käyttämällä kahvaa.</p> | <p>Aseta paistopelti alimmalle tasolle kerätä ruoasta kypsennyksen aikana tippuvan rasvan keräämiseksi. Suosittelemme myös kaatamaan vettä paistopellille ennen kypsentämistä grillihaarukatoiminnolla, sillä tämä vaikuttaa positiivisesti kypsennystuloksiin.</p> <p>Kaikki paahtoajat perustuvat jääkaappilämpöiseen lihaan. Pakastetun lihan paistaminen voi kestää huomattavasti kauemmin. Siksi lihalämpömittarin käyttö on erittäin suositeltavaa. Kypsennetty ruoka, metallirillä ja ovi voivat olla erittäin kuumia; käsittele niitä varovasti. Älä jätä uunia ilman silmälläpitoa.</p> |

## KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta uuni kiinteälle työtasolle. Kytke uuni virtalähteeseen.
2. Aseta kypsennettävä ruoka astiaan, aseta lämpötila, ajastin ja teho ja esilämmitä sitten uuni. Aseta astia uuniin käyttämällä kahvaa, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.
3. Uunia ei yleensä tarvitse esilämmittää, mutta näin kannattaa tehdä, kun haluat kypsentää paremmin joitakin herkempiä elintarvikkeita (esimerkiksi kakkuja ja harvinaisia lihoja).
4. Estä ruoan tarttuminen astiaan sivelemällä astia pienellä määrällä öljyä ennen ruoan asettamista siihen.
5. Jaa ruoka tasaisesti astiaan ja laita vain yksi astia uuniin.
6. Voit seurata paiston etenemistä lasiluukun läpi. Suuremmat elintarvikkeet on käännettävä kerran tai kahdesti kypsennyksen aikana. Avaa luukku ruoan kääntämiseksi tai poistamiseksi, mutta sulje luukku uudelleen heti sen jälkeen.
7. Aseta kypsennyksen jälkeen säätimet asentoon "0" ja irrota laite pistorasiasta. Ole varovainen, kun poistat ruokaa uunista.

## PUHDISTUSOHJEET

**HUOMIO:** Sähköiskun estämiseksi **ÄLÄ UPOTA UUNIA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.**

Puhdista uuni säännöllisesti parhaan suorituskyvyn ja pitkän käyttöiän saavuttamiseksi. Säännöllinen puhdistus vähentää myös tulipalon vaaraa.

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta. Anna uunin jäähtyä.
2. Irrota irrotettava muralusta, paistoritilä ja uunipelti vetämällä ne ulos uunista. Puhdista ne kostealla liinalla, johon on lisäty hieman saippuaa. Käytä vain mietoja saippuavettä.
3. Puhdista uunin sisäpinnat pyyhkimällä uunin seinät, pohja ja lasiluukku kostealla saippuallinalla. Toista kuivalla, puhtaalla liinalla.
4. Pyyhi uunin ulkopinnat kostealla liinalla. **HUOMIO: ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA PUHDISTUSaineita TAI METALLISIA**

**HANKAUSTYYNYJÄ.** Käytä vain mietoa saippuavettä. Hankaavat puhdistusaineet, pesuharjat ja kemialliset puhdistusaineet vahingoittavat laitteen pinnoitetta. Pinnoitteesta voi irrota palasia ja koskettaa sähköosia, mikä puolestaan voi johtaa sähköiskun vaaraan.

- Anna laitteen jäähtyä ja kuivua kokonaan ennen säilytystä. Jos säilytät uunia käyttämättömänä pitkiä aikoja, varmista, että uuni on puhdas eikä siinä ole ruokajäämiä. Säilytä uunia kuivassa paikassa, kuten pöydällä, työtasolla tai kaapin hyllyllä. Suositeltua puhdistusta lukuun ottamatta käyttäjän ei tarvitse suorittaa muita huoltotoimia.
- Kaikki muut huollot saa suorittaa vain valtuutettu huoltoedustaja.

## SÄILYTYS

Irrota pistotulppa pistorasiasta, anna uunin jäähtyä ja puhdista se ennen säilytystä. Säilytä sähköuunia omassa laatikossaan puhtaassa ja kuivassa paikassa. Älä koskaan varastoi laitetta, kun se on kuuma tai kytkettynä pistorasiaan. Älä koskaan kääri johtoa tiukasti laitteen ympärille. Älä kohdista johtoon rasitusta kohdassa, josta se menee laitteeseen, sillä se voi aiheuttaa johdon rispaantumista ja rikkoutumisen.

## KUNNOSSAPITO-OHJEET

Tämä laite vaatii vain vähän kunnossapitoa. Laite ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia. Älä yritä korjata laitetta itse. Ota yhteyttä pätevään korjausteknikkoon, jos tuote vaatii huoltoa.

## TÄMÄN TUOTTEEN OIKEA HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana EU:n alueella. Voit estää hallitsemattoman jätehuollon ympäristölle tai ihmisten terveydelle aiheuttamat mahdolliset haitat kierrättämällä sen vastuullisesti raaka-aineiden kestäväen uudelleenikäytön edistämiseksi. Käytetyn laitteen palauttamiseksi käytä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteys jälleenmyyjään, jolta tuote ostettiin. He voivat ottaa tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.



Tuote täyttää sovellettavien EY-direktiivien vaatimukset.

## TEKNISET TIEDOT

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Malli          | <b>HOM30M</b>    |
| Syöttöjännite  | <b>220–240 V</b> |
| Taajuus        | <b>50-60 Hz</b>  |
| Uunin tilavuus | <b>30 L</b>      |
| Teho           | <b>1600 W</b>    |

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Malli          | <b>HOM45M</b>    |
| Syöttöjännite  | <b>220–240 V</b> |
| Taajuus        | <b>50-60 Hz</b>  |
| Uunin tilavuus | <b>45 L</b>      |
| Teho           | <b>2000 W</b>    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                                  |                                   |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Bouton de contrôle de la température du four  | 6. Plaque de cuisson              |
| 2. Bouton de contrôle du mode de cuisson du four | 7. Fourchette de rôtissoire       |
| 3. Minuteur                                      | 8. Poignée de rôtissoire          |
| 4. Voyant alimentation                           | 9. Poignée pour plaque de cuisson |
| 5. Grille                                        | 10. Bac à miettes                 |

### Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil.

### Mesures de protection importantes

1. Lisez d'abord toutes les instructions.
2. N'utilisez pas ce four en même temps que d'autres appareils électriques de grande puissance, car cela pourrait provoquer une surcharge.
3. Ne touchez aucune surface chaude pendant le fonctionnement de l'appareil ou immédiatement après son utilisation.
4. Portez toujours des gants isolants lorsque vous introduisez ou retirez des éléments du four chaud.
5. Portez une attention particulière aux appareils lorsque des enfants les utilisent ou se situent à proximité.
6. N'utilisez pas ce four sans la supervision d'un adulte.
7. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche électrique ou toute autre pièce du four dans l'eau ou dans un tout autre liquide. Veuillez vous assurer que la fiche électrique est sèche avant utilisation.
8. Pour éviter les chocs électriques, ne touchez pas, ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil lorsque votre main est mouillée.
9. Pour protéger le cordon d'alimentation, ne pendez rien dessus et ne le pincez pas ; ne modifiez pas le cordon d'alimentation ; ne tirez pas et ne tordez pas le cordon d'alimentation ; veuillez maintenir la fiche stable



lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil.

10. Ne laissez jamais le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes. N'utilisez pas cet appareil lorsque le cordon d'alimentation est tordu ou emmêlé.

11. Veuillez débrancher l'appareil de la prise électrique après utilisation.

12. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales ; nous n'accepterons aucune responsabilité de réparation si l'utilisateur n'utilise pas cet appareil conformément au manuel.

13. Quand le four est en cours d'utilisation, laissez un espace de 10 cm minimum autour du four afin de permettre une circulation d'air appropriée. L'appareil doit être placé sur une surface plate et sèche. Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, ou avant de le nettoyer.

14. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, d'un four chaud ou d'un four à micro-ondes.

15. Ne recouvrez jamais une partie du four avec une feuille d'aluminium.

16. Les aliments trop grands ou des ustensiles en métal ne peuvent être insérés dans le mini-four, car ils présenteraient un risque d'incendie ou d'électrocution.

17. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou matériaux similaires.

18. Veuillez vous assurer que l'appareil est débranché et qu'il a refroidi avant de le déplacer ou de le nettoyer.

19. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait entraîner des risques ou des blessures.

20. Ne disposez rien sur le four, notamment sur la porte en verre quand elle est ouverte.

21. Pour éviter un incendie, veuillez envelopper tout aliment susceptible de libérer de la graisse ou du jus pendant la cuisson dans une feuille d'aluminium et placez-le sur la plaque de cuisson.

22. Veuillez vous assurer que la feuille d'aluminium n'entre pas en contact avec les éléments chauffants, car cela pourrait provoquer un incendie.

23. Ne déplacez pas cet appareil pendant qu'il fonctionne, lorsqu'il est chaud ou lorsqu'il y a quelque chose à l'intérieur.
24. Si la nourriture dans le four prend feu ou commence à fumer, veuillez débrancher le four et n'ouvrez pas la porte en verre à ce moment-là. N'ouvrez la porte en verre que lorsque la nourriture ne produit plus de fumée.
25. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. Veuillez l'envoyer à un centre de réparation pour inspection ou réparation. N'utilisez pas de pièces qui ne proviennent pas du fabricant d'origine.
26. Cet appareil est équipé d'une vitre de sécurité trempée. Ce verre est plus robuste que le verre ordinaire et il est plus résistant à la casse. Le verre trempé peut se briser, mais les morceaux de verre n'auront pas de bords tranchants. Évitez de rayer la vitre ou de faire des entailles sur les bords. Si la porte présente une rayure ou une entaille, contactez notre service clientèle avant d'utiliser le four.
27. Pour les appareils munis d'un raccord de type Y : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout danger.
28. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
29. Le poids des aliments qui sont placés sur la plaque ou la grille ne doit pas dépasser 2,5 kg. Ne disposez pas la totalité ou la plus grande partie de vos aliments sur un seul côté de la plaque ou de la grille ; répartissez plutôt les aliments uniformément sur la plaque ou la grille.
30. **AVERTISSEMENT** : cet appareil a une fonction de chauffage. Les surfaces fonctionnelles et non fonctionnelles peuvent se réchauffer jusqu'à atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par chaque personne, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Tenez l'appareil exclusivement par des surfaces de préhension et utilisez des mesures de protection contre la chaleur, telles que des gants de protection ou des maniques. Il convient de laisser refroidir suffisamment longtemps les zones qui ne sont pas destinées à être touchées ou saisies.

31. Il faut faire preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
32. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou bien un système à télécommande.
33. Les enfants âgés de 8 ans et plus, les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et les personnes qui manquent d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou après avoir reçu les instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et à condition d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
34. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
35. Les enfants ne doivent pas procéder à son nettoyage et à son entretien sans surveillance.
36. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## **Avertissements**

- Branchez le câble dans une prise électrique correctement câblée. Insérez complètement la fiche électrique dans la prise ; si la fiche n'est pas complètement insérée, elle peut devenir anormalement chaude. Utilisez une prise protégée par un fusible de 16 A.
- Ne branchez jamais plus d'un appareil sur une même prise électrique. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau.
- Maintenez le cordon d'alimentation au sec et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon d'alimentation après utilisation. Un dysfonctionnement peut provoquer un incendie lorsque la fiche est insérée dans la prise.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tenez toujours la fiche et ne tirez pas sur le cordon. Autrement, les fils dans le câble pourraient se rompre.
- Ne placez rien sur le four pendant son utilisation. La chaleur peut provoquer des déformations, des fissures, etc.

- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four. L'appareil pourrait basculer.
- Attention ! Veillez à ne pas vous brûler pendant le fonctionnement de l'appareil. Les pièces métalliques et la porte en verre deviennent très chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Évitez de les toucher lorsque vous ouvrez et fermez la porte.
- Utilisez toujours la poignée pour le plat lors de l'insertion ou du retrait. Le contact direct provoquerait de graves brûlures.
- Lorsque la porte en verre est chaude, évitez tout contact avec l'eau. Le verre pourrait se briser.
- S'il est probable que des projections de graisse se produisent à partir des aliments que vous cuisinez, il est conseillé de recouvrir le plat de deux feuilles d'aluminium. Cela réduira les risques d'éclaboussures et permettra à la graisse de s'égoutter entre les feuilles.
- Ne placez rien sur ou près des éléments chauffants (en haut et en bas), car la nourriture brûlera. Placez toujours la plaque de cuisson sur le quatrième niveau du four pour éviter que des liquides ou des miettes ne tombent sur l'élément chauffant.
- N'utilisez pas de substances inflammables à proximité d'un appareil électrique en fonctionnement. Gardez toutes les substances sous pression et autres gaz inflammables à l'écart des appareils en fonctionnement. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou une explosion.

## **Mise en garde**

LES SURFACES DE L'APPAREIL SONT CHAUDES APRÈS UTILISATION. Portez TOUJOURS des gants ou des mitaines de protection isolées lorsque vous touchez un four chaud ou des plats et des aliments chauds, ou lorsque vous insérez ou retirez la grille, des casseroles ou des plats de cuisson.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballiez l'appareil.
2. Retirez toutes les grilles et casseroles. Lavez les grilles et les casseroles à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Séchez soigneusement tous les accessoires et remplacez-les dans le four. Branchez le four : il est prêt à l'emploi.
4. Après avoir réassemblé votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à température MAXIMALE pendant environ 15 minutes pour éliminer toute huile d'emballage qui pourrait subsister après l'expédition.
5. De la fumée peut apparaître lors de la première utilisation de votre four. Ne vous inquiétez pas, c'est normal. La fumée devrait disparaître après 20 minutes.

## UTILISATION

- **Grille** : pour le grillage, la cuisson au four et la cuisson générale dans des casseroles et des plats standard.
- **Plaque de cuisson** : pour griller et rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et d'autres aliments.
- **Poignée pour plaque** : permet de saisir la plaque et la grille.
- **Fourchette de rôtissoire** : utilisée pour rôtir une variété de viandes et de volailles.
- **Poignée de rôtissoire** : permet de saisir la fourchette de rôtissoire.
- **Bouton de thermostat** : choisissez la température souhaitée entre 90 °C et 220 °C.
- **Bouton du minuteur** : tournez pour régler le temps de cuisson. Une sonnerie retentira à l'expiration du temps défini.
- **Voyant** : il s'allume chaque fois que le four est en marche.
- **Boutons de fonction** : tournez le bouton pour définir la fonction de cuisson souhaitée.

## UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE

1. Glissez une fourchette sur la broche jusqu'à proximité de l'extrémité et fixez la fourchette avec la vis de serrage.
2. Embrochez la nourriture par l'autre côté de la broche.
3. Placez la deuxième fourchette de l'autre côté de la broche, puis fixez-la avec la vis de serrage. Vérifiez que les aliments sont bien maintenus en place au centre de la broche.
4. Placez la broche avec la nourriture dans le four. Insérez une extrémité de la broche dans le trou de support du four. Ensuite, placez l'autre extrémité de la broche sur le support du four.

## MODES DE CHAUFFAGE DU FOUR

| FONCTION                                                                           | IDÉAL POUR...                                                                         | COMMENT LES UTILISER ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ATTENTION !                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | cuire uniformément les escalopes de porc, les cuisses de poulet, les ailes de poulet, | 1) Placez les aliments à cuire sur la grille/la plaque. Insérez la grille/la plaque dans le guide de support central du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tous les temps de cuisson sont calculés pour des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes surgelées peuvent prendre beaucoup plus de temps à cuire. Par conséquent, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée. |
|  | les quartiers de pomme de terre, la volaille, les côtelettes, le poisson              | 2) Tournez le bouton de fonction du four sur  ou  .<br>3) Réglez le bouton du thermostat sur la température de cuisson souhaitée.<br>4) Réglez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson souhaité.<br>5) Pour vérifier la cuisson ou retirer les aliments, utilisez la poignée pour faire glisser les aliments vers l'intérieur et vers l'extérieur.<br>6) Lorsque le grillage est terminé, une sonnerie retentit et | Les aliments cuits, la grille et la porte peuvent devenir très chauds ; manipulez-les avec soin. Ne laissez pas le four                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                                 | le bouton du minuteur revient automatiquement sur la position arrêt. Ouvrez entièrement la porte et retirez la nourriture à l'aide de la poignée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | sans surveillance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                      | Cette fonction est idéale pour la cuisson du pain, de pizzas et de la volaille. | <p>1) Placez les aliments à cuire sur la grille/la plaque. Insérez la grille/la plaque dans le guide de support central du four.</p> <p>2) Tournez le bouton de fonction du four sur .</p> <p>3) Réglez le bouton du thermostat à la température souhaitée selon les besoins ou selon les instructions de la recette.</p> <p>4) Réglez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson souhaité.</p> <p>5) Pour vérifier la cuisson ou retirer les aliments, utilisez la poignée pour faire glisser les aliments vers l'intérieur et vers l'extérieur.</p> <p>6) Lorsque le grillage est terminé, une sonnerie retentit et le bouton du minuteur revient automatiquement sur la position arrêt. Ouvrez entièrement la porte et retirez immédiatement la nourriture ; autrement, la chaleur restant dans le four continuera à griller la nourriture et la séchera.</p>                          | Les aliments cuits, la grille et la porte peuvent devenir très chauds ; manipulez-les avec soin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br> | Cette fonction est idéale pour la cuisson de poulets entiers et de volailles.   | <p>1) Placez le poulet entier sur la broche de rôtissoire et fixez-le avec les deux fourchettes de chaque côté. Ensuite, insérez la broche dans le trou pour rôtissoire et fermez la porte.</p> <p>2) Tournez le bouton de fonction du four sur  ou .</p> <p>la température souhaitée selon les besoins ou selon les instructions de la recette.</p> <p>4) Réglez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson souhaité.</p> <p>5) Pour vérifier la cuisson ou retirer les aliments, utilisez la poignée pour faire glisser les aliments vers l'intérieur et vers l'extérieur.</p> <p>6) Lorsque le grillage est terminé, une sonnerie retentit et le bouton du minuteur revient automatiquement sur la position arrêt. Ouvrez entièrement la porte et retirez la nourriture à l'aide de la poignée.</p> | <p>Placez la plaque de cuisson dans le niveau inférieur du four pour recueillir l'huile qui s'écoule des aliments pendant la cuisson. Nous vous recommandons également de verser de l'eau sur la plaque de cuisson avant d'utiliser la fonction de rôtissoire, car cela affectera positivement les résultats de la cuisson.</p> <p>Tous les temps de grillage sont calculés pour des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes surgelées peuvent prendre beaucoup plus de temps à cuire. Par conséquent, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.</p> <p>Les aliments cuits, la grille et</p> |

|  |  |  |                                                                                                           |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | la porte peuvent devenir très chauds ; manipulez-les avec soin. Ne laissez pas le four sans surveillance. |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez le four sur une surface de travail solide. Branchez la fiche électrique dans la prise électrique.
2. Placez les aliments à cuire dans un plat, réglez la température, le minuteur et la puissance, puis préchauffez le four. Placez le plat dans le four à l'aide de la poignée lorsque le four atteint sa température de consigne.
3. Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four, mais il est préférable de le préchauffer pour mieux cuire certains des aliments les plus délicats (par exemple, les gâteaux et les viandes saignantes).
4. Badigeonnez le plat avec un peu d'huile avant d'y déposer les aliments pour éviter qu'ils ne collent.
5. Répartissez la nourriture uniformément sur le plat et ne mettez qu'un seul plat dans le four.
6. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson à travers la porte en verre. Les gros aliments doivent être retournés une ou deux fois pendant la cuisson. Ouvrez la porte pour tourner ou retirer les aliments, mais refermez la porte immédiatement après.
7. Après la cuisson, remplacez les boutons sur la position « 0 » et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Faites attention lorsque vous retirez les aliments du four.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**ATTENTION** : Pour éviter tout choc électrique, **N'IMMERGEZ PAS LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

Pour de meilleures performances et une longue durée de vie, nettoyez régulièrement votre mini-four. Un nettoyage régulier réduira également le risque d'incendie.

1. Retirez la fiche de la prise électrique. Laissez le four refroidir.
2. Retirez le bac à miettes amovible, la grille et la plaque en les tirant hors du four. Nettoyez-les avec un chiffon humide et du savon. Assurez-vous de n'utiliser que de l'eau savonneuse douce.
3. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyez les parois du four, le fond du four et la porte en verre avec un chiffon humide et savonneux. Faites de même avec un chiffon propre et sec.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. **ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCUSER EN MÉTAL.** Assurez-vous de n'utiliser que de l'eau savonneuse douce. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses à récuser et les nettoyeurs chimiques endommageront le revêtement de cet appareil. Des morceaux peuvent se détacher du revêtement et atteindre des parties électriques, ce qui peut entraîner un risque de choc électrique.
5. Laissez l'appareil refroidir et sécher complètement avant de le ranger. Si vous stockez le four pendant de longues périodes, assurez-vous qu'il est propre et exempt de particules alimentaires. Rangez le four dans un endroit sec, par exemple sur une table, un comptoir ou une étagère. Outre le nettoyage recommandé, aucun autre entretien par l'utilisateur ne devrait être nécessaire.
6. Toute autre opération d'entretien doit être effectuée par un technicien agréé.

## STOCKAGE

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil tant qu'il est chaud ou encore branché. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil. Ne mettez pas de poids sur la partie du cordon qui entre dans l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se rompre.

## INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un technicien qualifié pour la réparation d'appareils si le produit nécessite une réparation.

## MISE AU REBUT APPROPRIÉE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers et ce, dans toute l'UE.

Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez les recycler de manière responsable et favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour recycler votre appareil

usagé, veuillez utiliser les systèmes de renvoi et de collecte ou contacter le détaillant qui vous a vendu le produit. Il pourra récupérer ce produit pour le recycler dans le respect de l'environnement.



Ce produit répond aux exigences des directives CE applicables.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Modèle                 | <b>HOM30M</b>      |
| Tension d'alimentation | <b>220 – 240 V</b> |
| Fréquence              | <b>50 - 60 Hz</b>  |
| Volume du four         | <b>30 L</b>        |
| Puissance              | <b>1 600 W</b>     |

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Modèle                 | <b>HOM45M</b>      |
| Tension d'alimentation | <b>220 – 240 V</b> |
| Fréquence              | <b>50 - 60 Hz</b>  |
| Volume du four         | <b>45 L</b>        |
| Puissance              | <b>2 000 W</b>     |





|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                           |                       |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Regulacija temperature pećnice         | 6. Pladanj za pečenje |
| 2. Kontrola funkcije zagrijavanja pećnice | 7. Ražanj za pečenje  |
| 3. Mjerač vremena                         | 8. Drška za ražanj    |
| 4. Žarulja indikatora napajanja           | 9. Drška za pladanj   |
| 5. Žičana polica                          | 10. Posuda za mrvice  |

### Važne sigurnosne upute

Prije početka uporabe uređaja obvezno pročitajte upute za uporabu

### Važne zaštitne mjere

1. Prvo pročitajte sve upute.
2. Nemojte koristiti ovu pećnicu istodobno s drugim električnim uređajima velike snage, jer to može uzrokovati preopterećenje.
3. Ne dodirujte vruće površine dok uređaj radi ili odmah nakon toga.
4. Uvijek nosite zaštitne izolirane rukavice za pećnicu prilikom stavljanja ili vađenja predmeta iz vruće pećnice.
5. Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili kad se uređaj koristi u njihovoj blizini.
6. Nemojte koristiti ovu pećnicu bez nadzora odrasle osobe.
7. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili bilo koje dijelove pećnice u vodu ili drugu tekućinu. Prije uporabe provjerite je li utikač suh.
8. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte dodirivati, spajati ili odspajati uređaj dok vam je ruka mokra.
9. Kako biste zaštitili kabel za napajanje, nemojte ga vješati ili sjeći; nemojte mijenjati kabel za napajanje; nemojte povlačiti ili uvijati kabel za napajanje; držite čvrsto utikač pri spajanju ili odspajanju uređaja.
10. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili radne površine ili da dodiruje vruće površine. Nemojte koristiti ovaj uređaj kad je kabel za napajanje uvijen ili zapetljan.

11. Nakon uporabe odspojite uređaj iz električne utičnice.
12. Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kućnu uporabu. Nemojte ga koristiti na otvorenom ili za komercijalnu uporabu; nećemo prihvatiti nikakvu odgovornost za popravak ako korisnik ne koristi ovaj uređaj u skladu s uputama.
13. Tijekom rada pećnice ostavite najmanje 10 cm prostora sa svih strana pećnice kako bi se omogućila odgovarajuća cirkulacija zraka. Podloga na kojoj je uređaj postavljen treba biti ravna i suha. Odspojite uređaj iz utičnice kad ga ne koristite ili prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije postavljanja ili uklanjanja dijelova ili prije čišćenja.
14. Ne postavljajte na ili u blizini plinskog ili električnog plamenika, u zagrijanu pećnicu ili u mikrovalnu pećnicu.
15. Ne prekrivajte nijedan dio pećnice metalnom folijom.
16. Preveliki komadi hrane ili metalni pribor ne smiju se stavljati u pećnicu, jer mogu izazvati požar ili rizik od strujnog udara.
17. U pećnicu nemojte stavljati nijedan od sljedećih materijala: karton, plastiku, papir ili nešto slično.
18. Provjerite je li uređaj odspojen i je li se ohladio prije pomicanja ili čišćenja.
19. Uporaba dodatne opreme koje proizvođač ne preporučuje može uzrokovati opasnost ili ozljede.
20. Ne stavljajte ništa na pećnicu, posebno na staklena vrata kad su otvorena.
21. Kako biste spriječili požar, zamotajte svu hranu koja može otpustiti masnoću ili sokove tijekom pečenja u aluminijsku foliju i stavite je na pladanj za pečenje.
22. Pazite da folija nije u dodiru s bilo kojim grijaćim elementima, jer to može dovesti do požara.
23. Nemojte pomicati uređaj dok radi ili kad je vruć ili kad je nešto u njemu.
24. Ako se hrana u pećnici zapali ili počne dimiti, odspojite pećnicu iz napajanja i ne otvarajte staklena vrata. Otvorite staklena vrata samo kada više nema dima koji izlazi iz hrane.

25. Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili ako je ispao. Pošaljite ga u servisni centar na pregled ili popravak. Nemojte koristiti dijelove koji nisu od izvornog proizvođača.
26. Ovaj uređaj ima sigurnosna vrata od kaljenog stakla. Staklo je jače od običnog stakla i otpornije je na lomljenje. Kaljeno staklo može se razbiti, ali komadi neće imati oštre rubove. Pazite da površina vrata ne bude izgrebana ili rubovi oštećeni. Ako su vrata izgrebana ili oštećena, kontaktirajte našu liniju za odnose s potrošačima prije uporabe pećnice.
27. Za uređaje s priključkom tipa Y: ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
28. Stražnju površinu uređaja treba postaviti uz zid.
29. Težina hrane koja se stavlja na pladanj za hranu/žičanu policu ne smije biti veća od 2,5 kg. Nemojte stavljati svu ili većinu hrane na jednu stranu pladnja/žičane police; radije ravnomjerno rasporedite hranu po pladnju/žičanoj polici.
30. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj ima funkciju zagrijavanja. Funkcionalne i nefunkcionalne površine mogu se zagrijati do visokih temperatura. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature, ovaj uređaj treba koristiti s **OPREZOM**. Uređaj držite isključivo za površine za držanje i koristite mjere toplinske zaštite, kao što su rukavice za zaštitu od topline ili držači za lonce. Područja koja se ne smiju dodirivati ili držati treba ostaviti da se ohlade.
31. Budite iznimno oprezni pri pomicanju uređaja ili posude u kojoj je vruće ulje ili druge vruće tekućine.
32. Za ovaj uređaj nije predviđena mogućnost upravljanja vanjskim mjeracem vremena ili odvojenim sustavom na daljinsko upravljanje.
33. Djeca, starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva i znanja, smiju koristiti uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja.
34. Djeca se ne smiju igrati uređajem.

35. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora odgovorne osobe.

36. Uređaj i kabel držite izvan dosega djece mlađe od 8 godina.

## **Upozorenja**

- Spojite kabel u pravilno ožičenu električnu utičnicu. Potpuno umetnite utikač u utičnicu; ako utikač nije potpuno umetnut, može postati neuobičajeno vruć. Koristite utičnicu koja je zaštićena osiguračem od 16 A.
- Nikada ne spajajte više od jednog utikača na istu utičnicu. Ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu.
- Održavajte kabel za napajanje suhim i nemojte rukovati uređajem mokrim rukama. Uvijek odspojite kabel za napajanje nakon uporabe. Kvar može izazvati požar kad je utikač umetnut u utičnicu.
- Kad odspajate kabel za napajanje, uvijek držite utikač i ne povlačite kabel. U suprotnom, žice unutar kabela mogu puknuti.
- Nemojte stavljati ništa na pećnicu dok je u uporabi. Toplina može uzrokovati deformaciju, pucanje itd.
- Ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice. Uređaj se može prevrnuti.
- Upozorenje! Pazite da se ne opečete dok uređaj radi. Metalni dijelovi i staklena vrata vrlo su vrući dok je uređaj u uporabi. Ne dirajte ih dok otvarate i zatvarate vrata.
- Prilikom stavljanja ili vađenja posude uvijek koristite dršku za posudu. Izravan kontakt uzrokovat će teške opekline.
- Kada su staklena vrata vruća, izbjegavajte svaki kontakt s vodom. Staklena vrata mogu se razbiti.
- Ako je vjerojatno da će se masnoća raspršiti iz hrane koju pečete, preporučljivo je staviti dva komada aluminijske folije na posudu. To će smanjiti prskanje i omogućiti kapanje masti između folije.
- Ne stavljajte ništa na ili blizu grijaćih elemenata (gornjih i donjih), jer će hrana zagorjeti. Uvijek postavite pladanj za pečenje na četvrtu policu roštilja kako biste spriječili prolijevanje tekućine ili padanje mrvica na

grijaći element.

- Nemojte koristiti zapaljive tvari u blizini električnog uređaja koji radi. Držite sve tvari pod tlakom i druge zapaljive plinove podalje od uređaja koji rade. U suprotnom može doći do požara ili eksplozije.

## Oprez

POVRŠINE UREĐAJA SU VRUĆE NAKON UPORABE. UVIJEK nosite zaštitne izolirane rukavice ili rukavice za pećnicu kada dodirujete vruću pećnicu ili vruće posuđe i hranu ili kada stavljate ili vadite policu, tave ili posuđe za pečenje.

## PRIJE PRVE UPORABE

1. Raspakirajte uređaj.
2. Uklonite sve police i tave. Operite police i tave u vrućoj vodi sa sapunicom ili perilici posuđa.
3. Temeljito osušite sve dodatke i zamijenite ih u pećnici. Ukopčajte pećnicu u utičnicu i spremna je za uporabu.
4. Nakon ponovnog sklapanja pećnice, preporučujemo da je uključite na MAKSIMALNU temperaturu oko 15 minuta kako biste uklonili eventualno preostalo pakirno ulje nakon isporuke.
5. Tijekom prve uporabe pećnice može se pojaviti dim. Ne brinite, to je normalno, a dim bi trebao nestati nakon 20 minuta.

## UPUTE ZA UPORABU

- **Žičana polica:** za prženje, pečenje i uobičajeno kuhanje u vatrostalnim posudama i standardnim tavama.
- **Pladanj za hranu:** za kuhanje i pečenje mesa, peradi, ribe i drugih namirnica.
- **Drška za pladanj:** omogućuje vam da uzmete pladanj i policu.
- **Ražanj za pečenje:** koristi se za pečenje raznih vrsta mesa i peradi.
- **Drška za ražanj:** omogućuje vam da uzmete ražanj za pečenje.
- **Regulator termostata:** odaberite željenu temperaturu od niske (90 °C) do 220 °C.
- **Regulator mjerača vremena:** okrenite za podešavanje vremena kuhanja. Zvučni signal oglasit će se kad istekne zadano vrijeme.
- **Indikator:** svijetli kad god je pećnica uključena.
- **Funkcijski regulatori:** okrenite regulator za podešavanje željene funkcije kuhanja.

## KORIŠTENJE RAŽNJA

1. Gurnite jedan dio ražnja na šipku dok se ne približi kraju šipke i učvrstite ga vijkom.
2. Nabodite hranu s druge strane šipke.
3. Postavite drugi dio ražnja na drugu stranu šipke, a zatim ga učvrstite vijkom. Provjerite stoji li hrana čvrsto na mjestu u središtu šipke.
4. Stavite ražanj s hranom u pećnicu. Umetnite jednu stranu šipke u potporni otvor pećnice. Zatim postavite drugu stranu šipke na nosač pećnice.

## NAČINI ZAGRIJAVANJA PEĆNICE

| FUNKCIJA                                                                           | DOBRO ZA...                                                                                                    | UPUTE ZA UPORABU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | OPREZ!                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ravnomjerno pečenje svinjskih kotleta, pilećih bataka, pilećih kralaca, kriške krumpira, peradi, kotleta, ribe | <p>1) Stavite hranu koju ćete peći na žičanu policu/pladanj za hranu. Umetnite policu/pladanj u srednju noseću vodilicu pećnice.</p> <p>2) Okrenite funkcijski regulator pećnice na  ili .</p> <p>3) Podesite regulator termostata na željenu temperaturu pečenja.</p> <p>4) Podesite regulator mjerača vremena na željeno vrijeme kuhanja.</p> <p>5) Za provjeru ili vađenje hrane upotrijebite dršku za pomoć pri stavljanju i vađenju hrane.</p> <p>6) Po završetku pečenja oglasit će se zvučni signal, a regulator mjerača vremena automatski će se isključiti. Otvorite vrata do kraja i izvadite hranu pomoću drške.</p>                              | <p>Sva vremena pečenja temelje se na mesu na temperaturi hladnjaka. Pečenje smrznutog mesa može potrajati znatno dulje. Stoga se vrlo preporučuje uporaba termometra za meso.</p> <p>Pečena hrana, metalna polica i vrata mogu biti vrlo vrući; pažljivo rukujte njima. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora.</p> |
|    | Ova funkcija idealna je za pečenje kruha, pizze i peradi.                                                      | <p>1) Stavite hranu koju ćete peći na žičanu policu/pladanj za hranu. Umetnite policu/pladanj u srednju noseću vodilicu pećnice.</p> <p>2) Okrenite funkcijski regulator pećnice na .</p> <p>3) Podesite regulator termostata na željenu temperaturu prema potrebi ili prema uputama u receptu.</p> <p>4) Podesite regulator mjerača vremena na željeno vrijeme kuhanja.</p> <p>5) Za provjeru ili vađenje hrane upotrijebite dršku za pomoć pri stavljanju i vađenju hrane.</p> <p>6) Po završetku pečenja oglasit će se zvučni signal, a regulator mjerača vremena automatski će se isključiti. Otvorite vrata do kraja i odmah izvadite hranu; u suprotnom, preostala toplina u pećnici nastaviti će peći hranu i ona će se isušiti.</p> | <p>Pečena hrana, metalna polica i vrata mogu biti vrlo vrući; pažljivo rukujte njima.</p>                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Ova funkcija idealna je za pečenje cijelih pilića i peradi.                                                    | <p>1) Stavite cijelo pile na ražanj za pečenje i pričvrstite ga s obje strane. Zatim umetnite šipku u otvor ražnja za</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Stavite pladanj za hranu u donji otvor za policu kako biste</p>                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>pečenje i zatvorite vrata.</p> <p>2) Okrenite funkcijski regulator pećnice na  ili </p> <p>željenu temperaturu prema potrebi ili prema uputama u receptu.</p> <p>4) Podesite regulator mjerača vremena na željeno vrijeme kuhanja.</p> <p>5) Za provjeru ili vađenje hrane upotrijebite dršku za pomoć pri stavljanju i vađenju hrane.</p> <p>6) Po završetku pečenja oglasit će se zvučni signal, a regulator mjerača vremena automatski će se isključiti. Otvorite vrata do kraja i izvadite hranu pomoću drške.</p> | <p>prikupili ulje koje kaplje iz hrane tijekom pečenja. Također preporučujemo da prije pečenja na ražnju ulijete malo vode u pladanj za hranu, jer će to pozitivno utjecati na rezultate pečenja.</p> <p>Sva vremena pečenja temelje se na mesu na temperaturi hladnjaka. Pečenje smrznutog mesa može potrajati znatno dulje. Stoga se vrlo preporučuje uporaba termometra za meso. Pečena hrana, metalna polica i vrata mogu biti vrlo vrući; pažljivo rukujte njima. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## UPUTE ZA UPORABU

1. Postavite pećnicu na čvrstu radnu površinu. Priključite je na napajanje.
2. Stavite hranu koju želite peći u posudu, podesite temperaturu, mjerač vremena i snagu, zatim zagrijte pećnicu. Stavite posudu u pećnicu pomoću drške kad pećnica dosegne podešenu temperaturu.
3. Obično nije potrebno prethodno zagrijavati pećnicu, ali ju je bolje zagrijati kako bi se bolje skuhalo neka osjetljivija hrana (primjerice kolači i sirovo meso).
4. Posudu malo nauljite prije stavljanja hrane u nju, tako da se hrana ne lijepi za nju.
5. Jednako rasporedite hranu po posudi i stavite samo jednu posudu u pećnicu.
6. Možete pratiti tijek pečenja kroz staklena vrata. Velike komade hrane treba okretati jednom ili dvaput tijekom pečenja. Otvorite vrata kako biste okrenuli ili izvadili hranu, ali ih odmah zatim ponovno zatvorite.
7. Nakon pečenja, podesite regulatore u položaj "0" i odspojite uređaj iz napajanja. Budite oprezni pri vađenju hrane iz pećnice.

## UPUTE ZA ČIŠĆENJE

**OPREZ:** Za zaštitu od strujnog udara **NE POTAPAJTE PEĆNICU U VODU ILI BILO KOJU DRUGU TEKUĆINU.**

Za najbolje rezultate i dug životni vijek redovito čistite pećnicu. Redovito čišćenje također će smanjiti opasnost od požara.

1. Izvadite utikač iz električne utičnice. Pustite da se ohladi.
2. Izvadite uklonjivi pladanj za mrvice, policu i pladanj tako da ih izvadite iz pećnice. Očistite ih vlažnom krpom namočenom u sapunici. Obavezno koristite samo vodu sa blagom sapunicom.
3. Za čišćenje unutrašnjosti pećnice obrišite stijenke pećnice, dno pećnice i staklena vrata vlažnom krpom namočenom u sapunici. Ponovite suhom, čistom krpom.
4. Obrišite pećnicu izvana vlažnom krpom. **OPREZ: NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI ŽICE ZA ČIŠĆENJE.** Obavezno koristite samo vodu sa blagom sapunicom. Abrazivna sredstva za čišćenje, četke za ribanje i kemijska sredstva za čišćenje oštetit će premaz na ovom uređaju. Komadi mogu odlomiti premaz i dodirnuti električne dijelove, što može rezultirati rizikom od strujnog udara.
5. Prije spremanja ostavite uređaj da se potpuno ohladi i osuši. Ako pećnicu čuvate dulje vrijeme, pobrinite se da bude čista i bez ostataka hrane. Čuvajte pećnicu na suhom mjestu, primjerice na stolu ili radnoj površini ili polici ormarića. Osim preporučenog

čišćenja, ne bi trebalo biti potrebno daljnje održavanje od strane korisnika.

6. Bilo koje drugo servisiranje treba obaviti ovlašteni servisni predstavnik.

## SPREMANJE

Isključite uređaj, ostavite da se ohladi i očistite ga prije spremanja. Električnu pećnicu spremite u kutiju na čisto i suho mjesto. Uređaj nikad nemojte spremati dok je vruć ili još uvijek spojen na napajanje. Nikada nemojte čvrsto omotavati kabel oko uređaja. Nemojte pritiskati kabel na mjestu ulaska u uređaj, jer to može uzrokovati oštećenje i pucanje kabela.

## UPUTE ZA ODRŽAVANJE

Ovaj uređaj ne zahtijeva puno održavanja. Ne sadržava dijelove koje korisnik može servisirati. Ne pokušavajte ga sami popraviti. Obratite se kvalificiranom tehničaru za popravak uređaja ako proizvod zahtijeva servisiranje.

## PRAVILNO ODLAGANJE PROIZVODA



Ova oznaka ukazuje da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućanskim otpadom diljem EU-a. Kako bi se spriječila moguća šteta po okoliš ili zdravlje ljudi uslijed nekontroliranog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste poticali održivu ponovnu uporabu materijalnih resursa. Kako biste vratili korišteni uređaj, upotrijebite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite prodavaču kod kojeg ste kupili proizvod. Oni mogu uzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.



Proizvod ispunjava zahtjeve važećih EC direktiva.

## TEHNIČKI PODACI

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Oznaka modela   | <b>HOM30M</b>    |
| Napon napajanja | <b>220–240 V</b> |
| Frekvencija     | <b>50-60 Hz</b>  |
| Volumen pećnice | <b>30 l</b>      |
| Snaga           | <b>1600 W</b>    |

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Oznaka modela   | <b>HOM45M</b>    |
| Napon napajanja | <b>220–240 V</b> |
| Frekvencija     | <b>50-60 Hz</b>  |
| Volumen pećnice | <b>45 l</b>      |
| Snaga           | <b>2000 W</b>    |





|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. A sütő hőmérsékletének szabályozása
2. A sütő melegítő funkciójának vezérlése
3. Időzítés
4. Bekapcsolásjelző lámpa
5. Sütőrács

6. Sütőtepsi
7. Nyárs villa
8. Nyárs nyél
9. Tepsifogó
10. Morzsátálca

## Fontos biztonsági utasítások

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

## Fontos utasítások

1. Elsőként olvassa végig a használati útmutatót.
2. Ne használja ezt a sütőt egyidejűleg más nagy teljesítményű elektromos készülékekkel, mert ez túlterhelést okozhat.
3. Ne érintsen meg forró felületeket a készülék működése közben vagy közvetlenül utána.
4. Mindig viseljen bélelt védőkesztyűt, amikor valamit behelyez a forró sütőbe vagy kivesz onnan.
5. Szigorú felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek használnak, vagy gyermekek közelében használják.
6. Ne használja ezt a sütőt felnőtt felügyelete nélkül.
7. Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozódugót vagy a sütő bármely részét. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugó száraz.
8. Az áramütés elleni védelem érdekében ne érintse meg, ne csatlakoztassa vagy húzza ki a készüléket, ha a keze nedves.
9. A tápkábel védelme érdekében ne akasszon rá semmit, és ne törje meg; ne alakítsa át a tápkábelt; ne húzza vagy csavarja a tápkábelt; kérjük, tartsa stabilan a csatlakozódugót, amikor bedugja vagy kihúzza a készüléket.

10. Ne hagyja, hogy a kábel túllógjon az asztal vagy a pult szélén, és ne érjen forró felületekhez. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel megcsavarodott vagy összegabalyodott.
11. Kérjük, használat után húzza ki a készüléket a konnektorból.
12. Ez a készülék kizárólag háztartásban való használatra készült. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra; nem vállalunk semmilyen javítási felelősséget, ha a felhasználó nem az útmutatónak megfelelően használja a készüléket.
13. A sütő működtetésekor hagyjon legalább 10 cm helyet a sütő minden oldalán, a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében. A készüléket vízszintes és száraz felületen kell elhelyezni. Húzza ki a készüléket, ha nem használja, illetve a tisztítás megkezdése előtt. Hagyja kihűlni az alkatrészecskék beszerelése vagy eltávolítása, illetve tisztítás előtt.
14. Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy közelébe, fűtött sütőbe vagy mikrohullámú sütőbe
15. Ne takarja le a sütő egyik részét sem alufóliával.
16. Túl nagy méretű ételeket vagy fém edényeket nem szabad a sütőbe tenni, mert ez tüzet vagy áramütést idézhet elő.
17. Ne tegye a következő anyagokat a sütőbe: karton, műanyag, papír vagy bármi hasonló.
18. A készülék áthelyezése vagy tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból.
19. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata veszélyt vagy sérülést okozhat.
20. Ne tegyen semmit a sütőre, különösen az üvegajtóra, ha az nyitva van.
21. A tűz megelőzése érdekében kérjük, csomagoljon alufóliába minden ételt, amelyből zsír vagy lé képződhet a főzés során, és úgy helyezze a tepsire.
22. Ügyeljen arra, hogy az alufólia ne érintkezzen fűtőelemekkel, mert ez tüzet okozhat.
23. Ne mozgassa a készüléket, amíg az működik, ha forró, vagy ha van benne valami.

24. Ha a sütőben lévő étel meggyullad vagy füstölni kezd, húzza ki a sütőt a konnektorból, és ekkor ne nyissa ki az üvegajtót. Csak akkor nyissa ki az üvegajtót, ha már nem jön ki füst az ételből.
25. Ne használja a készüléket, ha az sérült vagy leesett. Kérjük, küldje el szervizbe ellenőrzésre vagy javításra. Ne használjon olyan alkatrészeket, amelyek nem az eredeti gyártótól származnak.
26. A készülék ajtaja edzett biztonsági üvegből készült. Ez az üveg erősebb, mint a hagyományos üveg, és jobban ellenáll a törésnek. Az edzett üveg eltörhet, de a daraboknak nem lesz éles széle. Kerülje az ajtó felülete vagy az élek megkarcolását vagy kicsorbítását. Ha az ajtón karc vagy vágás van, a sütő használata előtt vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
27. Y típusú csatlakozóval rendelkező készülékeknél: ha a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt kizárólag a gyártó, a márkaszerviz vagy más, hasonlóan képzett személynek cserélheti ki.
28. A készülék hátsó felületét egy falhoz kell helyezni.
29. A tepsibe / rácsra helyezett étel tömege nem haladhatja meg a 2,5 kg-ot. Ne tegye az összes ételt vagy annak nagy részét a tepszi / rács egyik oldalára; ossza el egyenletesen az ételt a tepsiben / rácson.
30. FIGYELMEZTETÉS: Ez a készülék melegítési funkcióval rendelkezik. Mind a funkcionális, mind a nem funkcionális felületek magas hőmérsékletre melegedhetnek. Mivel a különböző emberek eltérően érzékelik a hőmérsékletet, ezt a készüléket ÓVATOSAN kell használni. A készüléket kizárólag a megérintható felületeinél fogja meg és gondoskodjon a hővédő felszerelésről, viseljen védőkesztyűt vagy használjon edényfogót. Azokat a felületeket, amelyek nem arra szolgálnak, hogy megérintsék őket, elegendő időt kell hagyni a lehűlésre.
31. Forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék vagy edény mozgatásakor rendkívül körültekintően kell eljárni.
32. Ezt a készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
33. Ezt a készüléket akkor használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális

képességekkel rendelkezők, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha felügyeletük biztosított, vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket.

34. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel.

35. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

36. Tartsa távol a készüléket és a csatlakozó kábelt a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől.

## **Figyelmeztetések**

- A kábelt egy megfelelően bekötött elektromos aljzatba csatlakoztassa. Dugja be teljesen a dugót a konnektorba; ha a dugó nincs teljesen bedugva, akkor rendellenesen felforrósodhat. Használjon 16A-es biztosítókkal védett aljzatot.
- Soha ne csatlakoztasson egynél több dugót ugyanabba a konnektorba. Ne merítse a tápkábelt vagy a dugót a vízbe
- Tartsa szárazon a tápkábelt, és ne fogja meg a készüléket nedves kézzel. Használat után mindig húzza ki a tápkábelt. A Meghibásodás tüzet okozhat, ha a dugót bedugja a konnektorba.
- Amikor kihúzza a tápkábelt, mindig a csatlakozót fogja meg, és ne a vezetéknél fogva húzza. Ellenkező esetben a kábelben belüli vezetékek elszakadhatnak.
- Használat közben ne helyezzen semmit a sütőre. A hő deformálódást, repedést, stb. okozhat.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára. A készülék felborulhat.
- Figyelmeztetés! Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát a készülék működése közben. A fém részek és az üvegajtó nagyon felforrósodhatnak a készülék működése közben. Ne érintse meg ezeket az ajtó kinyitásakor és bezárásakor.
- Mindig használja a tepsifogót, amikor behelyezi vagy kiveszi az ételt. A közvetlen érintkezés súlyos égési sérüléseket okozhat.

- Ha az üvegajtó forró, kerülje a vízzel való érintkezést. Az üvegajtó eltörhet.
- Ha valószínű, hogy zsír fröccsen ki a főzött ételből, ajánlatos két alufólia-lapot tenni az edényre. Ez csökkenti a fröcskölést, és lehetővé teszi, hogy a zsír a lapok közé csöpögjön.
- Ne helyezzen semmit a fűtőelemekre vagy azok közelébe (felső és alsó), mert az étel megég. A tepsit mindig a negyedik szinten helyezze el, megelőzendő, hogy valamilyen folyadék vagy morzsa a fűtőelemre kerüljön.
- Ne használjon gyúlékony anyagokat működő elektromos készülék közelében. Minden nyomás alatt álló anyagot és egyéb gyúlékony gázt tartson távol a működő készülékektől. Ennek elmulasztása tüzet vagy robbanást okozhat.

## FIGYELEM

A KÉSZÜLÉK FELÜLETEI HASZNÁLAT UTÁN FORRÓAK LESZNEK. MINDIG viseljen bélelt védőkesztyűt vagy használjon edényfogót a forró sütő vagy a forró edények és ételek érintésekor, vagy a rács, edények és sütőedények behelyezésekor és kivételekor.

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a készüléket.
2. Vegyen ki minden rácsot és edényt. Mosogassa el a rácsot és az edényeket forró, szappanos vízben vagy mosogatógépben.
3. Alaposan szárítsa meg az összes tartozékot, és helyezze vissza őket a sütőbe. Csatlakoztassa a sütőt egy aljzatba – a készülék ezzel használatra kész.
4. A sütő újbóli összeszerelése után javasoljuk, hogy körülbelül 15 percig MAX hőmérsékleten működtesse, hogy eltávolítsa a szállítás után esetlegesen visszamaradt csomagolóanyagot.
5. A sütő első használatakor füst jelenhet meg. Ne aggódjon, ez természetes jelenség, és a füstnek 20 perc múlva el kell tűnnie.

## HASZNÁLAT

- **Rács:** Piritáshoz, sütéshez és általános főzéshez edényekben és sütőtálakban.
- **Tepsi:** Hús, baromfi, hal és egyéb ételek sütéséhez.
- **Tepsifogó:** Lehetővé teszi a tepsi és a rács felemelését.
- **Nyárs villa:** Különféle húсок és szárnyasok sütéséhez használható.
- **Nyárs nyél:** Lehetővé teszi a forgónyárs villa felemelését.
- **Termosztát gomb:** Állítsa be a kívánt hőmérsékletet alacsony fokozattól (90 °C) 220 °C-ig.
- **Időzítés gomb:** Forgassa el a sütési idő beállításához. Ha a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható.
- **Jelfény:** A sütő bekapcsolásakor mindig világít.
- **Funkció gombok:** Forgassa el a gombot a kívánt sütési funkció beállításához.

## A NYÁRS HASZNÁLATA

1. Csúsztassa az egyik villát a rúdra, amíg a rúd végéhez közel nem ér, és rögzítse a villát a szárnyas csavarral.
2. Nyársalja fel az ételt a rúd másik oldaláról.
3. Helyezze a második villát a rúd másik oldalára, majd rögzítse a szárnyas csavarral. Ellenőrizze, hogy az étel stabilan a helyén van-e a rúd közepén
4. Helyezze a nyársat az étellel a sütőbe. Illessze a rúd egyik végét a sütő tartónyílásába. Ezután helyezze a rúd másik végét a sütő tartókonzolja

## SÜTÉSI MÓDOK

| FUNKCIÓK                                                                           | IDEÁLIS...                                                     | HASZNÁLAT?                                                                                                                                                                                                                                                                                    | FIGYELEM!                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | sertésszeletek, csirkecombok, csirkeszárnnyak,                 | 1) Helyezze az elkészítendő ételt a rácsra / tepsire.<br>Helyezze a rácsot / tepsit a sütő középső sínjére.                                                                                                                                                                                   | Valamennyi sütési idő hűtőszekrény hőmérsékletű húсокra vonatkozik.                                   |
|  | burgonyaszeletek, szárnyasok, karaj, halak egyenletes sütésére | 2) Forgassa el a sütő funkciógombját  vagy  pozícióba.<br>3) Állítsa a termosztát gombot a kívánt sütési hőmérsékletre. | Fagyaszott húсок esetében ez lényegesen hosszabb lehet. Ezért erősen ajánlott a hűshőmérő használata. |

|                                                                                                                                                                      |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                  | <p>4) Az időzítő gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt.</p> <p>5) Ha az ételt szeretné ellenőrizni, vagy ki szeretné venni, használja a tepsifogót az étel be- és kicsúsztatásához.</p> <p>6) Ha a sütés befejeződött, hangjelzés lesz hallható és az időzítő gomb automatikusan visszaáll kikapcsolt helyzetbe. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját és vegye ki az ételt a tepsifogó segítségével.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>A megsült étel, a rács és az ajtó igen forró lehet; legyen elővigyázatos. Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                      | <p>Ez a funkció ideális kenyér, pizza és szárnyas sütésére.</p>  | <p>1) Helyezze az elkészítendő ételt a rácsra / tepsire. Helyezze a rácsot / tepsit a sütő középső sínjére.</p> <p>2) Forgassa el a sütő funkciógombját  pozícióba.</p> <p>3) Állítsa a termosztát gombot a kívánt vagy a recept szerinti sütési hőmérsékletre.</p> <p>4) Az időzítő gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt.</p> <p>5) Ha az ételt szeretné ellenőrizni, vagy ki szeretné venni, használja a tepsifogót az étel be- és kicsúsztatásához.</p> <p>6) Ha a sütés befejeződött, hangjelzés lesz hallható és az időzítő gomb automatikusan visszaáll kikapcsolt helyzetbe. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját és vegye ki az ételt azonnal; ellenkező esetben a sütő tovább sűti az ételt és az kiszárad.</p>                    | <p>A megsült étel, a rács és az ajtó igen forró lehet; legyen elővigyázatos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br> | <p>Ez a funkció ideális egész csirke és szárnyasok sütésére.</p> | <p>1) Helyezze az egész csirkét a forgórúdra, és rögzítse mindkét oldalról a két villával. Ezután illessze a nyársat a számlára kialakított nyílásba és zárja be a sütő ajtaját.</p> <p>2) Forgassa el a sütő funkciógombját  vagy  pozícióba.</p> <p>3) Állítsa be a termosztát gombot a kívánt vagy a recept szerinti hőmérsékletre.</p> <p>4) Az időzítő gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt.</p> <p>5) Ha az ételt szeretné ellenőrizni, vagy ki szeretné venni, használja a tepsifogót az étel be- és kicsúsztatásához.</p> <p>6) Ha a sütés befejeződött, hangjelzés lesz hallható és az időzítő gomb automatikusan visszaáll kikapcsolt</p> | <p>Helyezze be a tepsit az alsó szintre, a sütés közben az ételből lecsepegni olaj összegyűjtésére. Szintén javasolt egy kis vizet tölteni a tepsibe a sütés megkezdése előtt, mert ez pozitívan befolyásolja a sütési eredményt.</p> <p>Valamennyi sütési idő hűtőszekrény hőmérsékletű húsokra vonatkozik. Fagyasztott húsok esetében ez lényegesen hosszabb lehet. Ezért erősen ajánlott a hűshőmérő használata.</p> <p>A megsült étel, a rács és az ajtó igen forró lehet; legyen elővigyázatos. Ne hagyja a</p> |

|  |  |                                                                                             |                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  |  | helyzetbe. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját és vegye ki az ételt a tepsifogó segítségével. | sütőt felügyelet nélkül. |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|

## A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

1. Állítsa a sütőt stabil felületre. Csatlakoztassa az aljzatba.
2. Helyezze az elkészítendő ételt egy edénybe, állítsa be a hőmérsékletet, az időt és a teljesítményt, majd melegítse elő a sütőt. Helyezze az edényt a sütőbe a tepsifogó segítségével, amikor a sütő elérte a beállított hőmérsékletet.
3. Általában nem szükséges előmelegíteni a sütőt, de jobb, ha előmelegítjük, hogy jobban megsüljön néhány kényesebb étel (például a torták vagy az angolosan sült húsok).
4. Kenje meg az edényt egy kevés olajjal, mielőtt az ételt beletenné, hogy az étel ne ragadjon rá.
5. Az ételt egyenletesen oszlassa el az edényben, és csak egy edényt tegyen a sütőbe.
6. Az üvegajtón keresztül nyomon követheti a sütés folyamatát. A nagyobb darab ételeket sütés közben egyszer vagy kétszer meg kell fordítani. Az étel megfordításához vagy kivételéhez nyissa ki az ajtót, de utána azonnal zárja is be.
7. A sütés befejeztével állítsa a gombokat "0" állásba és húzza ki a készüléket az aljzataból. Legyen elővigyázatos, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

## A TISZTÍTÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

**FIGYELEM:** Az áramütés elleni védelem érdekében **NE MERÍTSE A SÜTŐT VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA.**

A legjobb teljesítmény és a hosszú élettartam érdekében rendszeresen tisztítsa meg a sütőt. A rendszeres tisztítás csökkenti a tüzveszélyt is.

1. Húzza ki a dugót a konnektorból. Hagyja a készüléket kihűlni.
2. Távolítsa el a kivehető morzsatálcat, a rácst és a tepsit úgy, hogy kihúzza őket a sütőből. Tisztítsa meg őket nedves szappanos ruhával. Ügyeljen arra, hogy csak enyhe szappanos vizet használjon.
3. A sütő belsejének tisztításához törölje át a sütő falait, a sütő alját és az üvegajtót egy nedves, szappanos ruhával. Ismétlje meg egy száraz, tiszta ruhával.
4. Törölje át a sütő külső felületeit nedves ruhával. **FIGYELEM: NE HASZNÁLJON SÚROLÓ HATÁSÚ TISZTÍTÓSZEREKET VAGY FÉM SÚROLÓSZIVACST.** Ügyeljen arra, hogy csak enyhe szappanos vizet használjon. A súroló hatású tisztítók, a súrolókefék és a vegyi tisztítók károsítják a készülék bevonatát. Darabok törhetnek le a bevonatból, amelyek hozzáérhetnek az elektromos részekhez, ami viszont áramütés veszélyét idézheti elő.
5. Tárolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni és megszáradni. Ha a sütőt hosszú ideig tárolja, győződjön meg arról, hogy a sütő tiszta és élelmiszer-darabaktól mentes. Tárolja a sütőt száraz helyen, például asztalon, munkalapon vagy szekrénypolcon. A javasolt tisztításon kívül nincs szükség további felhasználói karbantartásra.
6. Minden egyéb szervizelést egy arra felhatalmazott márkaszervíznek kell elvégeznie.

## TÁROLÁS

Húzza ki a készüléket a konnektorból, hagyja kihűlni, és tárolás előtt tisztítsa meg. Tárolja az elektromos sütőt a dobozában, tiszta és száraz helyen. Soha ne tárolja a készüléket, ha az még forró vagy csatlakoztatva van. Soha ne tekerje szorosan a vezetéket a készülék köré. Soha ne fejtse ki erőt a vezetékekre ott, ahol az a készülékbe kerül bevezetésre, mert ez a vezetékek kikopását és eltörését okozhatja.

## A KARBANTARTÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Ez a készülék kevés karbantartást igényel. Nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. Ne próbálja saját maga megjavítani. Forduljon szakképzett szerelőhöz, ha a termék javításra szorul.



A TERMÉK MEGFELELŐ ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni az EU-ban. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből adódó lehetséges környezeti vagy emberi egészségre gyakorolt károk elkerülése érdekében hasznosítsa újra felelősségteljesen, az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében. A használt készülék visszaküldéséhez használja a visszaküldési és begyűjtési rendszert, vagy lépjen kapcsolatba a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából átvehetik.



A termék megfelel a vonatkozó EK irányelvek követelményeinek.

MŰSZAKI ADATOK

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Modell          | HOM30M    |
| Tápfeszültség   | 220–240 V |
| Frekvencia      | 50-60 Hz  |
| Sütő űrtartalom | 30 L      |
| Teljesítmény    | 1600 W    |

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Modell          | HOM45M    |
| Tápfeszültség   | 220–240 V |
| Frekvencia      | 50-60 Hz  |
| Sütő űrtartalom | 45 L      |
| Teljesítmény    | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                              |                         |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Controllo temperatura forno               | 6. Teglia               |
| 2. Controllo funzione di riscaldamento forno | 7. Forchetta girarrosto |
| 3. Timer                                     | 8. Manico girarrosto    |
| 4. Spia di alimentazione                     | 9. Manico teglia        |
| 5. Griglia                                   | 10. Vassoio briciole    |

### Istruzioni di sicurezza importanti

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'elettrodomestico

### Salvaguardia importante

1. Leggere prima tutte le istruzioni.
2. Non utilizzare questo forno contemporaneamente ad altri apparecchi elettrici ad alta potenza, in quanto ciò potrebbe causare un sovraccarico.
3. Non toccare le superfici calde mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo.
4. Indossare sempre guanti da forno isolanti protettivi quando si inseriscono o si rimuovono oggetti da un forno caldo.
5. È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi elettrodomestico viene utilizzato da o vicino a bambini.
6. Non utilizzare questo forno senza la supervisione di un adulto.
7. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte del forno in acqua o altri liquidi. Assicurarsi che la spina sia asciutta prima dell'uso.
8. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non toccare, collegare o scollegare l'apparecchio con le mani bagnate.
9. Per proteggere il cavo di alimentazione, non appendere nulla su di esso o spezzarlo; non modificare il cavo di alimentazione; non tirare o attorcigliare il cavo di alimentazione; si prega di tenere ferma la spina quando si collega o scollega l'elettrodomestico.
10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal bancone o che tocchi superfici calde. Non utilizzare questo elettrodomestico quando il cavo di alimentazione è attorcigliato o aggrovigliato.
11. Scollegare l'elettrodomestico dalla presa elettrica dopo l'uso.

12. Questo elettrodomestico è solo per uso domestico. Non utilizzare all'aperto o per uso commerciale; non ci assumiamo alcuna responsabilità di riparazione se l'utente non utilizza questo elettrodomestico secondo il manuale.
13. Durante il funzionamento del forno, lasciare almeno quattro pollici di spazio su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria. La base su cui è posizionato l'elettrodomestico deve essere piatta e asciutta. Scollegare dalla presa quando non in uso o prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di installare o rimuovere parti o prima di pulirlo.
14. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, o in un forno riscaldato o in un forno a microonde.
15. Non coprire nessuna parte del forno con fogli di metallo.
16. Gli alimenti di grandi dimensioni o gli utensili di metallo non devono essere inseriti in un fornello in quanto potrebbero creare un incendio o rischio di scossa elettrica.
17. Non introdurre nel forno nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta o qualcosa di simile.
18. Assicurarsi che l'elettrodomestico sia scollegato e che si sia raffreddato prima di spostarlo o pulirlo.
19. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare pericolo o lesioni.
20. Non mettere nulla sul forno, in particolare sullo sportello a vetri quando è aperto.
21. Per prevenire un incendio, avvolgere gli alimenti che potrebbero rilasciare grasso o succhi durante la cottura in carta stagnola e posizionarli sulla teglia.
22. Assicurarsi che la carta stagnola non sia a contatto con elementi riscaldanti, poiché ciò potrebbe provocare un incendio.
23. Non spostare questo elettrodomestico mentre è in funzione o quando è caldo o quando c'è qualcosa al suo interno.
24. Se il cibo nel forno prende fuoco o inizia a fumare, scollegare il forno e non aprire lo sportello a vetri in quel momento. Apri lo sportello a vetri solo

quando non esce più fumo dal cibo.

25. Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato o se è caduto. Si prega di inviarlo a un centro di riparazione per l'ispezione o la riparazione. Non utilizzare parti che non sono del produttore originale.

26. Questo elettrodomestico è dotato di uno sportello a vetri temperato di sicurezza. Il vetro è più forte del vetro normale ed è più resistente alla rottura. Il vetro temperato può rompersi, ma i pezzi non avranno spigoli vivi. Evitare di graffiare la superficie dello sportello o di intaccare i bordi. Se lo sportello presenta graffi o intaccature, contattare il nostro servizio di relazioni con i consumatori prima di utilizzare il forno.

27. Per gli elettrodomestici con attacco di tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da altra persona similmente qualificata per evitare pericoli.

28. La superficie posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro una parete.

29. Il peso del cibo che viene messo sulla teglia/griglia non deve superare i 2,5 kg. Non posizionare tutto o la maggior parte del cibo su un lato della teglia/griglia; piuttosto, distribuire il cibo in modo uniforme sulla teglia/griglia.

30. **ATTENZIONE:** questo elettrodomestico ha una funzione di riscaldamento. Sia le superfici funzionali che quelle non funzionali possono riscaldarsi fino a temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo dispositivo deve essere utilizzato con **ATTENZIONE**. Tenere l'elettrodomestico esclusivamente afferrando le superfici e utilizzare misure di protezione dal calore, come guanti di protezione dal calore o presine. Le aree che non sono destinate ad essere toccate o trattenute devono disporre di un tempo sufficiente per raffreddarsi.

31. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.

32. Questo elettrodomestico non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo da remoto separato.

33. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono sotto sorveglianza o sono state istruite sull'uso sicuro dell'elettrodomestico e se hanno compreso i rischi connessi.

34. I bambini non possono giocare con l'elettrodomestico.

35. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.

36. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

## **Avvertenze**

- Inserire il cavo in una presa elettrica correttamente cablata. Inserire completamente la spina nella presa; se la spina non è completamente inserita, può surriscaldarsi in modo anomalo. Utilizzare una presa protetta con fusibile da 16 A.
- Non collegare mai più di una spina alla stessa presa. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua.
- Tenere il cavo di alimentazione asciutto e non maneggiare l'elettrodomestico con le mani bagnate. Scollegare il cavo di alimentazione dopo l'uso. Un malfunzionamento può provocare un incendio quando la spina viene inserita nella presa.
- Quando si scollega il cavo di alimentazione, tenere sempre la spina e non tirare il cavo. In caso contrario, i fili all'interno del cavo potrebbero rompersi.
- Non appoggiare nulla sul forno mentre è in uso. Il calore può causare deformazioni, crepe, ecc.
- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno. L'elettrodomestico potrebbe ribaltarsi.
- Avvertimento! Fare attenzione a non ustionarsi durante il funzionamento dell'elettrodomestico. Le parti metalliche e lo sportello a vetri sono molto caldi mentre l'elettrodomestico è in uso. Non toccarli quando si apre e si

chiude lo sportello.

- Utilizzare sempre il manico per la teglia quando si inserisce o si rimuove la teglia. Il contatto diretto provoca gravi ustioni.
- Quando lo sportello a vetri è caldo, evitare qualsiasi contatto con l'acqua. Lo sportello a vetri potrebbe rompersi.
- Se è probabile che il grasso fuoriesca dal cibo che si sta cucinando, è consigliabile mettere due fogli di alluminio sulla teglia. Ciò ridurrà gli schizzi e consentirà al grasso di gocciolare tra i fogli.
- Non posizionare nulla sopra o vicino agli elementi riscaldanti (superiore e inferiore), poiché il cibo brucerà. Posizionare sempre il vassoio sul quarto ripiano della griglia per evitare che liquidi o briciole cadano sull'elemento riscaldante.
- Non utilizzare sostanze infiammabili in prossimità di un elettrodomestico in funzione. Tenere tutte le sostanze sotto pressione e altri gas infiammabili lontano dagli elettrodomestici in funzione. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.

## **Attenzione**

LE SUPERFICI DELL'ELETTRODOMESTICO SONO CALDE DOPO L'USO. Indossare SEMPRE guanti da forno isolanti protettivi o guanti quando si tocca un forno caldo o piatti e cibi caldi, o quando si inseriscono o si rimuovono la griglia, le padelle o le teglie da forno.

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

1. Disimballare l'unità.
2. Rimuovere tutte le griglie e le teglie. Lavare le griglie e le teglie in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
3. Asciugare bene tutti gli accessori e riporli nel forno. Collegare il forno a una presa ed è pronto per l'uso.

4. Disimballare l'unità.
5. Rimuovere tutte le griglie e le teglie. Lavare le griglie e le teglie in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
6. Asciugare bene tutti gli accessori e riportarli nel forno. Collegare il forno a una presa ed è pronto per l'uso.
7. Dopo aver ri-assemblato il forno, si consiglia di farlo funzionare a temperatura MASSIMA per circa 15 minuti per eliminare l'olio di imballaggio che potrebbe rimanere dopo la spedizione.
8. Durante il primo utilizzo del forno potrebbe comparire del fumo. Non preoccuparti, è normale e il fumo dovrebbe scomparire dopo 20 minuti.

## COME USARLO

- **Griglia:** per tostare, cuocere al forno e cuocere in generale in casseruole e teglie standard.
- **Teglia per alimenti:** per grigliare e arrostiti carne, pollame, pesce e altri alimenti.
- **Manico per teglia:** Consente di prelevare la teglia e la griglia.
- **Forchetta girarrosto:** Utilizzare per arrostiti una varietà di carni e pollame.
- **Manico girarrosto:** Consente di prelevare la forchetta girarrosto.
- **Manopola del termostato:** Scegliere la temperatura desiderata da bassa (90 °C) a 220 °C.
- **Manopola timer:** Ruotare per impostare il tempo di cottura. Allo scadere del tempo impostato, suonerà un campanello.
- **Spia:** Si illumina ogni volta che si accende il forno.
- **Manopole delle funzioni:** Ruotare la manopola per impostare la funzione di cottura desiderata.

## UTILIZZO DEL GIRARROSTO

1. Far scorrere una forchetta sull'asta fino all'estremità dell'asta e fissare la forchetta con la vite a testa zigrinata.
2. Infilzare il cibo dall'altro lato dell'asta.
3. Posizionare la seconda forchetta sull'altro lato dell'asta, quindi fissarla con la vite a testa zigrinata. Controllare se il cibo è tenuto saldamente in posizione al centro dell'asta.
4. Mettere l'asta con il cibo nel forno. Inserire un lato dell'asta nel foro di supporto del forno. Quindi, posizionare l'altro lato dell'asta sulla staffa di supporto del forno.

## MODALITÀ DI RISCALDAMENTO DEL FORNO

| FUNZIONE                                                                           | IDEALE PER...                                                                                                       | COME USARE?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ATTENZIONE!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | cuocere uniformemente cotolette di maiale, cosce di pollo, ali di pollo, spicchi di patate, pollame, costole, pesce | <p>1) Posizionare il cibo da cuocere sulla griglia/teglia. Inserire la griglia/teglia nella guida di supporto centrale del forno.</p> <p>2) Ruotare la manopola della funzione forno su  o .</p> <p>3) Posizionare la manopola del termostato sulla temperatura di cottura desiderata.</p> <p>4) Posizionare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.</p> <p>5) Per controllare o rimuovere il cibo, utilizzare il manico come aiuto per far scorrere il cibo dentro e fuori.</p> <p>6) Al termine della cottura, suonerà un campanello e la manopola del timer tornerà automaticamente in posizione off. Aprire completamente lo sportello ed estrarre il cibo.</p> | <p>Tutti i tempi di cottura si basano su carni a temperatura di frigorifero. Le carni congelate possono richiedere molto più tempo. Pertanto, l'uso di un termometro per carni è altamente raccomandato.</p> <p>Il cibo cotto, la griglia metallica e lo sportello possono essere molto caldi; maneggiare con cura. Non lasciare il forno incustodito.</p> |

|                                                                                  |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                               | utilizzando il manico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Questa funzione è ideale per cuocere pane, pizza e pollame.   | <p>1) Posizionare il cibo da cuocere sulla griglia/teglia. Inserire la griglia/teglia nella guida di supporto centrale del forno.</p> <p>2) Ruotare la manopola della funzione forno su .</p> <p>3) Posizionare la manopola del termostato alla temperatura desiderata secondo la necessità o come indicato nella ricetta.</p> <p>4) Posizionare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.</p> <p>5) Per controllare o rimuovere il cibo, utilizzare il manico come aiuto per far scorrere il cibo dentro e fuori.</p> <p>6) Al termine della cottura, suonerà un campanello e la manopola del timer tornerà automaticamente in posizione off. Aprire completamente lo sportello e rimuovere immediatamente il cibo; in caso contrario, il calore rimasto nel forno continuerà a cuocere il cibo e lo asciugherà.</p> | Il cibo cotto, la griglia metallica e lo sportello possono essere molto caldi; maneggiare con cura.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Questa funzione è ideale per cucinare polli e pollame interi. | 1) Posizionare il pollo intero sull'asta del girarrosto e fissarlo con le due forchette da entrambi i lati. Quindi, inserire l'asta nel foro del girarrosto e chiudere lo sportello.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Posizionare la teglia nelle fessure del ripiano inferiore per raccogliere l'olio che gocciola dal cibo durante la cottura. Si consiglia inoltre di versare un po' d'acqua nella teglia prima della cottura con la funzione girarrosto, in quanto ciò influirà positivamente sui risultati di cottura.                                               |
|  |                                                               | <p>2) Ruotare la manopola della funzione forno su  o .</p> <p>3) Posizionare la manopola del termostato alla temperatura desiderata secondo la necessità o come indicato nella ricetta.</p> <p>4) Posizionare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.</p> <p>5) Per controllare o rimuovere il cibo, utilizzare il manico come aiuto per far scorrere il cibo dentro e fuori.</p> <p>6) Al termine della cottura, suonerà un campanello e la manopola del timer tornerà automaticamente in posizione off. Aprire completamente lo sportello ed estrarre il cibo utilizzando il manico.</p>                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                  |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tutti i tempi di cottura si basano su carni a temperatura di frigorifero. Le carni congelate possono richiedere molto più tempo. Pertanto, l'uso di un termometro per carni è altamente raccomandato.<br><br>Il cibo cotto, la griglia metallica e lo sportello possono essere molto caldi; maneggiare con cura. Non lasciare il forno incustodito. |



## ISTRUZIONI OPERATIVE

1. Posizionare il forno su un piano di lavoro solido. Collegarlo all'alimentazione elettrica.
2. Mettere il cibo da cuocere su una teglia, impostare la temperatura, il timer e la potenza, quindi preriscaldare il forno. Informare la teglia utilizzando il manico quando il forno raggiunge la temperatura impostata.
3. Solitamente non è necessario preriscaldare il forno, ma è meglio preriscaldarlo per cuocere al meglio alcuni dei cibi più delicati (ad esempio torte e carni al sangue).
4. Spennellare la teglia con un po' di olio prima di mettervi il cibo, in modo che il cibo non si attacchi ad essa.
5. Distribuire il cibo equamente sulla teglia e infornare solo una teglia.
6. È possibile monitorare l'avanzamento della cottura attraverso lo sportello a vetri. Gli alimenti di grandi dimensioni devono essere girati una o due volte durante la cottura. Aprire lo sportello per girare o rimuovere il cibo, ma richiuderlo subito dopo.
7. A cottura ultimata, posizionare le manopole sulla posizione "0" e scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente. Fare attenzione quando si toglie il cibo dal forno.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

**ATTENZIONE:** Per proteggersi da scosse elettriche, **NON IMMERGERE IL FORNO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**

Per prestazioni ottimali e una lunga durata, pulire regolarmente il fornello. Una pulizia regolare ridurrà anche il rischio di incendio.

1. Rimuovere la spina dalla presa elettrica. Lasciarlo raffreddare.
2. Rimuovere il vassoio raccoglibriciole, la griglia e la teglia estraendoli dal forno. Pulirli con un panno umido e sapone. Assicurarsi di utilizzare solo acqua con sapone delicato.
3. Per pulire l'interno del forno, pulire le pareti del forno, il fondo del forno e lo sportello a vetri con un panno umido e insaponato. Ripetere con un panno asciutto e pulito.
4. Pulire l'esterno del forno con un panno umido. **ATTENZIONE: NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI O PAGLIETTE METALLICHE.** Assicurarsi di utilizzare solo acqua con sapone delicato. I detergenti abrasivi, le spazzole abrasive e i detergenti chimici danneggeranno il rivestimento di questa unità. Dei pezzi potrebbero staccarsi dal rivestimento e toccare parti elettriche, il che a sua volta potrebbe comportare il rischio di scosse elettriche.
5. Attendere che l'elettrodomestico si raffreddi e si asciughi prima di riporlo. Se si immagazzina il forno per lunghi periodi di tempo, assicurarsi che il forno sia pulito e privo di particelle di cibo. Conservare il forno in un luogo asciutto, ad esempio su un tavolo, un piano di lavoro o un ripiano di un armadio. Oltre alla pulizia consigliata, non dovrebbero essere necessarie ulteriori operazioni di manutenzione da parte dell'utente.
6. Ogni altra manutenzione deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato.

## IMMAGAZZINAMENTO

Scollegare l'unità, lasciarla raffreddare e pulirla prima di riporla. Conservare il forno elettrico nella sua scatola in un luogo pulito e asciutto. Non riporre mai l'elettrodomestico quando è caldo o ancora collegato. Non avvolgere mai il cavo strettamente attorno all'elettrodomestico. Non sollecitare il cavo nel punto in cui entra nell'unità, poiché ciò potrebbe sfilacciare e spezzare il cavo.

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Questo elettrodomestico richiede poca manutenzione. Non contiene parti riparabili dall'utente. Non cercare di ripararlo da soli. Contattare un tecnico qualificato per la riparazione dell'elettrodomestico se il prodotto necessita di assistenza.

## CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute delle persone derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Questi possono ritirare questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.



Il prodotto soddisfa i requisiti delle direttive CE applicabili.

## DATI TECNICI

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Modello                   | <b>HOM30M</b>     |
| Tensione di alimentazione | <b>220-240 V</b>  |
| Frequenza                 | <b>50 – 60 Hz</b> |
| Volume del forno          | <b>30 L</b>       |
| Potenza                   | <b>1600 W</b>     |

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Modello                   | <b>HOM45M</b>     |
| Tensione di alimentazione | <b>220-240 V</b>  |
| Frequenza                 | <b>50 – 60 Hz</b> |
| Volume del forno          | <b>45 L</b>       |
| Potenza                   | <b>2000 W</b>     |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| 1. ღუმელის ტემპერატურის კონტროლი      | 6. საცხობი ღანგარი  |
| 2. ღუმელის გათბობის ფუნქციის კონტროლი | 7. გრილის ჩანგალი   |
| 3. ტაიმერი                            | 8. გრილის სახელური  |
| 4. ელვების მაჩვენებელი ნათურა         | 9. ღანგრის სახელური |
| 5. ზადისებრი თარო                     | 10. უჯრა            |

## უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი მითითებები

მოწყობილობის გამოყენება მდე ყურადღებით გაეცანი თ მითითებებს

## უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი ზომები

- პირველ რიგში წაიკითხეთ ყველა მითითება.
- არგამოიყენოთ ეს ღუმელი ერთდროულად სხვა მაღალი სიმძლავრის ელექტრომოწყობილობებთან ერთად, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს გადატვირთვა.
- არ შეეხოთ ცხელ ზედაპირებს მოწყობილობის მუშაობის დროს ან უშუალოდ მის შემდეგ.
- ცხელი ღუმელიდან ნივთების გამოტანისას ან ამოღებისას ყოველთვის გაიკეთეთ დამცავი, იზოლირებელი ხელთათმანები.
- გამუდმებული მეთვალყურეობა აუცილებელია, როდესაც ნებისმიერი ტექნიკა გამოიყენება ბავშვების მიერ ან მათთან ახლოს.
- არგამოიყენოთ ეს ღუმელი ზრდასრული პირის მეთვალყურეობის გარეშე.
- დენის დარტყმისგან თავის დასაცავად

არ მოათავსოთ კაბელი, ელჩანგალი ან  
ღუმელის ნებისმიერ ნაწილი წყალში ან  
სხვა სითხეში. გამოყენებამდე

დარწმუნდით, რომ ელჩანგალი მშრალია.

8. დენის დარტყმისგან თავდაცვის  
მიზნით არ შეეხოთ, არ შეაერთოთ ან არ  
გამოაერთოთ მოწყობილობა სველი ხელით.

9. კვების კაბელის დასაცავად არ  
დაკიდოთ მასზე არაფერი ან არ  
გადაკეცოთ იგი; არ შეცვალოთ კვების  
კაბელი; არ მოქაჩოთ ან არ ატრიალოთ  
კვების კაბელი; გთხოვთ, მოწყობილობის  
ჩართვისას ან გამორთვისას მყარად  
გეჭიროთ ელჩანგალი.

10. არ დაუშვათ, რომ კაბელი  
ჩამოვიდებული იყოს მაგიდის ან  
ზედაპირის კიდეზე ან ეხებოდეს ცხელ  
ზედაპირებს. არ გამოიყენოთ  
მოწყობილობა, როცა კვების კაბელი  
დახლართული ან დაგრეხილია.

11. გთხოვთ, გამოიყენების შემდეგ  
მოწყობილობა გამართოთ შტეფსელიდან.

12. ეს მოწყობილობა განკუთვნილია  
მხოლოდ საყოფაცხოვრებო  
მოხმარებისთვის. არ გამოიყენოთ ღია  
ცის ქვეშ ან კომერციული მიზნით; ჩვენ  
არ ვიღებთ შეკეთების  
პასუხისმგებლობას, თუ მომხმარებელი  
არ გამოიყენებს ამ მოწყობილობას  
სახელმძღვანელოს მიხედვით.

13. ღუმელის მუშაობისას მის ყველა  
მხარეს დატოვეთ მინიმუმ 10  
სანტიმეტრის სივრცე, რომ ჰაერი

ს ა თ ა ნ ა დო ც ი რ კ უ ლ ი რ დ ე ს . ზ ე და პ ი რ ი  
რომ ე ლ ზ ე ც მ ო წ ყ ო ბ ი ლ ო ბ ა ა  
გ ა ნ თ ა ვ ს ე ბ უ ლ ი , უ ნ და ი ყ ო ს ბ რ ტყ ე ლ ი და  
მ შ რ ა ლ ი . გ ა მ ო რ თ ე თ შ ტ ე ფ ს ე ლ ი და ნ ,  
როდეს ა ც ა რ ი ყ ე ნ ე ბ თ , ა ნ გ ა წ მ ე ნ და მ დ ე .  
ნ ა წ ი ლ ე ბ ი ს და ყ ე ნ ე ბ ა მ დ ე ა ნ მ ო ხ ს ნ ა მ დ ე ,  
ა ნ გ ა წ მ ე ნ დ ი ს და წ ყ ე ბ ა მ დ ე , გ ა ა ც ი ვ ე თ .

14. ა რ მ ო ა თ ა ვ ს ო თ ც ხ ე ლ გ ა ზ ი ს ა ნ ე ლ ე ქ ტ რ ო  
ქ უ რ ა ზ ე ა ნ მ ა ს თ ა ნ ა ხ ლ ო ს ა ნ გ ა ც ხ ე ლ ე ბ უ ლ  
ღ უ მ ე ლ შ ი ა ნ მ ი კ რ ო ტ ა ლ ლ უ რ ღ უ მ ე ლ შ ი .

15. ა რ და ფ ა რ ო თ ღ უ მ ე ლ ი ს რომ ე ლ ი მ ე  
ნ ა წ ი ლ ი ლ ი თ ო ნ ი ს ფ ო ლ გ ი თ .

16. ა რ მ ო ა თ ა ვ ს ო თ დ ი დ ი ზ ო მ ი ს ს ა კ ვ ე ბ ი ა ნ  
ლი თ ო ნ ი ს ჭ უ რ ჭ ე ლ ი ღ უ მ ე ლ ი ს ტ ო ს ტ ე რ შ ი ,  
რა დ გ ა ნ ა მ ა ნ შ ე ს ა მ ლ ო ა გ ა მ ო ი წ ვ ი ო ს  
ხ ა ნ მ ა რ ი ა ნ დ ე ნ ი ს და რ ტყ მ ა .

17. ა რ მ ო ა თ ა ვ ს ო თ ღ უ მ ე ლ შ ი შ ე მ დ ე გ ი  
მ ა ს ა ლ ე ბ ი : მ უ ყ ა ო , პ ლ ა ს ტ მ ა ს ი , ქ ა ლ ა ლ დ ი  
ა ნ რ ა ი მ ე მ ს გ ა ვ ს ი .

18. და რ წ მ უ ნ დ ი თ , რომ მ ო წ ყ ო ბ ი ლ ო ბ ა  
გ ა თ ი შ უ ლ ი ა და ი ს გ ა და ა დ გ ი ლ ე ბ ა მ დ ე ა ნ  
გ ა წ მ ე ნ და მ დ ე გ ა ც ი ვ და .

19. ა ქ ს ე ს უ ა რ ე ბ ი ს გ ა მ ო ყ ე ნ ე ბ ა მ ,  
რომ ლ ე ბ ი ც ა რ ა რ ი ს რ ე კ ო მ ე ნ დ ე ბ უ ლ ი  
მ წ ა რ მ ო ე ბ ლ ი ს მ ი ე რ , შ ე ი ძ ლ ე ბ ა  
გ ა მ ო ი წ ვ ი ო ს ს ა ფ რ თ ხ ე ა ნ და ზ ი ა ნ ე ბ ა .

20. ა რ ა ფ ე რ ი და დ ო თ ღ უ მ ე ლ ზ ე ,  
გ ა ნ ს ა კ უ თ რ ე ბ ი თ მ ი ნ ი ს კ ა რ ზ ე , როდეს ა ც  
ი ს ღ ი ა ა .

21. ხ ა ნ მ რ ი ს თ ა ვ ი და ნ ა ს ა ც ი ლ ე ბ ლ ა დ ,  
გ თ ხ ო ვ თ , მ ო მ ზ ა დ ე ბ ი ს დ რ ო ს თ უ ნ უ ქ ი ს  
ფ ო ლ გ ა შ ი შ ე ფ უ თ ო თ ნ ე ბ ი ს მ ი ე რ ი ს ა კ ვ ე ბ ი ,  
რომ ე ლ მ ა ც შ ე ი ძ ლ ე ბ ა გ ა მ ო უ შ ვ ა ს ც ხ ი მ ი

ან წვენი და ისე მოათავსეთ საცხობ  
ლანგარზე .

22. დარწმუნდით, რომ თუნუქის ფოლგა არ  
ეხება გათბობის ბლოკს , რომ ამან  
ხანძარი არ გამოიწვიოს .

23. არ გადაადგილოთ მოწყობილობა , როცა  
ჩართულია , ცხელია ან შიგნით რამე დევს .

24. თუ ღუმელში საკვები იკიდებს ცეცხლს  
ან დაკვამლიანება იწყება , გათხოვთ,  
გამორთოთ ღუმელი და ცოტა ხანი არ  
გააღოთ მინის კარი . მხოლოდ მაშინ  
გააღეთ მინის კარი , როცა საკვებიდან  
გამომავალი კვამლი გაქრება .

25. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა , თუ ის  
დაზიანდა ან დავარდა . გათხოვთ,  
გაგზავნოთ ის შეკეთების ცენტრში  
შესამოწმებლად ან შესაკეთებლად . არ  
გამოიყენოთ ის ნაწილები , რომლებიც არ  
არის ორიგინალი მწარმოებლისგან .

26. ამ მოწყობილობას აქვს ნაწრთობი  
მინის უსაფრთხოების კარი . ეს მინა  
ჩვეულებრივზე ძლიერია და მეტად  
მდგრადია მსხვრევების მიმართ . ნაწრთობი  
მინა შეიძლება დაიმსხვრეს , მაგრამ  
ნაწილებს არ ექნება ბასრი კიდებები .  
მოერიდეთ კარის ზედაპირის დაკაწვრას  
ან კიდებების ჩამოტვრევას . თუ კარს  
აქვს ნაკაწრი ან ნაპრალი , ღუმელის  
გამოყენება მდე დაუკავშირდით ჩვენს  
მომხმარებლებთან ურთიერთობის  
სამსახურს .

27. Y-ტიპის დანართის მქონე  
მოწყობილობებისთვის : თუ კვების

კ ა ბ ე ლ ი            და ზ ი ა ნ ე ბ უ ლ ი ა ,            ი ს            უ ნ და  
შ ე ი ც ვ ა ლ ო ს            მ წ ა რ მ ო ე ბ ლ ი ს ,            მ ი ს ი  
მ ო მ ს ა ხ უ რ ე ბ ი ს            ა გ ე ნ ტ ი ს            ა ნ            ს ხ ვ ა  
მ ს გ ა ვ ს ი            კ ვ ა ლ ი ფ ი კ ა ც ი ი ს            მ ქ ო ნ ე            პ ი რ ი ს  
მ ი ე რ , რ ა თ ა            თ ა ვ ი და ნ            ი ქ ნ ა ს            ა ც ი ლ ე ბ უ ლ ი  
ს ა ფ რ თ ხ ე .

28. მ ო წ ყ ო ბ ი ლ ო ბ ი ს            უ კ ა ნ ა            ზ ე და პ ი რ ი            უ ნ და  
გ ა ნ თ ა ვ ს დ ე ს            კ ე დ ე ლ ი ს            პ ი რ ი ს პ ი რ .

29.            ს ა კ ვ ე ბ ი ს            წ ო ნ ა ,            რ ო მ ე ლ ი ც  
მ ო თ ა ვ ს ე ბ უ ლ ი ა            ს ა კ ვ ე ბ ი ს  
ლ ა ნ გ ა რ ზ ე /ც ხ ა უ რ ა ზ ე ,            ა რ            უ ნ და  
ა დ ე მ ა ტ ე ბ ო დ ე ს            2,5            კ გ -ს .            ა რ            მ ო თ ა ვ ს ო თ  
ს ა კ ვ ე ბ ი ს            მ თ ლ ი ა ნ ი            ა ნ            უ მ ე ტ ე ს ი            ნ ა წ ი ლ ი  
ლ ა ნ გ რ ი ს /ც ხ ა უ რ ი ს            ე რ თ მ ხ ა რ ე ს ; პ ი რ ი ქ ი თ ,  
ს ა კ ვ ე ბ ი            თ ა ნ ა ბ რ ა დ            გ ა ა ნ ა წ ი ლ ე თ  
ლ ა ნ გ ა რ ზ ე /ც ხ ა უ რ ა ზ ე .

30. გ ა ფ რ თ ხ ი ლ ე ბ ა : ა მ            მ ო წ ყ ო ბ ი ლ ო ბ ა ს            ა ქ ვ ს  
გ ა თ ბ ო ბ ი ს            ფ უ ნ ქ ც ი ა . რ ო გ ო რ ც            ფ უ ნ ქ ც ი უ რ ი ,  
ი ს ე            ა რ ა ფ უ ნ ქ ც ი უ რ ი            ზ ე და პ ი რ ე ბ ი  
შ ე ი ძ ლ ე ბ ა            გ ა ც ხ ე ლ დ ე ს            მ ა ლ ა ლ  
ტ ე მ პ ე რ ა ტ უ რ ა მ დ ე . რ ა დ გ ა ნ            ტ ე მ პ ე რ ა ტ უ რ ა  
ს ხ ვ ა და ს ხ ვ ა            ა და მ ი ა ნ ე ბ ი ს            მ ი ე რ  
გ ა ნ ს ხ ვ ა ვ ე ბ უ ლ ა დ            ა ღ ი ქ მ ე ბ ა ,            ე ს  
მ ო წ ყ ო ბ ი ლ ო ბ ა            ს ი ფ რ თ ხ ი ლ ი თ            უ ნ და            ი ქ ნ ა ს  
გ ა მ ო ყ ე ნ ე ბ უ ლ ი . და ი ჭ ი რ ე თ            მ ო წ ყ ო ბ ი ლ ო ბ ა  
ხ ე ლ ი ს            მ ხ ო ლ ო დ ზ ე და პ ი რ ზ ე            მ ო ჭ ი დ ე ბ ი თ და  
გ ა მ ო ი ყ ე ნ ე თ            ს ი თ ბ უ რ ი            და ც ვ ი ს  
ს ა შ უ ა ლ ე ბ ე ბ ი ,            რ ო გ ო რ ი ც ა ა            ს ი თ ბ უ რ ი  
და ც ვ ი ს            ხ ე ლ თ ა თ მ ა ნ ე ბ ი            ა ნ            ჭ უ რ ჭ ლ ი ს  
და მ ჭ ე რ ე ბ ი . ს ი ვ რ ც ე ე ბ ს , რ ო მ ე ლ თ ა            შ ე ხ ე ბ ა  
ა ნ            და კ ა ვ ე ბ ა            ა რ            ა რ ი ს            მ ი ზ ა ნ შ ე წ ო ნ ი ლ ი ,  
ს ა კ მ ა რ ი ს ი            დ რ ო            უ ნ და            მ ი ე ც ე ს  
გ ა ს ა გ რ ი ლ ე ბ ლ ა დ .

31. ცხელი ზეთის ან სხვა ცხელი სითხეების შემცველი მოწყობილობის ან კონტეინერის გადაადგილებისას საჭიროა უკიდურესი სიფრთხილე.

32. მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გარე ტაიმერთან ან განცალკევებული დისტანციური მართვის სისტემით სამართავად.

33. აღნიშნული მოწყობილობის გამოყენება მწლის და მეტი ასაკის ბავშვების, შეზღუდული ფიზიკური, აღქმითი და გონებრივი შესაძლებლობების მქონე ან გამოცდილების არმქონე პირების მიერ ნებადართულია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მათ გაეწევათ შესაბამისი ზედამხედველობა, ან თუკი მათ გააცნობენ მოწყობილობის უსაფრთხოდ მოხმარების ინსტრუქციას და ისინი გააცნობიერებენ იმ საფრთხეებს, რაც მის მოხმარებას ახლავს თან.

34. ბავშვებისთვის მოწყობილობით თამაში აკრძალულია.

35. ბავშვების მიერ, ზედამხედველობის გარეშე, გაწმენდა და შეკეთება აკრძალულია.

36. შეინახეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი მწელზე უმცროსი ასაკის ბავშვებისთვის მიუწვდომელადგოვას.

## გაფრთხილებები

- შეაერთეთ კაბელი სანაღოდ გამართულ



ელექტრო შტეფსელში . მთლიანად მოათავსეთ ელჩანგალი შტეფსელში ; თუ ელჩანგალი მთლიანად არ არის მოთავსებული , ის შეიძლება გადახურდეს . გამოიყენეთ შტეფსელი , რომელიც დაცულია 16Aმცველით .

- არასოდეს შეაერთოთ ერთზე მეტი ელჩანგალი ერთსა და იმავე შტეფსელში . არჩაუშვათ დენის კაბელი ან ელჩანგალი წყალში .
- შეინახეთ კვების კაბელი მშრალად და არ შეეხოთ მოწყობილობას კველი ხელებით . გამოიყენების შემდეგ ყოველთვის გამოორთეთ კვების კაბელი . გაუმართაობამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი , როდესაც ელჩანგალი შეერთებულია შტეფსელში .
- კვების კაბელის გამორთვისას , ყოველთვის დაიჭირეთ ელჩანგალი და არ მოქაჩოთ კაბელი . წინააღმდეგ შემთხვევაში , კაბელი შიგნით არსებული სადენები შეიძლება გაწყდეს .
- არაფერი მოათავსოთ ღუმელის ზედაპირზე მისი მუშაობის დროს . სითბომ შეიძლება გამოიწვიოს დეფორმაცია , დაზარადაა .შ .
- არ მოათავსოთ მძიმე საგნები ღუმელის კარზე . მოწყობილობა შეიძლება გადაყირავდეს .
- გაფრთხილება ! ფრთხილად იყავით , რომ მოწყობილობის მუშაობის დროს არ დაიწვათ თავი . მოწყობილობის გამოიყენებისას ლითონის ნაწილები და

მინის კარი ძალიან ცხელია. კარის  
გაღებისა და დაკეტვისას არ შეეხოთ  
მათ.

- კერძის შედგმის ან ამოღებისას  
ყოველთვის გამოიყენეთ ჭურჭლის  
სახელური. პირდაპირი კონტაქტი  
გამოიწვევს ძლიერ დამწვრობას.
- როდესაც მინის კარი ცხელია, მოერიდეთ  
წყალთან ყველანაირ კონტაქტს. მინის  
კარი შეიძლება გატყდეს.
- თუ სავარაუდოა, რომ თქვენ მიერ  
მომზადებული საკვებიდან შესაძლოა  
ცხიმი გადმოდინდეს, სასურველია, ის  
თუნუქის ორმაგი ფოლგით დაიფაროს. ეს  
შეამცირებს ცხიმის გაფრქვევას და მას  
ფურცელში ჩაღვრის.
- არაფერი მოათავსოთ გამათბობელ  
ბლოკებზე (ზემოდან და ქვემოდან) ან  
მასთანახლოს, რადგან საკვები  
დაიწვება. ყოველთვის მოათავსეთ  
საცხობი ლანგარი ცხაურის მეოთხე  
თაროზე, რათა თავიდან აიცილოთ  
სითხეების ან ნამცეცების ჩამოცვენა  
გამათბობელბლოკებზე.
- არ გამოიყენოთ აალებადი  
ნივთიერებები ჩართულ ელექტრო  
მოწყობილობასთანახლოს. შეინახეთ  
წნევის ქვეშ მყოფი ნივთიერებები და  
სხვა აალებადი ნივთები მოშორებულ  
მოწყობილობებისაგან მოშორებით. ამის  
შეუსრულებლობამ შეიძლება  
გამოიწვიოს ხანძარი ან აფეთქება.

## ყურადღება!

მოწყობილობის ზედპირები გამოყენების შემდეგ ცხელდება. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები ცხელ ღუმელთან ან ცხელ კერძებთან შეხებისას, ან ცხაურის, ლანგრის ან საცხობი ჭურჭლის შედგმის ან გამოღებისას.

## პირველგამოყენებამდე

1. გახსენით მოწყობილობა.
2. მოხსენით ყველა თარი და ლანგარი. გარეცხეთ ცხაურები და ლანგრები ცხელსაპონიან წყალში ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
3. კარგად გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი და მოათავსეთ ღუმელში. შეაერთეთ ღუმელი შეტვსელში და ის მზადაა გამოსაყენებლად.
4. ღუმელის ხელახლა აწყობის შემდეგ, ჩვენ გირჩევთ, რომ ჩართოთ ის მაქსიმალურ ტემპერატურაზე დაახლოებით 15 წუთის განმავლობაში, რათა გააქროთ შეფუთვის ზეთი, რომელიც შეიძლება დარჩეს გადაზიდვის შემდეგ.
5. შესაძლოა გაჩნდეს კვამლი ღუმელის პირველი გამოყენების დროს. არ ინერვიულოთ, ეს ნორმალურია და კვამლი გაქრება 20 წუთში.

## გამოყენების წესი

- **ცხაურა:** ტოსტირებისთვის, გამოცხობისა და კერამიკის ფორმასა და სტანდარტულტაფლებში საჭმლის მომზადებისთვის.
- **საკვების ლანგარი:** ხორცის, ფრინველის, თევზის და სხვა საკვების მოსამზადებლად და შესაწვავად.
- **საკვების ლანგრის სახელური:** გამოიყენება ლანგრისა და ცხაურის ასაღებად.
- **გრილის ჩანგალი:** გამოიყენება სხვადასხვა ხორცის და ფრინველის შესაწვავად.
- **გრილის სახელური:** გამოიყენება გრილის ჩანგრლის ასაღებად.
- **თერმოსტატის სახელური:** გამოიყენება სასურველი ტემპერატურის ასარჩევად: 90°C-დან 220°C-მდე.
- **ტაიმერის სახელური:** გამოიყენება საკვების მომზადების დროის დასაყენებლად და ყენებული დროის ამოწურვისას გაისმის ზარი.
- **მაჩვენებელი:** აინთება ღუმელის ჩართვისას.
- **ფუნქციების სახელური:** გამოიყენება საკვების მომზადების სასურველი ფუნქციის ასარჩევად.

## გრილის გამოყენება

1. ერთი ჩანგალი მოათავსეთ ღეროზე, სანამ ბოლომდე არ მივა და ჩანგალი დაამაგრეთ ცეროდენა ხრახნით.
2. შამფურზე წამოაცვით საჭმელი ღეროს მეორე მხრიდან.
3. მოათავსეთ მეორე ჩანგალი ღეროს მეორე მხარეს და შემდეგ დაამაგრეთ ცეროდენა ხრახნით. შეამოწმეთ, მყარად დამაგრებულია თუ არა საკვები

დეროს ცენტრში .

4. მოათავსეთ დერო საკვებთან ერთად ღუმელში . მოათავსეთ დეროს ერთი მხარე ღუმელის საყრდენ ხვრელში . შემდეგ მოათავსეთ დეროს მეორე მხარე ღუმელის საყრდენ კავზე .

### ღუმელის გაცხელების რეჟიმები

| ფუნქცია                                                                            | გამოყენება ...                                                                                                                                       | გამოყენების წესი                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ყურადღება !                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | დორის კატლეტის ,<br>ქათმის ფეხების ,<br>ქათმის ფრთების ,<br>კარტოფილის<br>ნაჭრების ,<br>ფრინველის ,<br>ხორცისა და<br>თევზის თანაბრად<br>გამოსაცხობად | 1) მოათავსეთ<br>მოსამზადებელი საკვები<br>ცხაურაზე/საკვების<br>ლანგარზე . მოათავსეთ<br>ცხაურა/ლანგარი ღუმელის<br>შუა და მჭერში .<br>2) გადაატრიალეთ ღუმელის<br>ფუნქციების სახელური<br> ან  პოზიციაზე .<br>3) დააყენეთ თერმოსტატიანი<br>მარეგულირებელი სახელური<br>სასურველ მომზადების<br>ტემპერატურაზე .<br>4) დააყენეთ ტაიმერის<br>მარეგულირებელი სახელური<br>სასურველ მომზადების<br>დროზე .<br>5) საკვების შესამოწმებლად<br>ან ამოსადებად გამოიყენეთ<br>სახელური საჭმლის შიგნით<br>და გარეთ გასრიალებასში<br>დახმარებისთვის .<br>6) შებრაწვის დასრულების<br>შემდეგ გაისმის ზარი და<br>ტაიმერის მარეგულირებელი<br>სახელური ავტომატურად<br>დაუბრუნდება გამორთულ<br>პოზიციას . გააღეთ კარი და<br>მთლიანად ამოიღეთ საკვები<br>სახელურის გამოყენებით . | საჭმლის<br>მომზადების<br>დროები<br>დამოკიდებულია<br>მაცივრის<br>ტემპერატურაზე ,<br>რომელშიც ხორცი<br>გაცივდა .<br>გაყინულ ხორცს<br>შეიძლება<br>მნიშვნელოვნად<br>მეტი დრო<br>დასჭირდეს .<br>ამიტომ , ხორცის<br>თერმომეტრის<br>გამოყენება<br>რეკომენდებულია .<br><br>მომზადებული<br>საჭმელი , რკინის<br>ცხაურა და კარი<br>შეიძლება იყოს<br>ძალიან ცხელი ;<br>სიფრთხილით<br>მოეკიდეთ . არ<br>დატოვოთ ღუმელი<br>უყურადღებოდ . |
|  | ეს ფუნქცია<br>იდეალურია<br>პურის , პიცისა<br>და ფრინველის<br>მოსამზადებლად .                                                                         | 1) მოათავსეთ<br>მოსამზადებელი საკვები<br>ცხაურაზე/საკვების<br>ლანგარზე . მოათავსეთ<br>ცხაურა/ლანგარი ღუმელის<br>შუა და მჭერში .<br>2) შეაბრუნეთ ღუმელის<br>მარეგულირებელი სახელური                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | მომზადებული<br>საჭმელი , რკინის<br>ცხაურა და კარი<br>შეიძლება იყოს<br>ძალიან ცხელი ;<br>სიფრთხილით<br>მოეკიდეთ .                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                     |                                                                          | <p> პოზიციაზე .</p> <p>3) დააყენეთ თერმოსტატის მარეგულირებელი სახელური სასურველ ტემპერატურაზე საჭიროებისამებრ ან რეცეპტში მითითებული ინსტრუქციის შესაბამისად.</p> <p>4) დააყენეთ ტაიმერის მარეგულირებელი სახელური სასურველ მომზადების დროზე .</p> <p>5) საკვების შესამოწმებლად ან ამოსადებად გამოიყენეთ სახელური საჭმლის შიგნით და გარეთ გასრიალებად დახმარებისთვის .</p> <p>6) შებრაწვის დასრულების შემდეგ გაისმის ზარი და ტაიმერის მარეგულირებელი სახელური ავტომატურად დაუბრუნდება გამორთულ პოზიციას . გაადეთ კარი ბოლომდე და დაუყოვნებლივ ამოიღეთ საკვები ; წინააღმდეგ შემთხვევაში , ღუმელში დარჩენილი სითბო გააგრძელებს საკვების მომზადებას და გამოაშრობს მას .</p> |                                                                                                                                                                                            |
| <p></p> <p></p> | <p>ეს ფუნქცია იდეალურია მთლიანი ქათმისა და ფრინველის მოსამზადებლად .</p> | <p>1) მოათავსეთ მთლიანი ქათმი გრილის დეროზე და ორივე მხრიდან ორი ჩანგლით დაამაგრეთ. შემდეგ , მოათავსეთ დერო გრილის ხვრელში და დახუროთ კარი .</p> <p>2) შეაბრუნეთ ღუმელის მარეგულირებელი სახელური  ან </p> <p>ოსტატის მარეგულირებელი სახელური სასურველ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>მოათავსეთ საკვების ლანგარიცხაურის ქვედა ჭრილში , რომ საჭმლის მომზადების გამოსული ზეთი იქ დაგროვდეს . ასევე გირჩევთ, გრილის ფუნქციით საჭმლის მომზადებამდე ცოტა წყალი დაასხათ საჭმლის</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ტემპერატურაზე<br/>საჭიროებისამებრ ან<br/>რეცეპტში მითითებული<br/>ინსტრუქციის შესაბამისად.</p> <p>4) დააყენეთ ტაიმერის<br/>მარეგულირებელი სახელური<br/>სასურველ მომზადების<br/>დროზე.</p> <p>5) საკვების შესამოწმებლად<br/>ან ამოსადებად გამოიყენეთ<br/>სახელური საჭმლის შიგნით<br/>და გარეთ გასრიალებაში<br/>დახმარებისთვის.</p> <p>6) შებრაწვის დასრულების<br/>შემდეგ გაისმის ზარი და<br/>ტაიმერის<br/>მარეგულირებელი<br/>სახელური ავტომატურად<br/>დაუბრუნდება გამორთულ<br/>პოზიციას. გაადეთ კარი<br/>ბოლომდე და მთლიანად<br/>ამოიღეთ საკვები<br/>სახელურის გამოყენებით.</p> | <p>ლანგარზე,<br/>რადგან ეს<br/>დადებითად<br/>აისახება<br/>მომზადების<br/>შედეგებზე.</p> <p>დაბრაწვის დრო<br/>დამოკიდებულია<br/>მაცივრის<br/>ტემპერატურაზე,<br/>რომელშიც ხორცი<br/>გაცივდა.<br/>გაყინულ ხორცს<br/>შეიძლება<br/>მნიშვნელოვნად<br/>მეტი დრო<br/>დასჭირდეს.<br/>ამიტომ, ხორცის<br/>თერმომეტრის<br/>გამოყენება<br/>რეკომენდებულია.<br/>მომზადებული<br/>საჭმელი, რკინის<br/>ცხურა და კარი<br/>შეიძლება იყოს<br/>ძალიან ცხელი;<br/>სიფრთხილით<br/>მოეკიდეთ. არ<br/>დატოვოთ ღუმელი<br/>უყურადღებოდ.</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ჩართვის ინსტრუქცია

1. განათავსეთ ღუმელი მყარზე დაპირზე. შეაერთეთ ის კვების წყაროში.
2. მოათავსეთ მოსამზადებელი საკვები ჭურჭელში, დააყენეთ ტემპერატურა, ტაიმერი და სიმძლავრე, შემდეგ წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი. მოათავსეთ კერძი ღუმელში სახელურის გამოყენებით, როდესაც ღუმელი მიაღწევს დადგენილ ტემპერატურას.
3. როგორც წესი, არ არის აუცილებელი ღუმელის წინასწარი გააცხელება, მაგრამ უმჯობესია, რომ უკეთესად მოამზადოთ ზოგიერთი უფრო დელიკატური საკვები (მაგალითად, ნამცხვრები და უმი ხორცი).
4. ჭურჭელს ცოტა ხელი წაუსვით მასში საკვების მოთავსებამდე, რომ საკვები არ მიეკროს.
5. საკვები თანაბრად გადაანაწილეთ ჭურჭელში და შედგით ღუმელში მხოლოდ ერთი ჭურჭელი.
6. ცხობის მიმდინარეობას შეგიძლიათ დააკვირდეთ მინის კარის

მეშვეობით. საჭმლის მომზადების დროს დიდი ზომის საკვები უნდა შეაბრუნოთ ერთხელ ან ორჯერ. გააღეთ კარი საჭმლის შესადებად ან ამოსადებად, მაგრამ მაშინვე დახურეთ კარი.

7. საჭმლის მომზადების შემდეგ დააყენეთ მარეგულირებელი სახელურები მათ „0“ პოზიციაზე და გამორთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან. ფრთხილად იყავით ღუმელიდან საკვების ამოღებისას.

## გ ა წ მ დ ე ნ ის ი ნ ს ტ რ უ ქ ც ი ა

**ყურადღება:** დენის დარტყმისგან თავდაცვის მიზნით, არ მოათავსოთ ღუმელი წყალში ან სხვა სითხეებში.

საუკეთესოდ მუშაობის და ხანგრძლივად ექსპლუატაციის მიზნით, გაწმენდეთ თქვენი ტოსტერის ღუმელი რეგულარულად. რეგულარული წმენდა ასევე შეამცირებს ხანძრის საშიშროების რისკს.

1. გამორთეთ ელქანგალი შტეფსელიდან. აცადეთ გაციება.
2. მოხსენით ნამცეცების მოძრავი ლანგარი, ცხაურა და ლანგარი ღუმელიდან მათი გამოღებით. გაწმინდეთ ისინი სველი, საპონიანი ქსოვილით. აუცილებლად გამოიყენეთ მხოლოდ მსუბუქად საპონიანი წყალი.
3. ღუმელის შიდა სივრცის გასაწმენდად, გაწმინდეთ ღუმელის კედლები, ღუმელის ქვედა ნაწილი და მინის კარი სველი, საპონიანი ქსოვილით. გაიმეორეთ მშრალი სუფთა ქსოვილით.
4. გაწმინდეთ ღუმელის გარე მხარე სველი ნაჭრით. **ყურადღება:** არ გამოიყენოთ აბრაზიული საწმენდები ან ლითონის სახეხები. აუცილებლად გამოიყენეთ მხოლოდ მსუბუქად საპონიანი წყალი. აბრაზიული საწმენდები, ჯაგრისები და ქიმიური საწმენდები დააზიანებს მოწყობილობის საფარს. შეიძლება საფარიდან ჩამოცდეს ნაწილები და ელექტრულ ნაწილებს შეეხოთ, რამაც, თავის მხრივ, შეიძლება გამოიწვიოს დენის დარტყმა.
5. შენახვის წინ მოწყობილობა ბოლომდე გააგრილეთ და გააშრეთ. თუ ღუმელს ხანგრძლივი დროის განმავლობაში ინახავთ, დარწმუნდით, რომ ღუმელი სუფთაა და არ შეიცავს საკვების ნაწილაკებს. ღუმელი შეინახეთ მშრალ ადგილას, მაგალითად მაგიდაზე ან სამუშაო მაგიდის ზედაპირზე ან კარადის თაროზე. გარდა რეკომენდებული წმენდისა, არ არის საჭირო მომხმარებლის მიერ რაიმე სახის სხვა მოვლა.
6. ნებისმიერი სხვა მომსახურება უნდა შესრულდეს უფლებამოსილი სამსახურის წარმომადგენლის მიერ.

## შ ე ს ა ნ ა ხ ა დ

გამორთეთ მოწყობილობა, აცადეთ გაციება და გაწმინდეთ შენახვამდე. შეინახეთ ელექტროღუმელი თავის ყუთში სუფთა და მშრალ ადგილას. არ შეინახოთ მოწყობილობა, სანამ ის ცხელია ან ჯერ კიდევ ჩართულია. არ შემოაკრათ კაბელი მჭიდროდ მოწყობილობის გარშემო. ამ მოათავსოთ რაიმე სახის სიმძიმე კაბელის მოწყობილობაში შეერთების ადგილზე, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს კაბელის გაცვეთა და გაწყვეტა.

## მ ო ვ ლ ა -შ ე კ ე თ ე ბ ის ი ნ ს ტ რ უ ქ ც ი ა

ეს მოწყობილობა საჭიროებს მცირე მოვლას. მას არ აქვს მომხმარებლის

მიერ შეკეთებადი ნაწილები. ნუ ეცდებით მის თავად შეკეთებას. საჭიროებისამებრ დაუკავშირდით მოწყობილობის კვალიფიციურ შემკეთებელს.

**მოწყობილობის განადგურება /გადაგდება**



ეს ნიშანი მიუთითებს იმაზე, რომ ამ მოწყობილობის სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად გადაგდება აკრძალულია ევროკავშირის მასშტაბით. იმისათვის, რომ თავიდან იქნას აცილებული გარემოზე ან ადამიანის ჯანმრთელობაზე შესაძლო ზიანი ნარჩენების უკონტროლო გადაყრისგან, მოხდეს მისი გამშავება პასუხისმგებლობით, რათა ხელი შეეწყოს მატერიალური რესურსების მდგრად გამოყენებას. გამოყენებული მოწყობილობის დასაბრუნებლად, გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და მიღების სისტემები ან დაუკავშირდეთ საცალო მოვაჭრეს, სადაც პროდუქტი შეიძინეთ. მათ შეუძლიათ მიიღონ ეს პროდუქტი ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადაშლავებისთვის.



პროდუქტი აკმაყოფილებს ევროკომისიის მოქმედი დირექტივების მოთხოვნებს.

**ტექნიკური მონაცემები**

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| მოდელი           | <b>HOM30M</b>        |
| მიწოდების ძაბვა  | <b>220-240 ვოლტი</b> |
| სიხშირე          | <b>50-60 ჰც</b>      |
| ღუმელის მოცულობა | <b>30 ლ</b>          |
| სიმძლავრე        | <b>1 600 ვტ</b>      |

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| მოდელი           | <b>HOM45M</b>        |
| მიწოდების ძაბვა  | <b>220-240 ვოლტი</b> |
| სიხშირე          | <b>50-60 ჰც</b>      |
| ღუმელის მოცულობა | <b>45 ლ</b>          |
| სიმძლავრე        | <b>2 000 ვტ</b>      |





|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                                   |                              |
|---------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. Пештің термореттегіші                          | 6. Таба                      |
| 2. Пешті қыздыруды бақылаудың функционалдық блогы | 7. Істіктің аша-бекіткіштері |
| 3. Таймер                                         | 8. Істік сабы                |
| 4. Қорек индикаторы                               | 9. Таба сабы                 |
| 5. Торлы сөре                                     | 10. Үгіткіш науасы           |

### Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулар

Аспапты қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығыңыз.

### Маңызды қауіпсіздік шаралары

1. Ең алдымен барлық нұсқаулықтармен танысып шығыңыз.
2. Пешті басқа қуаты жоғары электрлік аспаптармен бір уақытта қолданбаңыз, өйткені бұл электр қорек желісін шектен тыс жүктеуге алып келуі мүмкін.
3. Аспап жұмыс жасап тұрған кезде немесе жұмысы аяқталғаннан кейін бірден ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
4. Тағамдарды пешке салу немесе оларды пештен алу кезінде қармауыштарды қолданыңыз.
5. Балалар қандай да бір аспапты қолданған кезде немесе жақын жерде балалар жүрген кезде қатаң бақылау қажет.
6. Пешті ересек адамдардың қарауысыз қолдануға болмайды.
7. Электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін шнурды, ашаны немесе пештің қандай да бір басқа бөліктерін суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Қолданар алдында ашаның құрғақ екеніне көз жеткізіп алыңыз.
8. Электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін дымқыл қолыңызбен аспапқа жақындамаңыз, қоспаңыз және оны желіден ажыратпаңыз.
9. Қорек шнурының бүлінуінің алдын алу үшін оған ешнәрсе ілмеңіз және оны майыстырмаңыз; қорек шнурының конструкциясына өзгерістер енгізбеңіз; қорек шнурын тартпаңыз және орамаңыз; аспапты қосу немесе өшіру кезінде ашадан қатты ұстаңыз.

10. Желілік шнурдың үстелдің немесе жұмыс бетінің жиегінен салбырап тұрмауын және ыстық беттерге тиіп тұрмауын қадағалаңыз. Егер желілік шнур оралған немесе байланып қалған болса, аспапты қолданбаңыз.
11. Қолданып болған соң аспапты электрлік розеткадан ажыратыңыз.
12. Аспап тек үйде қолдануға ғана арналған. Аспапты ашық ауада немесе коммерциялық мақсатта қолданбаңыз; аспапты осы басшылық талаптарын бұза отырып қолданған кезде біз ешқандай жауапкершілік көтермейміз.
13. Пешті қолдану кезінде ауаның жеткілікті айналуын қамтамасыз ету үшін пештің жан-жағынан кемінде он сантиметр бос кеңістік қалдырыңыз. Аспап орнатылатын негіз тегіс әрі құрғақ болуы тиіс. Егер пеш қолданылмайтын болса немесе пешті тазалау алдында ашаны розеткадан ажыратыңыз. Жинақтауыштарын орнату немесе шығарып алу, сонымен қатар тазалау алдында пешті суытып алыңыз.
14. Пешті ыстық газ немесе электрлік жанарғыларға немесе олардың жанына, сонымен қатар қызып тұрған духовкаға немесе қысқа толқынды пешке қоймаңыз.
15. Пештің қандай да бір элементін металл фольгамен жаппаңыз.
16. Тостер-пешке үлкен өлшемдегі тағамдарды немесе металл ыдысты салуға болмайды, әйтпесе жану немесе электр тоғынан зақым алу қаупі бар.
17. Пешке келесі материалдарды салмаңыз: картон, пластмасса, қағаз және т.б.
18. Аспаптың орнын ауыстырмас немесе тазаламас бұрын оның желіден ажыратылғанына және суығанына көз жеткізіңіз.
19. Өндіруші қарастырмаған қосымша керек-жарақтарды қолдану қауіптің жоғарылауына немесе жарақаттарға алып келуі мүмкін.
20. Духовкаға, әсіресе ашылып тұрған әйнек есікке ешнәрсе қоймаңыз.
21. Жанудың алдын алу үшін дайындау барысында май немесе шырын бөлуі мүмкін барлық тағамдарды фольгамен ораңыз және оларды табаға салыңыз.

22. Фольганың қыздыру элементтеріне тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз, әйтпесе бұл жануға алып келуі мүмкін.
23. Аспапты қолдану кезінде, ол ыстық болғанда немесе ішінде бір нәрсе болған кезде оның орнын ауыстырмаңыз.
24. Пештегі тағам жанған немесе түтіндеген кезде әйнек есікті ашпай, духовканы желіден ажыратыңыз. Әйнек есікті түтін жойылған кезде ғана ашуға болады.
25. Аспап бүлінген немесе құлаған жағдайда оны қолданбаңыз. Аспапты диагностикалау немесе жөндеу үшін сервис орталығына хабарласыңыз. Түпнұсқа емес бөлшектерді қолданбаңыз.
26. Аспап есігі шыңдалған қауіпсіз шыныдан жасалған. Бұл шыны әдеттегі шыныға қарағанда берік және төзімді. Шыңдалған шыны сынып кетуі мүмкін, бірақ сынықтарының жиектері өткір болмайды. Есіктің бетіне сызат түсірмеңіз, жиектерінде кетіктердің пайда болуына жол бермеңіз. Егер есікте сызат немесе кетік пайда болса, пешті қолдануды бастамас бұрын тұтынушылармен жұмыс жөніндегі қызметімізге хабарласыңыз.
27. Ү типті қосылысы бар аспаптар үшін: қорек шнуры бүлінген кезде қауіптің алдын алу мақсатында оны ауыстыру үшін өндірушіге, авторлық құқығы бар орталыққа немесе тиісті біліктілігі бар басқа да маманға жүгініңіз.
28. Аспаптың артқы беті қабырғаға қарап тұруы тиіс.
29. Табаға/торға орнатылған тағам салмағы 2.5 кг-нан аспауы тиіс. Тағамдардың барлығын немесе олардың көп бөлігін табаның/тордың бір бетіне салмаңыз; тағамдарды табаға/торға біркелкі таратып орналастырған жөн.
30. **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Аспаптың қыздыру функциясы бар. Жұмысқа жарамды, сондай-ақ жұмыс жасамайтын беттер жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Адамдар температураны әртүрлі қабылдайтын болғандықтан, аспапты **САҚТЫҚПЕН** қолданған жөн. Аспапты тиісті беттерден ғана ұстап көтеріңіз және жылудан қорғайтын қолғап немесе қармауыш сияқты ыстықтан қорғайтын құралдарды қолданыңыз. Қол тигізу немесе көтеру кезінде ыстық

болуы мүмкін беттер салқындауы үшін біраз уақыт күту қажет болады.

31. Ыстық майы немесе басқа да ыстық сұйықтығы бар аспапты немесе контейнерді жылжыту кезінде аса сақ болыңыз.

32. Аспап сыртқы таймердің немесе қашықтықтан басқарылатын жеке жүйенің көмегімен басқаруға арналмаған.

33. Аспапты 8 жастағы және 8 жастан асқан балалар, сонымен қатар физикалық, сезіну немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар аспапты қауіпсіз қолдануға қатысты нұсқаулар алған және аспапты қолдануға байланысты қауіптіліктерді түсінген жағдайда ғана қолдана алады.

34. Аспапты балалар ойынына қолдануға болмайды.

35. Балалардың аспапты ересектердің қарауысыз тазалауына және қызмет көрсетуіне рұқсат етілмейді.

36. Аспапты және оның қорек шнурын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## **Назар аударыңыз**

- Кабельді тиісті тәсілмен орнатылған электрлік розеткаға қосыңыз. Ашаны розеткаға толықтай салыңыз; егер аша толықтай тығылмаса, ол қатты қызып кетуі мүмкін. 16А-лік сақтандырғышы бар розетканы қолданыңыз.
- Ешқашан бір розеткаға бірнеше аша салмаңыз. Қорек шнурын немесе ашаны ешқашан суға батырмаңыз.
- Қорек шнурына ылғалдың тиюіне жол бермеңіз, аспапты дымқыл қолыңызбен ұстамаңыз. Қолданып болған соң қорек шнурын ажыратыңыз. Аша розеткаға тығылып тұрған кезде кез келген ақау өрттің туындауына алып келуі мүмкін.
- Қорек шнурын ажырату кезінде ашадан ұстаңыз, шнурдан тартпаңыз. Әйтпесе кабель ішіндегі сымдар үзіліп кетуі мүмкін.
- Пешті қолдану кезінде оның үстіне ешнәрсе қоймаңыз. Жылу деформацияға, шытынауға және т.б. алып келуі мүмкін.

- Духовканың есігіне ауыр заттар қоймаңыз. Аспап құлап кетуі мүмкін.
- Ескерту! Абай болыңыз: аспап жұмысы кезінде күйіп қалмаңыз. Металл бөлшектер мен әйнек есіктер аспап жұмысы барысында қатты қызады. Есікті ашу және жабу кезінде оларға қолыңызды тигізбеңіз.
- Пештің ішіне тағамды салу немесе алу кезінде тағамға арналған сапты қолданыңыз. Тікелей жанасу салдары қатты күйік алу болады.
- Әйнек есікке судың тиюіне жол бермеңіз. Әйнек есік сынып кетуі мүмкін.
- Егер дайындау кезінде май шашырау ықтималдығы бар болса, табаққа алюминий фольганың екі қабатын төсеген жөн. Бұл шашыраудың алдын алады, өйткені май екі қабаттың арасына жиналатын болады.
- Қыздыру элементтерінің (жоғарғы және төменгі) үстіне немесе жанына ешнәрсе қоймаңыз, өйткені тағам күйіп кетуі мүмкін. Қыздыру элементтеріне сұйықтықтың немесе ұнтақтардың түсуінің алдын алу үшін табаны төртінші сөреге қойыңыз.
- Жұмыс жасап тұрған электрлік аспапқа жақын жерде тез жанатын заттарды қолданбаңыз. Қысыммен толтырылған ыдыстардың барлығын және басқа да тез жанатын газдарды жұмыс жасап тұрған аспаптардан алыста сақтаңыз. Осы талапты орындамау жануға немесе жарылуға алып келуі мүмкін.

Назар аударыңыз

ҚОЛДАНЫП БОЛҒАННАН КЕЙІН АСПАП БЕТТЕРІ ЫСТЫҚ БОЛАДЫ. Ыстық пешке немесе ыстық ыдыс пен тағамдарға қол тигізген кезде, сонымен қатар торды, табаларды немесе пісіруге арналған формаларды орнату немесе алу кезінде жылудан қорғайтын қолғапты немесе қармауыштарды қолданыңыз.

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- 1. Аспаптың қаптамасын ашыңыз.
- 2. Барлық торлар мен табаларды алыңыз. Торлар мен табаларды ыстық сабынды суда немесе ыдыс жуу машинасында жуыңыз.
- 3. Барлық бөлшектерді мұқият кептіріп, оларды пешке орнатыңыз. Қорек шнурын розеткаға қосыңыз, пеш қолдануға дайын.
- 4. Пешті жұмысқа дайындағаннан кейін біз оны МАКСИМАЛДЫ температурамен 15 минутқа қосып алуды ұсынамыз, бұл кезде тасымалдаудан кейін қалып қоюы мүмкін сақтау майы жойылады.
- 5. Пешті алғаш қолдану кезінде түтін шығуы мүмкін. Алаңдамаңыз, бұл қалыпты, түтін 20 минуттан кейін жойылуы тиіс.

ҚОЛДАНУ ТӘСІЛІ

- **Тор:** Пісіруге арналған қалыптарда және стандартты табаларда қарапайым тағамдарды қуыруға, пісіруге және дайындауға арналған.
- **Табә:** Етті, құс етін, балықты және басқа да тағамдарды қуыруға және пісіруге арналған.
- **Табә сабы:** Таба мен торды шығарып алуға арналған.
- **Істіктің аша-бекіткіші:** Түрлі ет пен құс етін пісіру үшін қолданылады.
- **Істік сабы:** Аша-бекіткішті шығарып алуға арналған.
- **Термореттегіш:** Төменгі температурадан (90°C) бастап, 220 °C-ге дейін өзіңіз қалаған температураны орнату.
- **Таймер:** Дайындау уақытын орнату үшін бұраңыз. Орнатылған уақыт өткеннен кейін қоңырау беріледі.
- **Индикатор:** Пешті қосқан сайын жанады.
- **Функционалды саптар:** Дайындаудың өзіңіз қалаған функцияларын таңдау үшін сапты бұраңыз.

ІСТІКТІ ҚОЛДАНУ

- 1. Бір ашаны стерженьге стержень ұшына дейін салыңыз және ашаны бұрандамен бекітіңіз.
- 2. Тағамды стерженнің екінші бетінен салыңыз.
- 3. Екінші ашаны стерженнің екінші бетіне орналастырыңыз, содан соң оны бұрандамен бекітіңіз. Тағамның стержень ортасында сенімді тұрғанына көз жеткізіңіз.
- 4. Тағамы бар стерженьді пешке салыңыз. Стерженнің бір бетін пештің тиісті саңылауларына салыңыз. Содан соң стерженнің екінші бетін пештің тірек кронштейніне орналастырыңыз.

ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ

| ФУНКЦИЯ                                                                            | МАҚСАТЫ                                                                                             | ҚОЛДАНУ ТӘСІЛІ                                                                                                                                                                                                                                                                              | НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | шошқа етінен, құс аяқтарынан, құс                                                                   | 1) Дайындалатын тағамдарды торға/табаға орналастырыңыз. Торды/табаны пештің ортаңғы бағыттағыш саңылауына салыңыз.                                                                                                                                                                          | Дайындау уақыты жаңа ғана тоңазытқыштан алынған ет үшін көрсетілген.                         |
|  | қанаттарынан, картоп тілімдерінен, құс етінен, жаншылған еттен, балықтан котлетті бірқалыпты пісіру | 2) Тұтқаны  немесе  күйіне бұраңыз.<br>3) Термореттегіш көмегімен дайындаудың өзіңіз қалаған температурасын таңдаңыз. | Мұздатылған етті дайындау айтарлықтай көп уақытты қажет етуі мүмкін. Сондықтан етке арналған |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        |                                                                                     | <p>4) Дайындаудың өзіңіз қалаған уақытын таңдау арқылы таймер орнатыңыз.</p> <p>5) Тағамды тексеру немесе алу үшін тағамды пешке салуға және шығаруға көмектесетін сапты қолданыңыз.</p> <p>6) Қуыру аяқталғаннан кейін дыбысты сигнал беріледі, таймер сабы автоматты түрде бастапқы күйге оралады. Есікті толықтай ашыңыз және сабын қолданып, тағамды шығарып алыңыз.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>термометрді қолдану ұсынылады.</p> <p>Дайындалған тағам, металл тор және есіктер өте ыстық болуы мүмкін - сақ болыңыз.</p> <p>Пешті қараусыз қалдырмаңыз.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                        | Бұл режим нан, пицца және құс етін дайындау үшін мінсіз болып табылады.             | <p>1) Дайындалатын тағамдарды торға/табаға орналастырыңыз. Торды/табаны пештің ортаңғы бағыттағыш саңылауына салыңыз.</p> <p>2) Пештің режим тұтқасын  күйіне бұраңыз.</p> <p>3) Термореттегішті қажетті температураға немесе рецепте көрсетілген температураға орнатыңыз.</p> <p>4) Дайындаудың өзіңіз қалаған уақытын таңдау арқылы таймер орнатыңыз.</p> <p>5) Тағамды тексеру немесе алу үшін тағамды пешке салуға және шығаруға көмектесетін сапты қолданыңыз.</p> <p>6) Қуыру аяқталғаннан кейін дыбысты сигнал беріледі, таймер сабы автоматты түрде бастапқы күйге оралады. Есікті толықтай ашыңыз және тез арада тағамды алыңыз; әйтпесе пештегі қалдық ыстық салдарынан тағам одан әрі қуырылып, кеуіп кетеді.</p>       | Дайындалған тағам, металл тор және есіктер өте ыстық болуы мүмкін - сақ болыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br> | Бұл режим тұтас тауықты және басқа да құс етін дайындау үшін мінсіз болып табылады. | <p>1) Тұтас тауықты істік стерженіне салыңыз және оны екі жағынан екі ашамен бекітіңіз. Содан соң стерженді грильге арналған саңылауға салыңыз және есікті жабыңыз.</p> <p>2) Пештің режимін таңдау тұтқасын  немесе  күйіне бұраңыз.</p> <p>3) Термореттегішті қажетті температураға немесе рецепте көрсетілген температураға орнатыңыз.</p> <p>4) Дайындаудың өзіңіз қалаған уақытын таңдау арқылы таймер орнатыңыз.</p> <p>5) Тағамды тексеру немесе алу үшін тағамды пешке салуға және шығаруға көмектесетін сапты қолданыңыз.</p> <p>6) Қуыру аяқталғаннан кейін дыбысты сигнал беріледі, таймер сабы автоматты түрде бастапқы күйге</p> | <p>Дайындау процесінде тамшылайтын майды жинап алу үшін табаны торға арналған төменгі саңылауға орналастырыңыз. Сондай-ақ біз гриль режимінде дайындауды бастамас бұрын табаға аз ғана су құйып қоюды ұсынамыз, өйткені судың болуы дайындау нәтижесіне жақсы әсер етеді.</p> <p>Қуыру уақытының барлық мәндері жаңа ғана тоңазытқыштан алынған температурадағы етке арналған. Мұздатылған етті</p> |

|  |  |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | оралады. Есікті толықтай ашыңыз және сабын қолданып, тағамды шығарып алыңыз. | дайындау айтарлықтай көп уақытты қажет етуі мүмкін. Сондықтан етке арналған термометрді қолдану ұсынылады. Дайындалған тағам, металл тор және есіктер өте ыстық болуы мүмкін - сақ болыңыз. Пешті қараусыз қалдырмаңыз. |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАР

1. Пешті қатты жұмыс бетіне орнатыңыз. Оны қорек көзіне жалғаңыз.
2. Дайындалатын тағамды ыдысқа салыңыз, температураны, таймерді және қуатты орнатыңыз, содан соң пеш қызғанға дейін күтіңіз. Пештегі температура тағайындалған мәнге жеткеннен кейін сапты қолданып, тағамды пешке салыңыз.
3. Ереже бойынша, пешті алдын ала қыздыру талап етілмейді, дегенмен, кейбір ерекше тағамдарды (мысалы, торттар және жартылай шикі еттен дайындалатын тағамдар) дайындау үшін оны алдын ала қыздырып алған жөн.
4. Тағамның табаққа жабысып қалмауы үшін тағамдарды салмас бұрын табаққа аз ғана мөлшерде май жағып алыңыз.
5. Тағамды табаққа біркелкі таратыңыз және пешке тек бір ғана тағамды салыңыз.
6. Пісіру процесін әйнек есік арқылы қадағалауға болады. Ірі тағамдарды дайындау кезінде оларды бір немесе екі рет төңкеріп тұрған жөн. Тағамдарды төңкеру немесе шығарып алу үшін есікті ашыңыз, бірақ оны бірден жабыңыз.
7. Дайындау аяқталғаннан кейін тұтқаны «0» күйіне орнатып, аспапты желіден ажыратыңыз. Тағамдарды пештен алу кезінде сақ болыңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАР

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін пешті **СУҒА НЕМЕСЕ БАСҚА ДА СҰЙЫҚТЫҚТАРҒА БАТЫРМАҢЫЗ.**

Электрлік пештің жақсырақ жұмыс жасауы және ұзақ мерзімді қызмет етуі үшін оны жүйелі түрде тазалап тұрыңыз. Жүйелі түрде тазалау да жану қауіпін азайтады.

1. Ашаны розеткадан ажыратыңыз. Пеш суығанша күтіңіз.
2. Қиымдарға арналған түпті, торды және табаны ағытыңыз және пештен шығарып алыңыз. Оларды сабын ерітіндісіне салынған дымқыл матамен сүртіңіз. Тек жұмсартылған сабынды суды қолданыңыз.
3. Пештің ішкі бетін тазалау үшін пештің қабырғасын, түбін және әйнек есігін сабынды суға салынған дымқыл матамен сүртіңіз. Құрғақ таза матаны қолданып, процедураны қайталаңыз.
4. Пешті сыртынан дымқыл шүберекпен сүртіңіз. **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: АБРАЗИВТІК ЗАТТАРДЫ НЕМЕСЕ МЕТАЛЛ ГУБКАЛАРДЫ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.** Тек жұмсартылған сабынды суды қолданыңыз. Абразивтік тазалау құралдары, тазалау щеткалары және химиялық тазалау құралдары аспап жабынын зақымдауы мүмкін. Жабында сызаттардың пайда болуы, сонымен қатар электрлік бөлшектермен жанасу ықтималдығы бар, бұл өз кезегінде электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін.
5. Қолданып болған соң аспапты суытыңыз және толықтай кептіріңіз. Пешті ұзақ уақыт бойы қолданбаған кезде пештің тазалығына және ішінде тағам қалдықтарының жоқтығына көз жеткізіңіз. Пешті құрғақ жерде сақтаңыз, мысалы, үстелде, жұмыс бетінде немесе шкаф сөресінде. Ұсынылған тазалаудан басқа, пайдаланушының одан әрі қызмет көрсетуі талап етілмейді.
6. Басқа кез келген қызмет көрсетуді авторлық құқығы бар сервис орталығы орындауы тиіс.



## САҚТАУ

Құрылғыны желіден ажыратыңыз, оны суытыңыз және оны сақтауға орналастыру алдында тазалап алыңыз. Электрлік пешті таза және құрғақ жерде қорапта сақтаңыз. Егер аспап әлі де ыстық немесе желіге қосылған болса, оны сақтауға орналастырмаңыз. Желілік шнурды аспаптың айналасына қатты орамаңыз. Шнурдың аспапқа кіріп тұрған жерін баспаңыз, өйткені бұл шнурдың тозуына және шнурдың үзілуіне алып келуі мүмкін.

## ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

Аспап минималды қызмет көрсетуді талап етеді. Оның құрамында пайдаланушы қызмет көрсете алатын бөлшектер жоқ. Оны өз бетінше жөндеуге әрекет жасамаңыз. Қызмет көрсету қажет болған жағдайда тұрмыстық техниканы жөндейтін білікті маманға жүгініңіз.

## БҰЙЫМДЫ ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Бұл таңба бұл өнімді ЕО барлық аумағында басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды дегенді білдіреді. Қалдықтарды бақыланбайтын кәдеге жарату нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына көлтірілуі мүмкін залалдың алдын алу мақсатында материалдық ресурстарды ұтымды қайта қолдануға септігіңізді тигізу үшін қалдықтарды қайта өңдеуге жауапты қараңыз. Қолданысы

тоқтатылған аспапты қайтару үшін қайтару және жинау жүйелерін қолданыңыз немесе осы бұйымды сатып алған сатушыға хабарласыңыз. Олар өнімді экологиялық қауіпсіз қайта өңдеуге қабылдайды.



Өнім қолданыстағы ЕО директивасының заңнамасының талаптарына сәйкес келеді.

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Моделі                  | НОМ30М    |
| Қорек желісінің кернеуі | 220–240 В |
| Жиілігі                 | 50-60 Гц  |
| Пеш көлемі              | 30 л      |
| Қуаты                   | 1600 Вт   |

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Моделі                  | НОМ45М    |
| Қорек желісінің кернеуі | 220–240 В |
| Жиілігі                 | 50-60 Гц  |
| Пеш көлемі              | 45 л      |
| Қуаты                   | 2000 Вт   |



|             |             |             |             |                     |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-          | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-          | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | <b>MK<br/>-164-</b> | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223-        | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Контрола на температура на рерната
2. Контрола на режим на греење на рерната
3. Тајмер
4. Сијаличка за вклученост
5. Решетка

6. Тава за печење
7. Додаток за раженчиња
8. Рачка за раженчиња
9. Рачка за тава
10. Послужавник за трошки

### Важни безбедносни упатства

Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред да го користите апаратот

### Важни заштитни мерки

1. Прво прочитајте ги сите упатства.
2. Не користете ја оваа рерна истовремено со други електрични апарати со голема моќност, бидејќи тоа може да предизвика преоптоварување.
3. Не допирајте жешки површини додека работи апаратот или веднаш потоа.
4. Секогаш носете заштитни изолирани ракавици за рерна кога ставате или вадите предмети од врелата рерна.
5. Неопходен е внимателен надзор кога некој апарат се користи од или во близина на деца.
6. Не користете ја оваа рерна без надзор од возрасно лице.
7. За да се заштитите од струен удар, не потопувајте го кабелот, приклучокот или било кој дел од рерната во вода или друга течност. Проверете дали приклучокот е сув пред употреба.
8. За да се заштитите од струен удар, не го допирајте, приклучувајте или исклучувајте го апаратот кога раката ви е влажна.
9. За да го заштитите кабелот за напојување, не закачувајте ништо на него и не натиснувајте го; не го менувајте кабелот за напојување; не влечете го или вртете го кабелот за напојување; Ве молиме стабилно држете ја утичницата кога го приклучувате или исклучувате апаратот.
10. Не дозволувајте кабелот да виси над работ на масата или шанкот или да допира жешки површини. Не користете го овој апарат кога кабелот за напојување е извиткан или заплеткан.

11. Исклучете го апаратот од штекерот по употреба.
12. Овој апарат е само за домашна употреба. Не користете на отворено или за комерцијална употреба; ние нема да прифатиме никаква одговорност за поправка доколку корисникот не го користи овој апарат според упатството.
13. Кога работите со рерната, одржувајте најмалку четири инчи простор на сите страни на рерната за да овозможите соодветна циркулација на воздухот. Основата на која е поставен апаратот треба да биде рамна и сува. Исклучете го од штекер кога не се користи или пред чистење. Оставете го да се излади пред да монтирате или извадите делови или пред чистење.
14. Не ставајте на или во близина на врел горилник на гас или на струја, или во загреана рерна или во микробранова печка.
15. Не покривајте ниту еден дел рерната со метална фолија.
16. Преголема храна или метален прибор не смеат да се ставаат во рерната, бидејќи може да предизвикаат пожар или ризик од електричен удар.
17. Не ставајте ниту еден од следниве материјали во рерната: картон, пластика, хартија или нешто слично.
18. Ве молиме проверете дали апаратот е исклучен од струја и дали е изладен пред да го преместите или чистите.
19. Употребата на додатоци кои не се препорачани од производителот може да предизвика опасност или повреда.
20. Не ставајте ништо на рерната, особено на стаклената врата кога е отворена.
21. За да спречите пожар, завиткајте ја секоја храна што може да ослободи маснотии или сокови за време на готвењето во лимена фолија и ставете ја на плехот за печење.
22. Погрижете се лимената фолија да не е во контакт со грејните елементи, бидејќи тоа може да предизвика пожар.
23. Не поместувајте го овој апарат додека работи или кога е жежок или кога има нешто внатре.
24. Ако храната во рерната се запали или почне да чади, исклучете ја

перната од струја и не отворајте ја стаклената врата во тој момент. Отворете ја стаклената врата само кога нема повеќе да излегува чад од храната.

25. Не користете го апаратот ако е оштетен или ако е паднат. Ве молиме испратете го во центар за поправка за проверка или поправка. Не користете делови што не се од оригиналниот производител.

26. Овој апарат има врата од калено сигурносно стакло. Стаклото е поцврсто од обичното стакло и е поотпорно на кршење. Каленото стакло може да се скрши, но парчињата нема да имаат остри рабови. Избегнувајте гребење на површината на вратата или накршување на рабовите. Ако вратата има гребнатинка или пукнатина, контактирајте го нашиот центар за односи со потрошувачи пред да ја користите перната.

27. За апарати со додаток тип-Y: ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, неговиот сервисер или друго слично квалификувано лице за да се избегне опасност.

28. Задната површина на апаратот треба да биде поставена на сид.

29. Тежината на храната што се става на тавата за храна/ решетката не смее да надмине 2,5 kg. Не ставајте ја целата или поголемиот дел од вашата храна на едната страна од тавата/ решетката; Наместо тоа, рамномерно распоредете ја храната низ тавата за храна/ решетката.

30. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој апарат има функција за загревање. И функционалните и нефункционалните површини може да се загреат на високи температури. Бидејќи температурите различно ги перципираат различни луѓе, овој уред треба да се користи со ВНИМАНИЕ. Држете го апаратот исклучиво за површините за држење и користете мерки за заштита од топлина, како што се ракавици за заштита од топлина или држачи за тенџериња. На местата што не се наменети да се допираат или држат мора да им се остави доволно време да се изладат.

31. Потребна е голема претпазливост при движење на апарат или сад што содржи врело масло или други врели течности.

32. Овој апарат не е наменет за ракување со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

33. Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или им се дадени насоки во врска со употребата на апаратот на безбеден начин и ако ги разбираат вклучените опасности.

34. Децата не смеат да си играат со апаратот.

35. Чистењето и одржувањето не смеат да го вршат деца без надзор.

36. Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.

## **Предупредувања**

- Приклучете го кабелот во правилно ожичен штекер. Целосно вметнете ја утичницата во штекерот; ако приклучокот не е целосно вметнат, може да стане ненормално жежок. Користете штекер кој е заштитен со осигурувач од 16А.
- Никогаш не поврзувајте повеќе од еден приклучок на истиот штекер. Не потопувајте го кабелот за напојување или приклучокот во вода.
- Чувајте го кабелот за напојување сув и не ракувајте со апаратот со влажни раце. Секогаш исклучувајте го кабелот за напојување по употреба. Неисправност може да предизвика пожар кога утичницата ќе се стави во штекерот.
- Кога го исклучувате кабелот за напојување, секогаш држете ја утичницата и не влечете го кабелот. Во спротивно, жиците во кабелот може да се скинат.
- Не ставајте ништо на рерната додека е во употреба. Топлината може да предизвика деформација, пукање итн.
- Не ставајте тешки предмети на вратата на рерната. Апаратот може да се преврти.
- Предупредување! Внимавајте да не изгорите за време на работењето со апаратот. Металните делови и стаклената врата се многу жешки додека апаратот е во употреба. Не допирајте ги кога ја отворате и затворате вратата.

- Секогаш користете ја рачката за садот кога го ставате или отстранувате садот. Директниот контакт ќе предизвика сериозни изгореници.
- Кога стаклената врата е жешка, избегнувајте секаков контакт со вода. Стаклената врата може да се скрши.
- Доколку постои веројатност дека маснотиите ќе испрскаат од храната што ја готвите, пожелно е да ставите два листа алуминиумска фолија врз садот. Ова ќе го намали прскањето и ќе дозволи маснотијата да капе помеѓу листовите.
- Не ставајте ништо на или во близина на грејните елементи (горе и долу), бидејќи храната ќе изгори. Секогаш поставувајте го садот за печење на четвртото ниво од рерната за да спречите капење на течности или трошки врз грејниот елемент.
- Не користете запаливи материји блиску до електричен апарат што работи. Чувајте ги сите супстанции под притисок и други запаливи гасови подалеку од уредите што работат. Ако не го сторите тоа, може да дојде до пожар или експлозија.

## Внимание

ПОВРШИНИТЕ НА АПАРАТОТ СЕ ВРЕЛИ ПО УПОТРЕБАТА. СЕКОГАШ носете заштитни изолирани ракавици за рерна кога ја допирате врелата рерна или топли садови и храна, или кога ја ставате или отстранувате решетката, тавите или садовите за печење.

## ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

1. Отпакувајте го уредот.
2. Отстранете ги сите решетки и тави. Измијте ги решетките и тавите во топла вода со сапуница или во машина за миење садови.
3. Темелно исушете ги сите додатоци и ставете ги во рерната. Вклучете ја рерната во штекер и таа е подготвена за употреба.
4. Откако повторно ќе ја склопите рерната, ви препорачуваме да ја вклучите на MAX температура приближно 15 минути за да го елиминирате маслото што може да останало по испораката.
5. Може да се појави чад при првата употреба на вашата рерна. Не грижете се, ова е нормално, а чадот треба да исчезне по 20 минути.

## КАКО ДА СЕ КОРИСТИ

- **Решетка:** за тостирање, печење и општо готвење во тепсија и стандардни тави.
- **Тава за храна:** за потпекување и печење месо, живина, риба и друга храна.
- **Рачка за тавата за храна:** Ви овозможува да ги подигнете тавата и решетката.
- **Додаток за раженчиња:** Користете за печење разновидно месо и живина.
- **Рачка за раженчиња:** Ви овозможува да го подигнете додатокот за раженчиња.
- **Копче за термостат:** Изберете ја саканата температура од ниска (100 °C) до 220 °C.
- **Копче за тајмер:** свртете за да го поставите времето за готвење. Ќе се огласи свончето кога ќе истече поставеното време.
- **Индикатор:** Се пали секогаш кога е вклучена рерната.
- **Функциски копчиња:** завртете го копчето за да ја поставите саканата функција за готвење.

## КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОКОТ ЗА РАЖЕНЧИЊА

1. Вовлечете една виљушка на шипката скоро до крајот на шипката и прицврстете ја виљушката со завртката.
2. Набодете ја храната од другата страна на шипката.
3. Поставете ја втората виљушка на другата страна на шипката и потоа прицврстете ја со завртката. Проверете дали храната е безбедно поставена на средината на шипката.
4. Поставете го додатокот со храната во рерната. Вметнете ја едната страна на шипката во дупчето во рерната. Потоа поставете ја другата страна во држачот во рерната.

## РЕЖИМИ НА ГОТВЕЊЕ НА РЕРНАТА

| ФУНКЦИЈА                                                                           | КОРИСНА ЗА...                                            | КАКО ДА СЕ КОРИСТИ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ВНИМАНИЕ!                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | рамномерно печење свински котлети, пилешки копани,       | 1) Ставете ја храната што треба да се готви на решетката/тавата за храна. Ставете ја решетката/тавата на средното ниво на рерната.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сите времиња на готвење се однесуваат на месо на температура во фрижидер.                                                                                                                                                                           |
|    | пилешки крилца, кришки компир, живина, котлети, риба     | 2) Свртете го копчето за функција на рерната на  или  .<br>3) Свртете го копчето на термостатот на саканата температура за готвење.<br>4) Свртете го копчето на тајмерот на саканото време за готвење.<br>5) За да ја проверите или отстраните храната, користете ја рачката за помош при ставање или вадење на храната.<br>6) Кога ќе заврши печењето, ќе се огласи свончето, а копчето на тајмерот автоматски ќе се врати во исклучена положба. Отворете ја вратата целосно и извадете ја храната со помош на рачката.                                                                                                                           | Замрзнатото месо може да потрае значително подолго. Затоа, се препорачува употреба на термометар за месо.<br><br>Готвената храна, металната решетка и вратата може да бидат многу жешки; ракувајте со внимание. Не ја оставајте рерната без надзор. |
|    | Оваа функција е идеална за готвење леб, пица и живина.   | 1) Ставете ја храната што треба да се готви на решетката/тавата за храна. Ставете ја решетката/тавата на средното ниво на рерната.<br>2) Свртете го копчето за функција на рерната на  .<br>3) Свртете го копчето на термостатот на саканата температура за готвење.<br>4) Свртете го копчето на тајмерот на саканото време за готвење.<br>5) За да ја проверите или отстраните храната, користете ја рачката за помош при ставање или вадење на храната.<br>6) Кога ќе заврши печењето, ќе се огласи свончето, а копчето на тајмерот автоматски ќе се врати во исклучена положба. Отворете ја вратата целосно и извадете ја храната веднаш; во спротивно, преостанатата топлина ќе продолжи да ја готви храната и таа ќе се исуши. | Готвената храна, металната решетка и врата може да бидат многу жешки, ракувајте внимателно.                                                                                                                                                         |
|  | Оваа функција е идеална за готвење цели кокошки и живина | 1) Ставете ја целата кокошка на додатокот за раженчиња и фиксирајте ја со вилушките од двете страни. Потоа, ставете ја шипката во отворите за раженчиња и затворете ја вратата.<br>2) Свртете го копчето за функција на рерната на  или  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ставете ја тавата за храна во долното ниво за да се собере маслото што капе од храната за време на готвењето. Исто така, препорачуваме да истурите малку вода во тавата за храна пред да готвите со                                                 |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>3) Свртете го копчето на термостатот на саканата температура или како што вели рецептот.</p> <p>4) Свртете го копчето на тајмерот на саканото време за готвење.</p> <p>5) За да ја проверите или отстраните храната, користете ја рачката за помош при ставање или вадење на храната.</p> <p>6) Кога ќе заврши печењето, ќе се огласи свончето, а копчето на тајмерот автоматски ќе се врати во исклучена положба. Отворете ја вратата целосно и извадете ја храната со помош на рачката.</p> | <p>функцијата за раженчиња, бидејќи тоа позитивно ќе влијае на резултатите од готвењето.</p> <p>Сите времиња на готвење се однесуваат на месо на температура во фрижидер. Замрзнатото месо може да потрае значително подолго. Затоа, се препорачува употреба на термометар за месо.</p> <p>Готвената храна, металната решетка и вратата може да бидат многу жешки; ракувајте со внимание. Не ја оставајте рерната без надзор.</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ

1. Поставете ја рерната на цврста работна површина. Приклучете го во напојувањето.
2. Ставете ја храната што треба да се готви во сад, поставете ја температурата, тајмерот и моќноста, а потоа загрејте ја рерната. Ставете го садот во рерната користејќи ја рачката кога рерната ќе ја достигне поставената температура.
3. Обично не е потребно претходно да се загрее рерната, но подобро е да се загрее за подобро да се зготват некои од понежните јадења (на пример, колачи и живо месо).
4. Садот премачкајте го со малку масло пред да ја ставите храната во него, за да не се залепи храната.
5. Распоредете ја храната подеднакво над садот и ставете само еден сад во рерната.
6. Можете да го следите напредокот на печењето преку стаклената врата. Големите прехранбени производи треба да се превртуваат еднаш или двапати за време на готвењето. Отворете ја вратата за да ја свртите или отстраните храната, но веднаш потоа повторно затворете ја вратата.
7. По готвењето, поставете ги копчињата на нивната позиција „0“ и исклучете го апаратот од напојувањето. Внимавајте кога ја вадите храната од рерната.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ЧИСТЕЊЕ

**ВНИМАНИЕ:** За да се заштитите од струен удар, **НЕ ЈА ПОТОПУВАЈТЕ РЕРНАТА ВО ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ.**

За најдобри перформанси и долг животен век, редовно чистете ја рерната. Редовното чистење исто така ќе го намали ризикот од опасност од пожар.

1. Извадете го приклучокот од штекер. Оставете го да се излади.
2. Извадете ги отстранливиот плех за трошки, решетката и тавата со извлекување од рерната. Исклучете ги со влажна крпа со сапуница. Погрижете се да користите само млака вода со сапуница.
3. За чистење на внатрешноста на рерната, избришете ги сидовите на рерната, дното на рерната и стаклената врата со влажна крпа со сапуница. Повторете со сува, чиста крпа.
4. Избришете ја надворешната страна на рерната со влажна крпа. **ВНИМАНИЕ: НЕ КОРИСТЕТЕ АБРАЗИВНИ СРЕДСТВА ИЛИ МЕТАЛНИ СУНГЕРИ ЗА ЧИСТЕЊЕ.** Користете само млака вода со сапуница. Абразивни средства за чистење, четки за чистење и хемиски средства за чистење ќе ја оштетат облогата на овој уред. Парчињата од облогата може да паднат и да ги допрат електричните делови, што пак може да резултира со ризик од електричен удар.
5. Оставете го апаратот да се излади и да се исуши целосно пред да го складирате. Ако ја складирате рерната на подолго

време, проверете дали е чиста и без остатоци од храна. Чувајте ја рерната на суво место, на пример, на маса или работна маса или полица на ормарче. Освен препорачаното чистење, нема потреба од дополнително одржување од страна на корисникот.

6. Секое друго сервисирање треба да го изврши овластен сервисер.

СКЛАДИРАЊЕ

Исключете го уредот од струја, оставете го да се олади и исчистете го пред да го складирате. Чувајте ја електричната рерна во нејзината кутија на чисто и суво место. Никогаш не складирајте го апаратот додека е топол или додека е приклучен. Никогаш не завиткувајте го кабелот цврсто околу апаратот. Не правете никакво напрегање на кабелот каде што влегува во единицата, бидејќи тоа може да предизвика распаѓање и кинење на кабелот.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ОДРЖУВАЊЕ

Овој уред бара малку одржување. Не содржи делови што се сервисираат од страна на корисникот. Не обидувајте се сами да го поправите. Контактирајте со квалификуван техничар за поправка на апарати ако производот треба да се сервисира.

ПРАВИЛНО ОТСТРАНУВАЊЕ НА ОВОЈ ПРОИЗВОД



Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се фрла со друг отпад од домаќинството низ ЕУ. За да спречите можна штета на животната средина или на човековото здравје од неконтролирано депонирање отпад, рециклирајте го одговорно за да промовирате одржлива повторна употреба на материјалните ресурси. За да го вратите употребениот уред, користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте со продавачот каде што е купен производот. Тие можат да го земат овој производ за еколошки безбедно рециклирање.



Производот ги исполнува барањата на важечките директиви на ЕЗ.

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Модел                | <b>HOM30M</b>     |
| Доводен напон        | <b>220–240 V</b>  |
| Фреквенција          | <b>50 - 60 Hz</b> |
| Зафатнина на рерната | <b>30 L</b>       |
| Моќност              | <b>1600 W</b>     |

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Модел                | <b>HOM45M</b>     |
| Доводен напон        | <b>220–240 V</b>  |
| Фреквенција          | <b>50 - 60 Hz</b> |
| Зафатнина на рерната | <b>45 L</b>       |
| Моќност              | <b>2000 W</b>     |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Knop oventemperatuur
2. Knop ovenverwarming
3. Timer
4. Indicatielampje oven aan/uit
5. Rooster

6. Bakplaat
7. Rotisserievork
8. Rotisseriehandvat
9. Handgreep voor bakplaat
10. Kruimellade

## Belangrijke waarschuwingen voor de veiligheid

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt

## Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

1. Lees eerst alle instructies.
2. Gebruik deze oven niet gelijktijdig met andere krachtige elektrische apparaten, omdat dit een overbelasting kan veroorzaken.
3. Raak geen hete oppervlakken aan als het apparaat in werking is of onmiddellijk daarna.
4. Draag altijd beschermende geïsoleerde ovenwanten als u items in een hete oven plaatst of eruit haalt.
5. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer apparaten door of in de buurt van kinderen worden gebruikt.
6. Gebruik deze oven niet zonder toezicht van een volwassene.
7. Dompel het snoer, de stekker of enig onderdeel van de oven niet onder in water of een andere vloeistof, om elektrische schokken te voorkomen. Zorg ervoor dat de stekker droog is voor gebruik.
8. Om u tegen elektrische schokken te beschermen, mag u het apparaat niet aanraken, aansluiten of loskoppelen wanneer uw handen nat zijn.
9. Om het netsnoer te beschermen, mag u er niets aan hangen of vastmaken; breng geen wijzigingen aan in het netsnoer; trek niet aan het netsnoer en draai het niet; houd de stekker stevig vast wanneer u het apparaat in het stopcontact steekt of eruit haalt.
10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en houd het uit de buurt van hete oppervlakken. Gebruik dit apparaat niet wanneer het netsnoer is gedraaid of verstrikt is geraakt.
11. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

12. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buiten of voor commerciële toepassingen gebruiken; wij aanvaarden geen enkele reparatieverantwoordelijkheid als de gebruiker dit apparaat niet volgens de handleiding gebruikt.
13. Houd bij het gebruik van de oven aan alle kanten ten minste vier centimeter ruimte vrij voor een goede luchtcirculatie. De ondergrond waarop het apparaat staat moet vlak en droog zijn. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, of voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijderd, of voordat u het schoonmaakt.
14. Niet plaatsen op of in de buurt van een gasfornuis of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven of magnetron.
15. Bedek geen enkel deel van de oven met aluminiumfolie.
16. Te grote voedingsmiddelen of metalen gebruiksvoorwerpen mogen niet in een griloven worden geplaatst, omdat deze brand of risico op elektrische schokken kunnen veroorzaken.
17. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of soortgelijke materialen.
18. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is en dat het apparaat is afgekoeld voordat u het verplaatst of schoonmaakt.
19. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan gevaar of letsel veroorzaken.
20. Zet niets bovenop de oven, vooral niet op de glazen deur als deze open is.
21. Om brand te voorkomen, moet u voedsel waar vet of sappen uit kan lopen tijdens het koken in aluminiumfolie verpakken en op de bakplaat leggen.
22. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in contact komt met verwarmingselementen, dit kan brand veroorzaken.
23. Verplaats dit apparaat niet terwijl het in bedrijf is of wanneer het warm is of wanneer er iets in zit.
24. Als het voedsel in de oven vlam vat of begint te roken, haal dan de stekker uit het stopcontact en open de glazen deur op dat moment niet.

Open de glazen deur pas als er geen rook meer uit het voedsel komt.

25. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het gevallen is. Stuur het naar een reparatiecentrum voor inspectie of reparatie. Gebruik geen onderdelen die niet van de oorspronkelijke fabrikant zijn.

26. Dit apparaat heeft een deur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas, en het is beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan breken, maar de stukken zullen geen scherpe randen hebben. Vermijd krassen op het deuropervlak of het beschadigen van de randen. Als de deur een kras of een inkeping vertoont, neem dan contact op met onze klantenservice voordat u de oven gebruikt.

27. Voor apparaten met een type-Y aansluiting: als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een gekwalificeerde onderhoudsmonteur om gevaar te voorkomen.

28. De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst.

29. Het gewicht van het voedsel dat op de bakplaat/het rooster wordt gelegd, mag niet meer dan 2,5 kg bedragen. Plaats niet al het voedsel of het grootste deel ervan op één kant van de bakplaat/het rooster, maar verdeel het voedsel gelijkmatig over de bakplaat/het rooster.

30. **WAARSCHUWING:** dit apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Zowel functionele als niet-functionele oppervlakken kunnen tot hoge temperaturen opwarmen. Aangezien temperaturen door verschillende mensen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat **VOORZICHTIG** worden gebruikt. Houd het apparaat uitsluitend vast aan greepoppervlakken en gebruik hittebeschermende accessoires, zoals ovenwanten of pannenlappen. Oppervlakken die niet bedoeld zijn om aan te raken of vast te houden, moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen.

31. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat of bak met hete olie of andere hete vloeistoffen.

32. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

33. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder,

mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben, mits zij worden begeleid of zijn geïnstrueerd hoe zij het apparaat veilig moeten gebruiken en zij de mogelijke gevaren begrijpen.

34. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

35. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.

36. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar.

## **Waarschuwingen**

- Steek het netsnoer in een geaard stopcontact. Steek de stekker volledig in het stopcontact; als de stekker niet volledig in het stopcontact zit, kan deze extreem heet worden. Gebruik een stopcontact dat beveiligd is met een 16A-zekering.
- Sluit nooit meer dan één stekker aan op hetzelfde stopcontact. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water.
- Houd het netsnoer droog en hanteer het apparaat niet met natte handen. Trek altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik. Een storing kan brand veroorzaken wanneer de stekker in het stopcontact aanwezig blijft.
- Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact en niet aan het snoer. Anders kunnen de draden in het snoer breken.
- Plaats niets op de oven terwijl deze in gebruik is. De hitte kan vervorming, barsten enz. veroorzaken.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur. Het apparaat kan omvallen.
- Waarschuwing! Pas op dat u zich tijdens het gebruik van het apparaat niet brandt. De metalen onderdelen en de glazen deur zijn tijdens het gebruik van het apparaat zeer heet. Raak deze niet aan bij het openen en sluiten van de deur.
- Gebruik altijd de handgreep voor de schaal bij het plaatsen of verwijderen van de schaal. Direct contact zal ernstige brandwonden veroorzaken.
- Als de glazen deur heet is, vermijd dan elk contact met water. De glazen deur kan breken.

- Als het waarschijnlijk is dat vet gaat spatten van het voedsel dat u bereidt, is het raadzaam om twee vellen aluminiumfolie op de schaal te leggen. Dit vermindert spetteren en laat het vet van de vellen druppelen.
- Plaats niets op of in de buurt van de verwarmingselementen (boven- en onderzijde), aangezien het voedsel dan zal verbranden. Plaats de bakplaat altijd op het vierde niveau van de grill om te voorkomen dat er vloeistoffen of kruimels op het verwarmingselement vallen.
- Gebruik geen ontvlambare stoffen in de buurt van een werkend elektrisch apparaat. Houd alle onder druk staande stoffen en andere ontvlambare gassen uit de buurt van werkende apparaten. Doet u dit niet, dan kan dit brand of een explosie veroorzaken.

### **Let op!**

**OPPERVLAKKEN VAN APPARATEN ZIJN HEET NA GEBRUIK.** Draag **ALTIJD** beschermende ovenwanten of pannenlappen bij het aanraken van een hete oven of hete gerechten en voedsel of bij het plaatsen of verwijderen van het rooster, de pannen of een ovenschaal.

## **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

1. Pak het apparaat uit.
2. Verwijder alle rekken en pannen. Was de rekken en pannen in heet zeepsop of in de vaatwasser.
3. Droog alle accessoires grondig af en plaats ze terug in de oven. Steek de stekker van de oven in het stopcontact en de oven is klaar voor gebruik.
4. Nadat u alle onderdelen weer in de oven hebt geplaatst, raden wij u aan deze ongeveer 15 minuten op MAX temperatuur te laten draaien om eventuele verpakkingssolie te verwijderen die na het transport is achtergebleven.
5. Er kan rook ontstaan tijdens het eerste gebruik van uw oven. Maakt u zich geen zorgen, dit is normaal en de rook zou na 20 minuten moeten verdwijnen.

## HET GEBRUIK

- **Rooster:** voor het roosteren, bakken en algemeen koken in ovenschalen en standaard pannen.
- **Bakplaat:** voor het braden en roosteren van vlees, gevogelte, vis en ander voedsel.
- **Handgreep voor bakplaat:** hiermee kunt u de bakplaat en het rooster oppakken.
- **Rotisserievork:** te gebruiken voor het braden van diverse soorten vlees en gevogelte.
- **Rotisseriehandvat:** hiermee kunt u de rotisserievork oppakken.
- **Thermostaatknop:** kies de gewenste temperatuur van laag (90°C) tot 220°C.
- **Timerknop:** draai om de kooktijd in te stellen. Er klinkt een bel wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- **Indicator:** deze brandt wanneer de oven wordt ingeschakeld.
- **Functieknoppen:** draai aan de knop om de gewenste kookfunctie in te stellen.

## DE ROTISSERIE GEBRUIKEN

1. Schuif één vork op het spit tot aan het einde van het spit en zet de vork vast met de schroef.
2. Spies het te bereiden voedsel op de andere kant van het spit.
3. Plaats de tweede vork op de andere kant van het spit en zet deze vervolgens vast met de schroef. Controleer of het gerecht stevig op zijn plaats in het midden van het draaispit wordt gehouden.
4. Plaats het draaispit met het gerecht in de oven. Steek één kant van het spit in het steungat van de oven. Plaats vervolgens de andere kant van het spit op de steunbeugel van de oven.

## VERWARMINGSSTANDEN VAN DE OVEN

| FUNCTIE                                                                                                                                                              | GOED VOOR...                                                                                                        | HOE TE GEBRUIKEN?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | LET OP!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | Gelijkmatig bakken van varkenskoteletten, kippenpoten, kippenvleugels, aardappelpartjes, gevogelte, karbonades, vis | 1) Plaats het te bereiden voedsel op het rooster/de bakplaat. Plaats het rooster/de bakplaat in de middelste geleider van de oven.<br>2) Draai de ovenfunctieknop naar  of  .<br>3) Zet de thermostaatknop op de gewenste kooktemperatuur.<br>4) Stel de timerknop in op de gewenste kooktijd.<br>5) Om het gerecht te controleren of uit de oven te nemen, gebruikt u de handgreep voor hulp bij het in- en uitschuiven van het gerecht.<br>6) Als het roosteren klaar is, klinkt er een belletje en gaat de timerknop automatisch terug naar de uit-stand. Open de deur volledig en verwijder het gerecht met behulp van de handgreep. | Alle bereidingstijden zijn gebaseerd op vlees op koelkasttemperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Daarom wordt het gebruik van een vleesthermometer ten zeerste aanbevolen.<br><br>Bereid voedsel, het metalen rooster en de ovendeur kunnen erg heet zijn; wees voorzichtig. Laat de oven niet onbeheerd achter. |
|                                                                                    | Deze functie is ideaal voor het bereiden van brood, pizza en gevogelte.                                             | 1) Plaats het te bereiden voedsel op het rooster/de bakplaat. Plaats het rooster/de bakplaat in de middelste geleider van de oven.<br>2) Draai de ovenfunctieknop naar  .<br>3) Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur of volgens de instructies in het recept.<br>4) Stel de timerknop in op de gewenste kooktijd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Bereid voedsel, het metalen rooster en de ovendeur kunnen erg heet zijn; wees voorzichtig.                                                                                                                                                                                                                                         |



|                                                                                                                                                                      |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                                | <p>5) Om het gerecht te controleren of uit de oven te nemen, gebruikt u de handgreep voor hulp bij het in- en uitschuiven van het gerecht.</p> <p>6) Als het roosteren klaar is, klinkt er een belletje en gaat de timerknop automatisch terug naar de uit-stand. Open de deur volledig en verwijder het voedsel; anders zal de hitte die in de oven aanwezig blijft, het gerecht blijven garen en zal het droog worden.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br> | <p>Deze functie is ideaal voor het bereiden van een hele kip en gevogelte.</p> | <p>1) Plaats de hele kip op het draaispit en zet hem vast met de twee vorken aan beide kanten. Plaats het spit vervolgens in de rotisserie-opening en sluit de deur.</p> <p>2) Draai de ovenfunctieknop naar  of  gewenste temperatuur of volgens de instructies in het recept.</p> <p>4) Stel de timerknop in op de gewenste kooktijd.</p> <p>5) Om het gerecht te controleren of uit de oven te nemen, gebruikt u de handgreep voor hulp bij het in- en uitschuiven van het gerecht.</p> <p>6) Als het roosteren klaar is, klinkt er een belletje en gaat de timerknop automatisch terug naar de uit-stand. Open de deur volledig en verwijder het gerecht met behulp van de handgreep.</p> | <p>Plaats de bakplaat in de onderste geleider om het vet op te vangen dat tijdens het braden van het gerecht druipt. Wij raden ook aan wat water op de bakplaat te gieten voordat u de rotisseriesfunctie gebruikt, aangezien dit een beter bakresultaat geeft.</p> <p>Alle bereidingstijden zijn gebaseerd op vlees op koelkasttemperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Daarom wordt het gebruik van een vleesthermometer ten zeerste aanbevolen.</p> <p>Bereid voedsel, het metalen rooster en de ovendeur kunnen erg heet zijn; wees voorzichtig. Laat de oven niet onbeheerd achter.</p> |

## BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Zet de oven op een stevig werkoppervlak. Sluit de oven aan op de netvoeding.
2. Plaats het te bereiden voedsel in een schaal, stel de temperatuur, de timer en het vermogen in en verwarm vervolgens de oven voor. Plaats het gerecht in de oven met behulp van de handgreep zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
3. Het is meestal niet nodig de oven voor te verwarmen, maar soms is het beter dit wel te doen bij sommige delicate voedingsmiddelen (bijvoorbeeld taart en speciaal vlees) om de gerechten beter te laten garen.
4. Bestrijk de schaal met een beetje olie voordat u het voedsel erin plaatst, zodat het er niet aan blijft plakken.
5. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal en zet slechts één schaal in de oven.
6. U kunt de voortgang van het bakken volgen door de glazen deur. Grote stukken voedsel moeten tijdens het koken een of twee keer worden omgedraaid. Open de deur om voedsel te draaien of uit te nemen, maar sluit de deur onmiddellijk daarna weer.
7. Zet na het koken de knoppen op de "0"-stand en haal de stekker uit het stopcontact. Wees voorzichtig wanneer u voedsel uit de oven haalt.

## REINIGINGSINSTRUCTIES

**LET OP:** ter bescherming tegen elektrische schokken mag u de oven **NIET IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN onderdompelen**.

Voor de beste prestaties en een lange levensduur, moet u uw oven regelmatig schoonmaken. Regelmatig schoonmaken vermindert ook het risico op brand.

1. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat de oven afkoelen.
2. Verwijder de uitneembare kruimellade, het rooster en de bakplaat door deze uit de oven te trekken. Maak ze schoon met een vochtige doek met een sopje. Zorg ervoor dat u alleen een mild reinigingsmiddel gebruikt.
3. Om de binnenkant van de oven schoon te maken, veegt u de ovenwanden, de bodem van de oven en de glazen deur af met een vochtige, in een sopje gedrenkte doek. Herhaal dit met een droge, schone doek.
4. Veeg de buitenkant van de oven af met een vochtige doek. **LET OP: GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN OF METALEN SCHUURSPONSJES.** Gebruik alleen een mild sopje. Schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes en chemische reinigingsmiddelen beschadigen de coating van dit apparaat. Stukjes kunnen van de coating loslaten en in aanraking komen met elektrische onderdelen, wat weer kan leiden tot elektrische schokken.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen en drogen voordat u het opbergt. Als u de oven voor langere tijd opbergt, zorg er dan voor dat de oven schoon is en vrij van etensresten. Berg de oven op een droge plaats op, bijvoorbeeld op een tafel, aanrecht of kastplank. Afgezien van de aanbevolen reiniging, is verder gebruikersonderhoud niet nodig.
6. Alle ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.

## OPBERGEN

Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en maak het schoon voordat u het opbergt. Bewaar de elektrische oven in zijn doos op een schone en droge plaats. Berg het apparaat nooit op als het nog heet is of als de stekker nog in het stopcontact zit. Wikkel het snoer nooit strak om het apparaat. Zorg dat er geen spanning staat op het snoer waar het het apparaat binnenkomt, aangezien het snoer hierdoor kan gaan rafelen en breken.

## ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Dit apparaat heeft weinig onderhoud nodig. Het bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Probeer het niet zelf te repareren. Neem contact op met een erkend onderhoudsmonteur als het apparaat gerepareerd moet worden of onderhoud nodig heeft.

## CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het afval op verantwoorde wijze worden gerecycled om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

Om uw gebruikte apparaat te retourneren, kunt u gebruik maken van de retour- en inzamelsystemen of contact opnemen met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuvriendelijke recycling.



Het product voldoet aan de eisen van de geldende EG-richtlijnen.

## TECHNISCHE GEGEVENS

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Model            | <b>HOM30M</b>    |
| Voedingsspanning | <b>220–240 V</b> |
| Frequentie       | <b>50-60 Hz</b>  |
| Oveninhoud       | <b>30 liter</b>  |
| Vermogen         | <b>1600 W</b>    |

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Model            | <b>HOM45M</b>    |
| Voedingsspanning | <b>220–240 V</b> |
| Frequentie       | <b>50-60 Hz</b>  |
| Oveninhoud       | <b>45 liter</b>  |
| Vermogen         | <b>2000 W</b>    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Bryter for temperatur i stekeovnen

2. Kontroll av oppvarmingsfunksjon

3. Tidtaker

4. Indikatorlampe for strøm

5. Rist

6. Stekebrett

7. Rotisserigaffel

8. Rotisserihåndtak

9. Håndtak til brett

10. Smulebrett

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet

## Viktig sikkerhetsinformasjon

1. Les alle instruksjoner først.
2. Ovnene må ikke brukes sammen med andre elektriske artikler som bruker mye strøm, siden det kan føre til overbelastning.
3. Ikke ta på varme overflater mens apparatet er i bruk eller umiddelbart etter at det har vært brukt.
4. Bruk alltid grytevotter når du setter ting inn i eller tar ting ut av ovnen når den er varm.
5. Følg med når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
6. Ikke bruk ovnen hvis det ikke er en voksen til stede.
7. For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller andre deler av ovnen ned i vann eller annen væske. Kontroller at støpselet er tørt før bruk.
8. For å unngå elektrisk støt må du ikke ta på, koble til eller koble fra apparatet hvis du er våt på hendene.
9. For å beskytte strømledningen må du ikke henge noe i den eller klemme den, modifisere den eller dra i eller vri den. Hold i støpselet når du kobler apparatet til eller fra.
10. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benkeplate, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen er vridd eller krøllet sammen.
11. Trekk ut støpselet fra stikkontakten etter bruk.
12. Apparatet skal bare brukes i private hjem. Det må ikke brukes

utendørs eller til kommersielle formål. Vi kan ikke holdes ansvarlig hvis brukeren ikke bruker apparatet som beskrevet i bruksanvisningen.

13. Når ovnen brukes, må det være minst 10 cm avstand på alle sider, slik at luften kan sirkulere. Underlaget som apparatet plasseres på, må være flatt og tørt. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk samt før rengjøring. La det avkjøles før du monterer eller demonterer deler samt før rengjøring.

14. Må ikke plasseres på eller i nærheten av en varm gassovn eller elektrisk ovn, eller i en oppvarmet stekeovn eller mikrobølgeovn.

15. Ikke dekk til deler av ovnen med metallfolie.

16. Ikke plasser for stor mat eller metallredskaper i ovnen. Det kan føre til brann eller fare for elektrisk støt.

17. Ikke plasser noen av disse materialene i ovnen: papp, plast, papp og lignende.

18. Trekk ut støpselet og vent til apparatet er avkjølt før du flytter eller rengjør det.

19. Hvis det brukes tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan det føre til farlige situasjoner eller skader.

20. Ikke plasser noe i ovnen, spesielt på glassdøren når den er åpen.

21. For å unngå brann må mat som kan slippe ut fett eller kjøttsaft, pakkes inn i folie og legges på stekebrettet.

22. Sørg for at folien ikke kommer i kontakt med varmeelementer, siden det kan føre til brann.

23. Ikke flytt apparatet mens det er i bruk, mens det er varmt og mens det er noe i det.

24. Hvis maten i ovnen tar fyr eller begynner å ryke, må du trekke ut støpselet og ikke åpne glassdøren ennå. Vent til det ikke kommer mer røyk, og deretter kan du åpne glassdøren.

25. Apparatet må ikke brukes hvis det er skadet eller har blitt mistet. Send det til verksted for kontroll eller reparasjon. Ikke bruk deler som ikke kommer fra produsenten.

26. Dette apparatet har herdet sikkerhetsglass i døren. Glasset er sterkere enn vanlig glass, og det tåler mer før det blir ødelagt. Herdet

glass kan bli ødelagt, men bitene har ikke skarpe kanter. Ikke rip dørens overflate eller lag hakk i kantene. Hvis døren har en ripe eller et hakk, må du kontakte kundeservice før du bruker ovnen.

27. For apparater med type Y-tilbehør: Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, en serviceagent eller en annen lignende kvalifisert person, slik at det ikke oppstår farlige situasjoner.

28. Baksiden av apparatet skal plasseres mot en vegg.

29. Vekten av maten som legges på brettet/risten, må ikke overstige 2,5 kg. Ikke legg all eller mesteparten av maten på den ene siden av brettet/risten. Fordel maten jevnt på brettet/risten.

30. ADVARSEL: Apparatet har en oppvarmingsfunksjon. Alle overflater kan bli svært varme. Siden personer oppfatter temperatur på forskjellige måter, må man være forsiktig når man bruker apparatet. Apparatet må bare holdes i de egnede overflatene, og du må beskytte deg mot varme, for eksempel med grytekluter eller grytevotter. Områder man ikke skal ta på eller holde på, må avkjøles.

31. Vær ekstremt forsiktig når du flytter apparatet eller en beholder som inneholder varm olje eller annen varm væske.

32. Apparatet skal ikke kobles til eksternt tidsur eller separat fjernstyring.

33. Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år samt av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som ikke har erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår risikoen.

34. Ikke la barn leke med apparatet.

35. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn.

36. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

## **Advarsler**

- Støpselet må koblet til en jordet stikkontakt. Sørg for at støpselet skyves helt inn. Hvis du ikke gjør det, kan støpselet bli varmt. Bruk stikkontakt som er koblet til 16 A sikring.

- Ikke koble til flere støpsler samtidig. Ikke senk strømledningen eller støpselet ned i vann.
- Sørg for at støpselet er tørt, og ikke ta på apparatet hvis du er våt på hendene. Trekk alltid ut støpselet etter bruk. Feil kan føre til brann når støpselet kobles til stikkontakten.
- Når du skal koble fra strømledningen, må du alltid holde i støpselet. Ikke dra i ledningen. Da kan lederne i ledningen bli ødelagt.
- Ikke sett noe på ovnen mens den er i bruk. Varmen kan føre til deformasjon, sprekker og lignende.
- Ikke legg tunge ting på ovnsdøren. Apparatet kan velte.
- Advarsel! Vær forsiktig, slik at du ikke brenner deg når du bruker apparatet. Metalldelene og glassdøren blir svært varme mens apparatet er i bruk. Ikke ta på dem når du åpner eller lukker døren.
- Bruk alltid håndtaket når du setter inn eller tar ut brettet. Direkte kontakt kan føre til alvorlige brannskader.
- Ikke søl vann på glassdøren mens den er varm. Da kan den bli ødelagt.
- Hvis det kommer til å sprute fett fra maten du tilbereder, bør du legge to lag med aluminiumsfolie på brettet. Da reduserer du sprutingen, og fettene kan samles opp.
- Ikke legg noe på eller i nærheten av varmeelementene (i toppen og bunnen). Da vil maten svi seg. Plasser alltid stekebrettet på det fjerde sporet, slik at det ikke drypper væske eller smuler ned på varmeelementet.
- Ikke bruk brennbare ting i nærheten av et elektrisk apparat. Sørg for at alle trykksatte stoffer og andre brennbare gasser ikke kommer i nærheten av apparatet når det er i bruk. Hvis du ikke gjør det, kan det føre til brann eller eksplosjon.

## Advarsel

APPARATETS OVERFLATE ER VARMT ETTER BRUK. Bruk alltid grytevotter eller grytekluter når du tar på varm ovn eller varme kjeler, samt når du setter inn eller fjerner rist, brett eller former.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Pakk ut apparatet.
2. Fjern alle rister og brett. Vask ristene og brettene i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.
3. Tørk alt tilbehør, og plasser det i ovnen igjen. Koble ovnen til en stikkontakt. Nå er den klar til bruk.
4. Når du har montert ovnen igjen, anbefaler vi at du lar den stå på maksimal temperatur i cirka 15 minutter for å fjerne eventuell emballasjeolje som er igjen etter frakten.
5. Det kan oppstå røyk den første gangen du bruker ovnen. Det er helt normalt, og røyken forsvinner etter 20 minutter.

## BRUK

- **Rist:** Til resting, steking og generell tilberedning i ildfaste former.
- **Brett:** For steking av kjøtt, fjærkre, fisk og annen mat.
- **Håndtak til brett:** Gjør det enklere å løfte brettet og risten.
- **Rotisserigaffel:** Brukes til steking av kjøtt og fjærkre.
- **Rotisserihåndtak:** Gjør det enklere å løfte rotisserigaffelen.
- **Termostat:** Velg ønsket temperatur mellom lav (90 °C) og 220 °C.
- **Tidsur:** Vri for å stille inn tilberedningstiden. Det høres en lyd når tiden er ute.
- **Indikator:** Lyser når ovnen er slått på.
- **Brytere:** Vri på bryterne for å velge ønsket funksjon.

## BRUKE ROTISSERITILBEHØRET

1. Før den ene gaffelen inn på enden av stangen, og fest den med skruen.
2. Skyv inn maten fra den andre siden av stangen.
3. Plasser den andre gaffelen på den andre siden av stangen, og fest den med skruen. Kontroller at maten sitter godt fast midt på stangen.
4. Plasser stangen med maten i ovnen. Før den ene enden av stangen inn i hullet i ovnen. Plasser deretter den andre siden av stangen i braketten i ovnen.

## OVNENS MODUSER

| FUNKSJON                                                                           | BRUKES TIL ...                                           | SLIK BRUKES DEN.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ADVARSEL!                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | steke koteletter, kyllinglår, kyllingvinger, potetbåter, | 1) Plasser maten på risten/brettet. Plasser risten/brettet midt i ovnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Alle tilberedningstider er basert på ingredienser ved kjøleskaptemperatur. Det tar betydelig lengre tid å tilberede frossent kjøtt. Derfor anbefales det å bruke et steketermometer. |
|  | fjærkre og fisk                                          | 2) Vri funksjonsbryteren til  eller  .<br>3) Vri termostaten til ønsket temperatur.<br>4) Vri tidsurbryteren til ønsket tilberedningstid.<br>5) Bruk håndtaket når du skal kontrollere maten eller ta den ut av ovnen.<br>6) Når tilberedningen er ferdig, høres det en lyd, og tidsurbryteren går automatisk til av-posisjon. Åpne døren helt, og ta ut maten ved hjelp av håndtaket. | Tilberedt mat, metallristen og døren kan bli svært varme. Vær forsiktig. Ikke la ovnen stå uten tilsyn.                                                                              |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>Denne funksjonen er perfekt når du skal steke brød, pizza og fjærkre.</p>          | <p>1) Plasser maten på risten/brettet. Plasser risten/brettet midt i ovnen.</p> <p>2) Vri bryteren til .</p> <p>3) Vri termostaten til ønsket temperatur.</p> <p>4) Vri tidsurbyteren til ønsket tilberedningstid.</p> <p>5) Bruk håndtaket når du skal kontrollere maten eller ta den ut av ovnen.</p> <p>6) Når tilberedningen er ferdig, høres det en lyd, og tidsurbyteren går automatisk til av-posisjon. Åpne døren helt og ta ut maten umiddelbart. Hvis du ikke gjør det, vil varmen i ovnen fortsette å steke maten, slik at den blir tørr.</p>                                                                        | <p>Tilberedt mat, metallristen og døren kan bli svært varme. Vær forsiktig.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br> | <p>Denne funksjonen er perfekt når du skal steke hele kyllinger og annet fjærkre.</p> | <p>1) Plasser en hel kylling på rotisseristangen, og fest den med de to gaflene. Fest deretter stangen i rotisserihullet, og lukk døren.</p> <p>2) Vri bryteren til  eller .</p> <p>3) Vri termostaten til ønsket temperatur.</p> <p>4) Vri tidsurbyteren til ønsket tilberedningstid.</p> <p>5) Bruk håndtaket når du skal kontrollere maten eller ta den ut av ovnen.</p> <p>6) Når tilberedningen er ferdig, høres det en lyd, og tidsurbyteren går automatisk til av-posisjon. Åpne døren helt, og ta ut maten ved hjelp av håndtaket.</p> | <p>Plasser brettet nederst i ovnen for å samle opp oljen som drypper fra maten under tilberedning. Vi anbefaler også at du heller litt vann i brettet før du bruker rotisserifunksjonen, siden det vil gi bedre resultat.</p> <p>Alle tilberedningstider er basert på ingredienser ved kjøleskaptemperatur. Det tar betydelig lengre tid å tilberede frossent kjøtt. Derfor anbefales det å bruke et steketermometer.</p> <p>Tilberedt mat, metallristen og døren kan bli svært varme. Vær forsiktig. Ikke la ovnen stå uten tilsyn.</p> |

## BRUKSANVISNING

1. Plasser ovnen på solid underlag. Koble støpselet til en stikkontakt.
2. Legg maten på et brett, still inn temperatur, tid og effekt, og forvarm ovnen. Når ønsket temperatur er oppnådd, plasserer du brettet i ovnen ved hjelp av håndtaket.
3. Det er vanligvis ikke nødvendig å forvarme ovnen, men det gir bedre resultat når du tilbereder mer ømtålig mat (for eksempel kaker og kjøtt som ikke skal gjennomstekes).
4. Pensle litt olje på brettet før du legger ut maten, slik at den ikke setter seg fast.
5. Fordel maten jevnt på brettet, og plasser det i ovnen.
6. Du kan følge med på steking gjennom glassdøren. Større matvarer bør snus et par ganger under tilberedningen. Åpne døren for å snu eller ta ut maten, men lukk den igjen umiddelbart etterpå.
7. Etter tilberedning må du vri bryterne til «0» og trekke ut støpselet. Vær forsiktig når du tar maten ut av ovnen.



## RENGJØRING

**ADVARSEL:** For å unngå elektrisk støt må du **IKKE SENKE OVNEN NED I VANN ELLER ANNEN VÆSKE**.

For best resultat og lang levetid bør ovnen rengjøres regelmessig. Regelmessig rengjøring reduserer også risikoen for brann.

1. Trekk ut støpselet fra stikkontakten. La den avkjøles.
2. Ta ut smulebrettet, risten og brettet ved å dra dem ut av ovnen. Rengjør dem med en klut som er fuktet med såpevann. Bruk mildt såpevann.
3. Rengjør innsiden av ovnen ved å tørke av veggene, bunnen og glassdøren med en klut som er fuktet med såpevann. Gjenta med en tørr og ren klut.
4. Tørk av utsiden av ovnen med en fuktig klut. **ADVARSEL: IKKE BRUK SKUREMIDLER ELLER SKURESVAMPER AV METALL.** Bruk mildt såpevann. Skuremidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler kan skade belegget på apparatet. Det kan løsne deler av belegget, og de kan komme i kontakt med elektriske deler, noe som igjen kan føre til elektrisk støt.
5. La apparatet avkjøles og tørkes helt før du setter det bort. Hvis ovnen skal oppbevares lenge, må du sørge for at den er ren og ikke inneholder matrester. Oppbevar ovnen på et tørt sted, for eksempel på et bord, en benk eller i en hylle. Bortsett fra den anbefalte rengjøringen, er det ikke nødvendig med annet vedlikehold.
6. Service må utføres av et godkjent verksted.

## OPPBEVARING

Trekk ut støpselet, la apparatet avkjøles, og rengjør det før oppbevaring. Oppbevar ovnen i emballasjen og på et tørt og rent sted. Apparatet må ikke settes bort mens det er varmt eller koblet til strøm. Du må aldri snurre ledningen stramt rundt apparatet. Ikke belast ledningen der den går inn i apparatet. Det kan føre til at den blir ødelagt.

## VEDLIKEHOLD

Dette apparatet krever lite vedlikehold. Det inneholder ingen deler du kan reparere selv. Du må ikke forsøke å reparere det selv. Kontakt en godkjent tekniker hvis produktet må repareres.

## KASSERE PRODUKTET



Dette merket betyr at produktet ikke skal kastes i restavfallet. For å unngå å skade miljøet eller mennesker må det resirkuleres, slik at de verdifulle ressursene kan gjenbrukes. Bruk retursystemet eller kontakt forhandleren for å returnere det brukte produktet. De sørger for at produktet blir resirkulert på en miljøvennlig måte.



Produktet oppfyller kravene i de gjeldende EU-direktivene.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Modell             | <b>HOM30M</b>    |
| Forsyningsspenning | <b>220–240 V</b> |
| Frekvens           | <b>50–60 Hz</b>  |
| Volum i stekeovnen | <b>30 l</b>      |
| Effekt             | <b>1600 W</b>    |

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Modell             | <b>HOM45M</b>    |
| Forsyningsspenning | <b>220–240 V</b> |
| Frekvens           | <b>50–60 Hz</b>  |
| Volum i stekeovnen | <b>45 l</b>      |
| Effekt             | <b>2000 W</b>    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Kontrola temperatury piekarnika
2. Kontrola funkcji grzania piekarnika
3. Timer
4. Lampka kontrolna zasilania
5. Półka druciana

6. Blacha do pieczenia
7. Widelce do rożna
8. Uchwyt rożna
9. Uchwyt na tacę
10. Tacka na okruchy

## WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi

### Ważne wskazówki

1. Najpierw przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie używaj tego piekarnika jednocześnie z innymi urządzeniami elektrycznymi o dużej mocy, ponieważ może to spowodować przeciążenie.
3. Nie dotykaj żadnych gorących powierzchni podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po jej zakończeniu.
4. Zawsze zakładaj ochronne izolowane rękawice ochronne podczas wkładania lub wyjmowania przedmiotów z gorącego piekarnika.
5. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy jakiegokolwiek urządzenia są używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
6. Tego piekarnika nie należy używać bez nadzoru osoby dorosłej.
7. Aby chronić przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani żadnych części piekarnika w wodzie lub innej cieczy. Przed użyciem należy upewnić się, że wtyczka jest sucha.
8. Aby chronić przed porażeniem prądem, nie należy dotykać, podłączać ani odłączać urządzenia, gdy ręka jest mokra.
9. Aby chronić przewód zasilający, nie należy niczego na nim wieszać ani go przecinać; nie należy modyfikować przewodu zasilającego; nie należy ciągnąć ani skręcać przewodu zasilającego; trzymaj stabilnie wtyczkę podczas podłączania lub odłączania urządzenia.
10. Nie należy dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub

blatu. Nie należy używać tego urządzenia, gdy przewód zasilający jest skrócony lub zaplątany.

11. Po użyciu odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.

12. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go na zewnątrz lub w użytku komercyjnym; nie ponosimy odpowiedzialności za naprawę, jeśli użytkownik nie używa tego urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.

13. Podczas obsługi piekarnika zachowaj co najmniej cztery cale przestrzeni po wszystkich jego stronach, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza. Podstawa, na której umieszczone jest urządzenie powinna być płaska i sucha. Odłączaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem. Przed zainstalowaniem lub deinstalacją części, lub przed czyszczeniem, pozostaw do ostygnięcia.

14. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, w nagrzanym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.

15. Nie przykrywaj żadnej części piekarnika folią metalową.

16. Nie wolno wkładać do piekarnika żywności o nadmiernych rozmiarach lub metalowych naczyń, ponieważ mogą one spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem.

17. Nie wolno umieszczać w piekarniku żadnych z następujących materiałów: kartonu, plastiku, papieru ani niczego podobnego.

18. Przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono odłączone od zasilania i że ostygło.

19. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować zagrożenie lub obrażenia.

20. Nie kładź niczego na piekarniku, zwłaszcza na szklanych drzwiach, gdy są otwarte.

21. Aby zapobiec pożarowi, zawiń każdą potrawę, która może uwolnić tłuszcz lub soki podczas gotowania w folię cynową i umieść ją na blasze do pieczenia.

22. Upewnij się, że folia cynowa nie ma kontaktu z żadnymi elementami

grzewczymi, ponieważ mogłoby to spowodować pożar.

23. Nie należy przenosić tego urządzenia podczas pracy, gdy jest ono gorące lub gdy coś znajduje się w jego wnętrzu.

24. Jeśli potrawa w piekarniku zapali się lub zacznie się dymić, odłącz piekarnik od prądu i nie otwieraj w tym czasie szklanych drzwi. Otwórz szklane drzwi dopiero wtedy, gdy z potrawy nie będzie się już wydobywał dym.

25. Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone lub jeśli zostało upuszczone. Wyślij je do centrum naprawczego w celu kontroli lub naprawy. Nie należy używać części, które nie pochodzą od oryginalnego producenta.

26. Urządzenie posiada drzwi z bezpiecznego szkła hartowanego. Szkło to jest mocniejsze niż zwykłe szkło i jest bardziej odporne na stłuczenie. Szkło hartowane może pęknąć, ale kawałki nie będą miały ostrych krawędzi. Unikaj zarysowania powierzchni drzwi lub nacinania krawędzi. Jeśli na drzwiach znajduje się rysa lub nacięcie, przed użyciem piekarnika należy skontaktować się z naszą linią ds. relacji z konsumentami.

27. Dla urządzeń z przystawką typu Y: Aby uniknąć zagrożenia, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

28. Tylna powierzchnia urządzenia powinna być umieszczona przy ścianie.

29. Waga żywności, która jest umieszczana na tacy na żywność/kratce nie może przekraczać 2,5 kg. Nie należy umieszczać całej lub większości żywności po jednej stronie tacy/kratki; należy raczej rozłożyć żywność równomiernie.

30. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie posiada funkcję grzania. Zarówno funkcjonalne, jak i niefunkcjonalne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby, urządzenie to powinno być używane z OSTROŻNOŚCIĄ.

Urządzenie należy trzymać wyłącznie za powierzchnie chwytne i stosować środki ochrony przed ciepłem, takie jak rękawice kuchenne lub uchwyty na garnki. Miejsca, które nie są przeznaczone do dotykania lub trzymania, należy pozostawić do ostygnięcia.

31. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia lub pojemnika zawierającego gorący olej lub inne gorące ciecze.

32. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

33. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

34. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

35. Dzieci nie powinny dokonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru.

36. Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

## **Ostrzeżenia**

- Podłącz kabel do prawidłowo podłączonego gniazdka elektrycznego. Całkowicie włoż wtyczkę do gniazdka; jeśli wtyczka nie jest całkowicie włożona, może się nadmiernie nagrzewać. Używaj gniazdka, które jest zabezpieczone bezpiecznikiem 16A.
- Nigdy nie podłączaj więcej niż jednej wtyczki do tego samego gniazdka. Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie.
- Należy utrzymywać przewód zasilający w stanie suchym i nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami. Zawsze odłączaj przewód zasilający po użyciu. Ewentualna usterka może spowodować pożar, gdy wtyczka jest włożona do gniazdka.

- Podczas odłączania przewodu zasilającego należy zawsze trzymać wtyczkę i nie ciągnąć za przewód. W przeciwnym razie przewody wewnątrz kabla mogą się złamać.
- Nie należy stawiać niczego na piekarniku podczas jego użytkowania. Ciepło może spowodować odkształcenia, pęknięcia itp.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach piekarnika. Urządzenie może się przewrócić.
- Ostrzeżenie! Uważaj, aby nie poparzyć się podczas pracy urządzenia. Części metalowe i szklane drzwi są podczas pracy urządzenia bardzo gorące. Nie należy ich dotykać podczas otwierania i zamykania drzwi.
- Podczas wkładania lub wyjmowania naczynia należy zawsze używać odpowiedniego uchwytu. Bezpośredni kontakt spowoduje poważne oparzenia.
- Gdy szklane drzwi są gorące, należy unikać wszelkiego kontaktu z wodą. Szklane drzwiczki mogą pęknąć.
- Jeśli istnieje prawdopodobieństwo, że tłuszcz będzie rozpryskiwał się z gotowanej potrawy, zaleca się umieszczenie na naczyniu dwóch arkuszy aluminium. Zmniejszy to rozpryskiwanie i pozwoli tłuszczowi ściekać między arkuszami.
- Nie umieszczaj niczego na elementach grzejnych (górnym i dolnym) ani w ich pobliżu, ponieważ potrawa się przypali. Zawsze ustawiaj blachę do pieczenia na czwartej półce grilla, aby zapobiec ściekaniu jakichkolwiek płynów lub spadaniu okruszków na element grzewczy.
- Nie używaj substancji łatwopalnych w pobliżu działającego urządzenia elektrycznego. Wszystkie substancje pod ciśnieniem i inne gazy palne trzymaj z dala od pracujących urządzeń. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować pożar lub wybuch.

## Ostrożnie

POWIERZCHNIE URZĄDZEŃ SĄ GORĄCE PO UŻYCIU. ZAWSZE zakładaj ochronne, izolowane rękawice do piekarnika, gdy dotykasz gorącego piekarnika lub gorących potraw i jedzenia, lub gdy wkładasz lub wyjmujesz kratkę lub naczynia do pieczenia.

## Przed pierwszym użyciem

1. Rozpakuj urządzenie.
2. Wyjmij wszystkie kratki i naczynia. Umyj kratki i naczynia w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
3. Dokładnie wysusz wszystkie akcesoria i umieść je ponownie w piekarniku. Podłącz piekarnik do gniazdka i jest on gotowy do użycia.
4. Po zmontowaniu piekarnika zalecamy uruchomienie go w temperaturze MAX przez około 15 minut w celu wyeliminowania oleju opakowaniowego, który może pozostać po transporcie.
5. Podczas pierwszego użycia piekarnika może pojawić się dym. Nie martw się, jest to normalne, a dym powinien zniknąć po 20 minutach.

## JAK UŻYWAĆ

- **Druciana kratka:** Do opiekania, pieczenia i ogólnego gotowania w naczyniach do zapiekanek i standardowych patelniach.
- **Taca na żywność:** Do opiekania i pieczenia mięsa, drobiu, ryb i innych potraw.
- **Uchwyt tacy na żywność:** Umożliwia podniesienie tacy i kratki.
- **Widelce do rożna:** Użyj do pieczenia różnych mięs i drobiu.
- **Uchwyt rożna:** Umożliwia podniesienie widelca do rożna.
- **Pokrętko termostatu:** Wybierz żądaną temperaturę od niskiej (90°C) do 220°C.
- **Pokrętko timera:** Obróć, aby ustawić czas pieczenia. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się dźwięk dzwonka.
- **Wskaźnik:** Świeci się zawsze, gdy piekarnik jest włączony.
- **Pokrętła funkcyjne:** Obróć pokrętko, aby ustawić żądaną funkcję pieczenia.

## KORZYSTANIE Z ROŻNA

1. Wsuń jeden widelec na pręt aż do jego końca i zabezpiecz śrubą.
2. Nabij jedzenie na szpikulec z drugiej strony pręta.
3. Umieść drugi widelec na drugiej stronie pręta, a następnie zabezpiecz go śrubą. Sprawdź, czy potrawa trzyma się mocno na środku pręta.
4. Włóż pręt z potrawą do piekarnika. Włóż jedną stronę pręta w otwór wspornika w piekarniku. Następnie umieść drugą stronę pręta na wsporniku piekarnika.

## TRYBY GRZANIA PIEKARNIKA

| FUNKCJA                                                                            | DOBRE DLA...                                                                                                                     | JAK UŻYWAĆ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UWAGA!                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | równomierne pieczenie kotletów schabowych, udek z kurczaka, skrzydełek z kurczaka, placków ziemniaczanych, drobiu, kotletów, ryb | 1) Umieść gotową potrawę na drucianej kratce/tacie na żywność. Włóż kratkę/tacę do środkowej prowadnicy piekarnika.<br>2) Przekręć pokrętko funkcji piekarnika na  lub  .<br>3) Ustaw pokrętko termostatu na żądaną temperaturę pieczenia. | Wszystkie czasy pieczenia odnoszą się do mięsa w temperaturze schłodzonej. Mrożone mięso może piec się znacznie dłużej. Dlatego też zaleca się stosowanie termometru do mięsa.<br><br>Upieczona żywność, |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                                 | <p>4) Ustaw pokrętło timera na żądany czas pieczenia.</p> <p>5) Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, użyj uchwytu do pomocy przy wsuwaniu i wysuwaniu potrawy.</p> <p>6) Po zakończeniu opiekania rozlegnie się dźwięk dzwonka, a pokrętło timera automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otwórz całkowicie drzwiczki i wyjmij jedzenie za pomocą uchwytu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>metalowa kratka i drzwiczki mogą być bardzo gorące; należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                      | <p>Ta funkcja jest idealna do pieczenia chleba, pizzy i placek domowego.</p>    | <p>1) Umieść gotową potrawę na drucianej kratce/tacce na żywność. Włóż kratkę/tacę do środkowej prowadnicy piekarnika.</p> <p>2) Przekręć pokrętło funkcji piekarnika na .</p> <p>3) Ustaw pokrętło termostatu na żadaną temperaturę w zależności od potrzeb lub zgodnie z instrukcją w przepisie.</p> <p>4) Ustaw pokrętło timera na żądany czas pieczenia.</p> <p>5) Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, użyj uchwytu do pomocy przy wsuwaniu i wysuwaniu potrawy.</p> <p>6) Po zakończeniu opiekania rozlegnie się dźwięk dzwonka, a pokrętło timera automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otwórz drzwiczki całkowicie i natychmiast wyjmij jedzenie; w przeciwnym razie ciepło pozostające w piekarniku będzie nadal opiekać jedzenie i wysuszy je.</p>                       | <p>Upieczona żywność, metalowa kratka i drzwiczki mogą być bardzo gorące; należy obchodzić się z nimi ostrożnie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br> | <p>Ta funkcja jest idealna do pieczenia całych kurczaków i placek domowego.</p> | <p>1) Umieść całego kurczaka na pręcie różna i przymocuj go dwoma widelcami z obu stron. Następnie włóż pręt do otworu różna i zamknąć drzwi.</p> <p>2) Przekręć pokrętło funkcji piekarnika na  lub .</p> <p>3) Ustaw pokrętło termostatu na żadaną temperaturę w zależności od potrzeb lub zgodnie z instrukcją w przepisie.</p> <p>4) Ustaw pokrętło timera na żądany czas pieczenia.</p> <p>5) Aby sprawdzić lub wyjąć potrawę, użyj uchwytu do pomocy przy wsuwaniu i wysuwaniu potrawy.</p> <p>6) Po zakończeniu opiekania rozlegnie się dźwięk dzwonka, a pokrętło timera automatycznie powróci do pozycji wyłączonej. Otwórz całkowicie drzwiczki i wyjmij jedzenie za pomocą uchwytu.</p> | <p>Umieść tacę na żywność w szczelinie dolnej kratki, aby zebrać olej kapiący z żywności podczas pieczenia. Zalecamy również wlanie wody do tacy na żywność przed pieczeniem z funkcją różna, ponieważ pozytywnie wpłynie to na wyniki pieczenia.</p> <p>Wszystkie czasy opiekania odnoszą się do mięsa w temperaturze schłodzonej. Mrożone mięso może piec się znacznie dłużej. Dlatego też zaleca się stosowanie termometru do mięsa.</p> <p>Upieczona żywność, metalowa kratka i drzwiczki mogą być bardzo gorące; należy obchodzić się z nimi</p> |



|  |  |  |                                                           |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------|
|  |  |  | ostrożnie. Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru. |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------|

## INSTRUKCJE OBSŁUGI

1. Ustaw piekarnik na solidnej powierzchni roboczej. Podłącz go do źródła zasilania.
2. Umieść potrawę, która ma być pieczona w naczyniu, ustaw temperaturę, timer i moc, a następnie rozgrzej piekarnik. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, umieść potrawę w piekarniku za pomocą uchwytu.
3. Zazwyczaj nie jest konieczne wstępne rozgrzewanie piekarnika, ale lepiej jest go rozgrzać, aby lepiej przyrządzić niektóre delikatniejsze potrawy (na przykład ciasta i surowe mięsa).
4. Posmaruj naczynie odrobiną oleju przed umieszczeniem w nim potrawy, aby potrawy nie przywierały do niego.
5. Rozłóż jedzenie równo na naczyniu i włóż tylko jedno naczynie do piekarnika.
6. Postępy pieczenia można śledzić przez szklane drzwiczki. Duże potrawy należy obracać raz lub dwa razy podczas pieczenia. Otwórz drzwiczki, aby obrócić lub wyjąć potrawę, ale zaraz po tym zamknij je ponownie.
7. Po zakończeniu pieczenia należy ustawić pokrętki w pozycji "0" i odłączyć urządzenie od zasilania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu potraw z piekarnika.

## INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

**UWAGA:** Aby chronić przed porażeniem elektrycznym, **NIE ZANURZAJ PIEKARNIKA W WODZIE ANI ŻADNYCH INNYCH CIECZACH.**

Aby uzyskać najlepszą wydajność i długą żywotność, regularnie czyść swój piekarnik. Regularne czyszczenie zmniejszy również ryzyko pożaru.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozwól urządzeniu ostygnąć.
2. Zdejmij wyjmowaną tacę na okruchy, kratkę i tacę wyciągając je z piekarnika. Wyczyść je wilgotną szmatką z mydłem. Upewnij się, że używasz tylko delikatnej wody z mydłem.
3. Aby wyczyścić wnętrze piekarnika, przetrzyj ściany piekarnika, spód piekarnika i szklane drzwi wilgotną, namydloną szmatką. Powtórz czynność przy użyciu suchej, czystej ściereczki.
4. Przetrzyj zewnętrzną stronę piekarnika wilgotną szmatką. **UWAGA: NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ANI METALOWYCH SZOROWADEŁ.** Upewnij się, że używasz tylko delikatnej wody z mydłem. Ścierne środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące uszkodzą powłokę urządzenia. Kawałki mogą oderwać się od powłoki i dotknąć części elektrycznych, co z kolei może spowodować ryzyko porażenia prądem.
5. Przed przechowywaniem należy pozwolić urządzeniu ostygnąć i całkowicie wyschnąć. W przypadku przechowywania piekarnika przez dłuższy czas należy upewnić się, że jest on czysty i wolny od cząstek jedzenia. Przechowuj piekarnik w suchym miejscu, takim jak stół, blat albo półka w szafce. Poza zalecanym czyszczeniem nie powinna być konieczna dalsza konserwacja przez użytkownika.
6. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

## PRZECZYSZCZANIE

Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i wyczyść je przed przechowywaniem. Przechowuj piekarnik elektryczny w opakowaniu w czystym i suchym miejscu. Nigdy nie należy przechowywać urządzenia, gdy jest ono gorące lub wciąż podłączone do prądu. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia. Nie należy obciążać przewodu w miejscu, w którym wchodzi on do urządzenia, ponieważ może to spowodować jego postrzępienie i przerwanie.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie należy próbować naprawiać go samodzielnie. Jeśli produkt wymaga naprawy, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem

napraw urządzeń.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddawaj je odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.



Produkt spełnia wymagania odpowiednich dyrektyw WE.

DANE TECHNICZNE

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Model               | HOM30M    |
| Napięcie zasilające | 220–240 V |
| Częstotliwość       | 50-60 Hz  |
| Objętość piekarnika | 30 L      |
| Moc                 | 1600 W    |

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Model               | HOM45M    |
| Napięcie zasilające | 220–240 V |
| Częstotliwość       | 50-60 Hz  |
| Objętość piekarnika | 45 L      |
| Moc                 | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Controlo de temperatura           | 6. Tabuleiro de forno   |
| 2. Controlo da função de aquecimento | 7. Garfo de churrasco   |
| 3. Temporizador                      | 8. Pega de churrasco    |
| 4. Indicador luminoso de alimentação | 9. Pega de tabuleiro    |
| 5. Prateleira de grelha              | 10. Bandeja de migalhas |

### Instruções de segurança importantes

Leia atentamente as instruções de utilização antes de usar o eletrodoméstico.

### Advertência importante

1. Leia todas as instruções primeiro.
2. Não use este forno simultaneamente com outros aparelhos elétricos de alta potência, pois isso pode causar uma sobrecarga.
3. Não toque em nenhuma superfície quente enquanto o aparelho estiver em funcionamento ou imediatamente depois.
4. Use sempre luvas de proteção isoladas ao inserir ou remover itens de um forno quente.
5. É necessária uma supervisão rigorosa quando quaisquer aparelhos são utilizados por ou perto de crianças.
6. Não use este forno sem a supervisão de um adulto.
7. Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou qualquer parte do forno em água ou outro líquido. Certifique-se de que a ficha está seca antes de a usar.
8. Para proteger contra choques elétricos, não toque, ligue ou desligue o aparelho quando a sua mão estiver molhada.
9. Para proteger o cabo de alimentação, não pendure nada nele nem o aperte; não modifique o cabo de alimentação; não puxe ou torça o cabo de alimentação; mantenha a ficha estável ao ligar ou desligar o aparelho.
10. Não deixe o fio pendurado no rebordo da mesa ou bancada, nem permita que toque em superfícies quentes. Não utilize este aparelho quando o cabo de alimentação estiver torcido ou emaranhado.
11. Desligue o aparelho da tomada elétrica após o uso.

12. Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Não use ao ar livre ou para uso comercial. Não aceitaremos qualquer responsabilidade de reparação se o utilizador não usar este aparelho de acordo com o manual.
13. Ao operar o forno, mantenha pelo menos quatro polegadas de espaço em todos os lados do forno para permitir a circulação de ar adequada. A base sobre a qual o aparelho é colocado deve ser plana e seca. Desligue da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, ou antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de instalar ou remover peças, ou antes de limpar.
14. Não coloque próximo ou sobre um queimador a gás ou elétrico, ou num forno aquecido ou micro-ondas.
15. Não cubra nenhuma parte do forno com papel de alumínio.
16. Alimentos de tamanho grande ou utensílios de metal não devem ser inseridos no forno, pois podem criar um incêndio ou risco de choque elétrico.
17. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel ou qualquer coisa semelhante.
18. Certifique-se de que o aparelho está desligado e que arrefeceu antes de o mover ou limpar.
19. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar perigo ou ferimentos.
20. Não coloque nada sobre o forno, especialmente na porta de vidro quando estiver aberta.
21. Para evitar um incêndio, embrulhe qualquer alimento que possa libertar gordura ou sucos durante o cozimento em papel alumínio e coloque-o no tabuleiro.
22. Certifique-se de que a folha de alumínio não esteja em contacto com nenhum elemento de aquecimento, pois isso pode resultar em incêndio.
23. Não mova este aparelho enquanto estiver em funcionamento, ou quando estiver quente, ou quando houver algo dentro dele.
24. Se a comida no forno pegar fogo ou começar a fumar, desligue o forno e não abra a porta de vidro nesse momento. Só abra a porta de vidro quando não houver mais fumo a sair do alimento.

25. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Por favor, envie-o para um centro de reparação para inspeção ou reparação. Não use peças que não sejam do fabricante original.
26. Este aparelho tem uma porta de segurança em vidro temperado. O vidro é mais forte do que o vidro comum e é mais resistente à quebra. O vidro temperado pode quebrar, mas os pedaços não terão rebordos afiados. Evite riscar a superfície da porta ou criar fissuras nos rebordos. Se a porta tiver um risco ou um corte, entre em contacto com a nossa linha de apoio ao consumidor antes de usar o forno.
27. Para aparelhos com um acessório tipo Y: se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou outra pessoa qualificada para evitar riscos.
28. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada contra uma parede.
29. O peso da comida que é colocada na bandeja de alimentos/prateleira de grelha não pode exceder 2,5 kg. Não coloque toda ou a maior parte da sua comida de um lado da bandeja/prateleira; em vez disso, distribua a comida uniformemente pela bandeja/prateleira de grelha.
30. AVISO: este aparelho tem uma função de aquecimento. Tanto as superfícies funcionais quanto as não funcionais podem aquecer até altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este dispositivo deve ser usado com CAUTELA. Segure o aparelho exclusivamente pelas superfícies de pega e use medidas de proteção, como luvas de proteção contra o calor ou pegas de cozinha. As áreas que não se destinam a ser tocadas ou seguradas devem ter tempo suficiente para arrefecer.
31. Deve ter-se extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
32. Este aparelho não deve operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.
33. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência

necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

34. As crianças não podem brincar com o aparelho.

35. A limpeza e a manutenção não devem ser executadas por crianças sem supervisão.

36. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.

## **Avisos**

- Ligue o cabo a uma tomada elétrica devidamente conectada. Insira totalmente a ficha na tomada; se a ficha não estiver totalmente inserida, pode ficar anormalmente quente. Use uma tomada que esteja protegida com fusível de 16A.
- Nunca ligue mais do que uma ficha à mesma tomada. Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha na água.
- Mantenha o cabo de alimentação seco e não manuseie o aparelho com as mãos molhadas. Desligue sempre o cabo de alimentação após a utilização. Uma avaria pode causar um incêndio quando a ficha for inserida na tomada.
- Ao desligar o cabo de alimentação, segure sempre na ficha e não puxe o cabo. Caso contrário, os fios dentro do cabo podem quebrar.
- Não coloque nada sobre o forno enquanto ele estiver em uso. O calor pode causar deformação, fissuras, etc.
- Não coloque objetos pesados na porta do forno. O aparelho pode tombar.
- Atenção! Tenha cuidado para não se queimar durante a utilização do aparelho. As peças de metal e a porta de vidro ficam muito quentes enquanto o aparelho está em uso. Não toque neles quando estiver a abrir e a fechar a porta.
- Use sempre uma pega ao inserir ou remover um prato. O contacto direto causará queimaduras graves.
- Quando a porta de vidro estiver quente, evite todo o contacto com a água.

A porta de vidro pode partir-se.

- Se for provável que a gordura salpique dos alimentos que estiver a cozinhar, é aconselhável colocar duas folhas de alumínio sobre o prato. Isso reduzirá os salpicos e permitirá que a gordura escorra entre as folhas.
- Não coloque nada sobre ou perto dos elementos de aquecimento (superior e inferior), pois os alimentos irão queimar. Posicione sempre a assadeira na quarta prateleira da grelha para evitar que quaisquer líquidos ou migalhas caiam sobre o elemento de aquecimento.
- Não utilize substâncias inflamáveis perto de um aparelho elétrico em funcionamento. Mantenha todas as substâncias pressurizadas e outros gases inflamáveis longe de aparelhos em funcionamento. Caso contrário, poderá causar um incêndio ou uma explosão.

Cuidado

AS SUPERFÍCIES DO APARELHO ESTÃO QUENTES APÓS O USO. Use SEMPRE pegas ou luvas de proteção isoladas ao tocar num forno quente ou pratos e alimentos quentes, ou ao inserir ou remover a prateleira, panelas ou assadeiras.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1. Desembale a unidade.
- 2. Remova todas as prateleiras e panelas. Lave as prateleiras e panelas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça.
- 3. Seque completamente todos os acessórios e volte a colocá-los no forno. Ligue o forno a uma tomada e ele estará pronto a usar.
- 4. Depois de voltar a montar o forno, recomendamos que o coloque a funcionar à temperatura MÁXIMA por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer óleo de embalagem que possa permanecer após o envio.
- 5. Pode aparecer fumo durante a primeira utilização do seu forno. Não se preocupe, isto é normal, e o fumo deve desaparecer após 20 minutos.

COMO UTILIZAR

- **Prateleira de grelha:** para tostar, assar e cozinhar em geral em pratos de caçarola e panelas comuns.
- **Bandeja de alimentos:** para grelhar e assar carne, aves, peixes e outros alimentos.
- **Pega da bandeja de comida:** permite que pegue na bandeja e no tabuleiro.
- **Garfo de churrasco:** use para assar uma variedade de carnes e aves.
- **Pega de churrasco:** permite que pegue no garfo de churrasco.
- **Botão do termóstato:** escolha a temperatura desejada de baixa (90 °C) até 220 °C.
- **Botão do temporizador:** gire para definir o tempo de cozedura. Um sinal sonoro soará quando o tempo definido expirar.
- **Indicador:** acende-se sempre que o forno é ligado.
- **Botões de função:** gire o botão para definir a função de cozedura desejada.

USAR O CHURRASCO

- 1. Deslize um garfo na haste até perto da extremidade da mesma e fixe o garfo com o parafuso.
- 2. Espete a comida do outro lado da haste.
- 3. Coloque o segundo garfo no outro lado da haste e fixe-o com o parafuso. Verifique se o alimento está mantido firmemente no lugar no centro da haste.
- 4. Coloque a haste com a comida no forno. Insira um lado da haste no orifício de suporte do forno. Em seguida, coloque o outro lado da haste no suporte do forno.

MODOS DE AQUECIMENTO DO FORNO

| FUNÇÃO                                                                             | BOM PARA...                                                                                             | COMO UTILIZAR?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CUIDADO!                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | assar costeletas de porco, pernas de frango, asas de frango, fatias de batata, aves, costeletas, peixes | 1) Coloque os alimentos a cozinhar na prateleira de grelha/bandeja de alimentos. Insira a prateleira/bandeja na guia de suporte central do forno.<br><br>2) Gire o botão de função do forno para  ou  .<br><br>3) Coloque o botão do termostato na temperatura de cozedura desejada. | Todos os tempos de cozedura são baseados em carnes à temperatura do frigorífico. As carnes congeladas podem demorar consideravelmente mais. Portanto, o uso de um termómetro de carne é altamente recomendado. |



|                                                                                                                                                                            |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            |                                                                   | <p>4) Coloque o botão do temporizador no tempo de cozedura desejado.</p> <p>5) Para verificar ou remover alimentos, use a pega para ajudar a deslizar o alimento para dentro e para fora.</p> <p>6) Quando o assado estiver concluído, um sinal sonoro soará e o botão do temporizador retornará automaticamente à posição de desligado. Abra a porta completamente e remova o alimento usando a pega.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>A comida cozinhada, a prateleira de metal e a porta podem estar muito quentes; manuseie com cuidado. Não deixe o forno sem supervisão.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                            | <p>Esta função é ideal para cozinhar pão, pizza e aves.</p>       | <p>1) Coloque os alimentos a cozinhar na prateleira de grelha/bandeja de alimentos. Insira a prateleira/bandeja na guia de suporte central do forno.</p> <p>2) Gire o botão de função do forno para .</p> <p>3) Coloque o botão do termostato na temperatura desejada, conforme necessário, ou conforme as instruções da receita.</p> <p>4) Coloque o botão do temporizador no tempo de cozedura desejado.</p> <p>5) Para verificar ou remover alimentos, use a pega para ajudar a deslizar o alimento para dentro e para fora.</p> <p>6) Quando o assado estiver concluído, um sinal sonoro soará e o botão do temporizador retornará automaticamente à posição de desligado. Abra a porta completamente e remova o alimento imediatamente; caso contrário, o calor restante no forno continuará a assar e a comida ficará seca.</p> | <p>A comida cozinhada, a prateleira de metal e a porta podem estar muito quentes; manuseie com cuidado.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br><br> | <p>Esta função é ideal para cozinhar frangos e aves inteiros.</p> | <p>1) Coloque o frango inteiro na haste de churrasco e fixe-a com os dois garfos de ambos os lados. Em seguida, insira a haste no buraco do churrasco e feche a porta.</p> <p>2) Gire o botão de função do forno para  ou .</p> <p>temperatura desejada, conforme necessário, ou conforme as instruções da receita.</p> <p>4) Coloque o botão do temporizador no tempo de cozedura desejado.</p> <p>5) Para verificar ou remover alimentos, use a pega para ajudar a deslizar o alimento para dentro e para fora.</p> <p>6) Quando o assado estiver concluído, um sinal sonoro soará e o botão do temporizador retornará automaticamente à posição de desligado. Abra a porta completamente e remova o alimento usando a pega.</p>               | <p>Coloque a bandeja de alimentos na ranhura da prateleira inferior para recolher o óleo que escorre dos alimentos durante o cozimento. Também recomendamos despejar um pouco de água na bandeja de comida antes de cozinhar com a função de churrasco, pois isso afetará positivamente os resultados do cozimento.</p> <p>Todos os tempos de cozedura são baseados em carnes à temperatura do frigorífico. As carnes congeladas podem demorar consideravelmente mais. Portanto, o uso de um</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>termômetro de carne é altamente recomendado.</p> <p>A comida cozinhada, a prateleira de metal e a porta podem estar muito quentes; manuseie com cuidado. Não deixe o forno sem supervisão.</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Coloque o forno numa superfície de trabalho sólida. Ligue-o à fonte de alimentação.
2. Coloque os alimentos a serem cozinhados numa travessa, defina a temperatura, o temporizador e a potência e, em seguida, pré-aqueça o forno. Coloque a travessa no forno usando a pega quando o forno atingir a temperatura definida.
3. Normalmente, não é necessário pré-aquecer o forno, mas é melhor pré-aquecê-lo para cozinhar melhor alguns dos alimentos mais delicados (por exemplo, bolos e algumas carnes).
4. Pincele a travessa com um pouco de gordura antes de colocar o alimento nele, para que o alimento não cole.
5. Distribua os alimentos igualmente sobre a travessa e coloque apenas uma travessa no forno.
6. Pode monitorizar o progresso do cozimento através da porta de vidro. Os alimentos grandes devem ser virados uma ou duas vezes durante o cozimento. Abra a porta para virar ou remover alimentos, mas feche a porta novamente logo depois.
7. Depois de cozinhar, coloque os botões na posição "0" e desligue o aparelho da fonte de alimentação. Tome cuidado ao remover os alimentos do forno.

### INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

**CUIDADO:** para proteger contra choque elétrico, **NÃO MERGULHE O FORNO EM ÁGUA OU QUAISQUER OUTROS LÍQUIDOS.**

Para um melhor desempenho e uma longa vida útil, limpe o seu forno regularmente. A limpeza regular também reduzirá o risco de incêndio.

1. Remova a ficha da tomada elétrica. Deixe arrefecer.
2. Remova a bandeja de migalhas amovível, o suporte e a bandeja puxando-os para fora do forno. Limpe-os com um pano húmido com sabão. Certifique-se de que usa apenas água com um pouco de sabão suave.
3. Para limpar o interior do forno, limpe as paredes, o fundo do forno e a porta de vidro com um pano húmido com sabão. Repita com um pano seco e limpo.
4. Limpe a parte exterior do forno com um pano húmido. **CUIDADO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU ESFREGÕES DE METAL.** Certifique-se de que usa apenas água com um pouco de sabão suave. Produtos de limpeza abrasivos, escovas de limpeza e detergentes químicos danificarão o revestimento desta unidade. As peças podem romper o revestimento e tocar nas peças elétricas, o que, por sua vez, pode resultar em risco de choque elétrico.
5. Deixe o aparelho arrefecer e secar completamente antes de guardar. Se armazenar o forno por longos períodos de tempo, certifique-se de que o forno está limpo e livre de partículas de alimentos. Guarde o forno num local seco, como numa mesa, bancada ou prateleira do armário. Para além da limpeza recomendada, não deve ser necessária qualquer outra manutenção por parte do utilizador.
6. Qualquer outra manutenção deve ser realizada por um representante autorizado.

### PARA GUARDAR

Desligue a unidade, deixe-a arrefecer e limpe-a antes de a guardar. Guarde o forno elétrico na respetiva caixa num local limpo e seco. Nunca guarde o aparelho enquanto estiver quente ou ainda ligado. Nunca enrole o cabo firmemente ao redor do aparelho. Não coloque qualquer pressão sobre o cabo onde este entra na unidade, pois tal facto poderia causar o desgaste e a rutura do cabo.

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

Este aparelho requer pouca manutenção. Não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente repará-lo sozinho. Contacte um técnico de reparação de aparelhos qualificado se o produto necessitar de manutenção.

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos no meio ambiente ou à saúde humana como consequência da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o com consciência para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de recolha e devolução ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Ele poderá recebê-lo de volta e, dessa forma, proteger o ambiente através da promoção de uma reciclagem segura.



O produto atende aos requisitos das diretivas CE aplicáveis.

DADOS TÉCNICOS

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Modelo                | HOM30M    |
| Tensão de alimentação | 220–240 V |
| Frequência            | 50-60 Hz  |
| Volume do forno       | 30 L      |
| Potência              | 1600 W    |

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Modelo                | HOM45M    |
| Tensão de alimentação | 220–240 V |
| Frequência            | 50-60 Hz  |
| Volume do forno       | 45 L      |
| Potência              | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                                 |                            |
|-------------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Comutator de comandă temperatură cuptor      | 6. Tava pentru copt        |
| 2. Comutator de comandă mod de încălzire cuptor | 7. Furcă rotisor           |
| 3. Temporizator                                 | 8. Mâner rotisor           |
| 4. Indicator luminos alimentare                 | 9. Mâner tavă              |
| 5. Grătar                                       | 10. Tava pentru firimituri |

## Instrucțiuni importante privind siguranța

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul

## Instrucțiuni importante de protecție

1. Citiți mai întâi toate instrucțiunile.
2. Nu utilizați acest cuptor simultan cu alte aparate electrice de mare putere, deoarece acest lucru ar putea cauza o suprasarcină.
3. Nu atingeți suprafețe fierbinți în timp ce aparatul funcționează sau imediat după aceea.
4. Purtați întotdeauna mănuși de protecție izolate atunci când introduceți sau scoateți obiecte dintr-un cuptor fierbinte.
5. Este necesară supravegherea atentă atunci când aparatele sunt utilizate de copii sau în apropierea acestora.
6. Nu utilizați acest cuptor fără supravegherea unui adult.
7. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecherul sau alte părți ale cuptorului în apă sau vreun alt lichid. Vă rugăm să vă asigurați că ștecherul este uscat înainte de utilizare.
8. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu atingeți, nu conectați și nu deconectați aparatul atunci când aveți mâinile ude.
9. Pentru a proteja cablul de alimentare, nu agățați nimic de el și nu îl ciupiți; nu modificați cablul de alimentare; nu trageți și nu răsuciți cablul de alimentare; vă rugăm să țineți ștecherul ferm atunci când conectați sau deconectați aparatul.
10. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului sau să atingă suprafețe fierbinți. Nu utilizați acest aparat când cablul de alimentare este răsucit sau încurcat.

11. Vă rugăm să deconectați aparatul de la priza electrică după utilizare.
12. Acest aparat este doar pentru uz casnic. A nu se utiliza în aer liber sau pentru uz comercial; nu ne vom asuma nici o responsabilitate de efectuare a reparațiilor dacă utilizatorul nu folosește acest aparat conform manualului.
13. Când folosiți cuptorul, păstrați cel puțin zece centimetri spațiu pe toate părțile aparatului pentru a permite o circulație adecvată a aerului. Baza pe care este așezat aparatul trebuie să fie plană și uscată. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl folosiți sau înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a instala sau scoate piese sau înainte de curățare.
14. Nu îl poziționați pe un arzător cu gaz sau electric sau în apropierea acestora, și nici într-un cuptor încălzit sau într-un cuptor cu microunde.
15. Nu acoperiți nici o parte a cuptorului cu folie metalică.
16. Alimentele de mari dimensiuni sau ustensilele metalice nu trebuie introduse într-un cuptor electric, deoarece pot crea un risc de incendiu sau de electrocutare.
17. Nu introduceți niciunul dintre următoarele materiale în cuptor: carton, plastic, hârtie sau orice alt material similar.
18. Vă rugăm să vă asigurați că aparatul este deconectat și că s-a răcit înainte de a-l muta sau de a-l curăța.
19. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza pericole sau vătămări.
20. Nu puneți nimic pe cuptor, în special pe ușa de sticlă, când este deschisă.
21. Pentru a preveni un incendiu, vă rugăm să înfășurați în folie de aluminiu orice aliment care poate elibera grăsimi sau sucuri în timpul gătitului și așezați-l pe tava de copt.
22. Vă rugăm să vă asigurați că folia de aluminiu nu este în contact cu nici un element de încălzire, deoarece acest lucru ar putea produce un incendiu.
23. Nu mișcați acest aparat în timp ce funcționează sau când este fierbinte sau când există ceva în interiorul acestuia.

24. Dacă alimentele din cuptor iau foc sau încep să fumege, vă rugăm să deconectați cuptorul și să nu deschideți ușa de sticlă în acel moment. Deschideți ușa de sticlă numai când nu mai iese fum din mâncare.
25. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos. Vă rugăm să îl trimiteți la un centru de reparații pentru inspecție și reparații. Nu utilizați piese care nu sunt de la producătorul original.
26. Acest aparat are o ușă de sticlă securizată prin călire. Sticla este mai robustă decât sticla obișnuită și este mai rezistentă la spargere. Sticla călită se poate sparge, dar cioburile nu vor avea margini ascuțite. Evitați zgârierea suprafeței ușii sau ciobirea marginilor. Dacă ușa are o zgârietură sau o ciobitură, contactați linia de relații cu consumatorii înainte de a utiliza cuptorul.
27. Pentru aparatele cu conector de tip Y: dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de altă persoană calificată în mod similar pentru a evita pericolele.
28. Suprafața posterioară a aparatului trebuie așezată la un perete.
29. Greutatea alimentelor puse pe tava pentru alimente/grătar nu poate depăși 2,5 kg. Nu așezați toate alimentele sau cea mai mare parte a acestora pe o parte a tăvii/grătarului; distribuiți alimentele uniform pe tava pentru alimente/grătar.
30. AVERTIZARE: Acest aparat are o funcție de încălzire. Atât suprafețele funcționale, cât și cele nefuncționale se pot încălzi la temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de diferite persoane, acest dispozitiv trebuie utilizat cu ATENȚIE. Manevrați aparatul exclusiv prin prinderea suprafețelor și utilizați măsuri de protecție împotriva căldurii, cum ar fi mănuși de protecție sau șervete de prins vasele. Zonele care nu sunt destinate a fi atinse sau manevrate trebuie să aibă suficient timp să se răcească.
31. Trebuie procedat cu atenție extremă la mutarea unui aparat sau recipient care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
32. Acest aparat nu este destinat să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

33. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea.

34. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

35. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

36. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

## **Avertizări**

- Conectați cablul la o priză electrică cablată corespunzător. Introduceți complet ștecherul în priză; dacă ștecherul nu este complet introdus, acesta poate deveni anormal de fierbinte. Utilizați o priză protejată cu siguranță de 16A.
- Nu conectați mai mult de un ștecher în aceeași priză. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă.
- Păstrați cablul de alimentare uscat și nu manevrați aparatul cu mâinile ude. Deconectați întotdeauna cablul de alimentare după utilizare. O defecțiune poate provoca un incendiu atunci când ștecherul este introdus în priză.
- Când deconectați cablul de alimentare, prindeți întotdeauna ștecherul și nu trageți de cablu. În caz contrar, firele din cablu s-ar putea rupe.
- Nu așezați nimic pe cuptor în timp ce acesta funcționează. Căldura poate provoca deformări, fisuri etc.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului. Aparatul se poate răsturna.
- Avertizare! Aveți grijă să nu suferiți arsuri în timpul funcționării aparatului. Părțile metalice și ușa de sticlă sunt foarte fierbinți în timp ce aparatul este funcțional. Nu le atingeți atunci când deschideți și închideți ușa.
- Utilizați întotdeauna mânerul pentru vas când introduceți sau scoateți vasul. Contactul direct va provoca arsuri grave.

- Când ușa de sticlă este fierbinte, evitați orice contact cu apa. Ușa de sticlă se poate sparge.
- Dacă este posibil ca grăsimea să sară din alimentele pe care le gătiți, este recomandabil să puneți două folii de aluminiu pe vas. Acest lucru va reduce stropirea și va permite să se scurgă grăsimea între folii.
- Nu așezați nimic pe elementele de încălzire sau lângă acestea (sus și jos), deoarece alimentele se vor arde. Poziționați întotdeauna tava pentru copt pe cel de-al patrulea raft al grătarului pentru a preveni scurgerea lichidelor sau căderea firimiturilor pe elementul de încălzire.
- Nu utilizați substanțe inflamabile în apropierea unui aparat electric care funcționează. Păstrați toate substanțele sub presiune și alte gaze inflamabile departe de aparatele care funcționează. Nerespectarea acestui lucru poate provoca un incendiu sau o explozie.



## Atenționare

SUPRAFEȚELE APARATULUI SUNT FIERBINȚI DUPĂ UTILIZARE. Purtați ÎNTOTDEAUNA mănuși/protecții sau mănuși de protecție izolate atunci când atingeți un cuptor fierbinte sau vase fierbinți și alimente sau când introduceți sau scoateți grătarul, tigăile sau vasele de copt.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați unitatea.
2. Scoateți toate rafturile și tigăile. Spălați rafturile și tigăile/crațiile în apă fierbinte cu detergent sau în mașina de spălat vase.
3. Uscați bine toate accesoriile și poziționați-le în cuptor. Conectați cuptorul la o priză și acesta este gata de utilizare.
4. După re-asamblarea cuptorului, vă recomandăm să îl puneți în funcțiune la temperatura MAXIMĂ timp de aproximativ 15 minute pentru a elimina uleiurile provenite din ambalare care pot rămâne după expediere.
5. Este posibil să apară fum la prima utilizare a cuptorului. Nu vă faceți griji, acest lucru este normal, iar fumul ar trebui să dispară după 20 de minute.

## MODUL DE UTILIZARE

- **Grătarul:** Pentru prăjire, coacere și gătit general în vase și caserole standard.
- **Tava pentru alimente:** Pentru fierberea și prăjirea cârnii, păsărilor, peștelui și a altor alimente.
- **Mănerul tăvii pentru alimente:** Vă permite să ridicați tava și grătarul.
- **Furca de rotisare:** Utilizată pentru rotisarea diferitelor tipuri de carne și carne de pasăre.
- **Mănerul pentru rotisare:** Vă permite să ridicați furca pentru rotisare.
- **Comutator cu funcție de termostat:** Alegeți temperatura dorită de la scăzută (90 ° C) la 220 ° C.
- **Butonul temporizatorului:** Rotiți pentru a seta timpul de gătit. Un sunet de clopoțel va avertiza sonor la expirarea timpului stabilit.
- **Indicator:** Se aprinde ori de câte ori cuptorul este pornit.
- **Butoanele de funcții:** Rotiți butonul pentru a seta funcția de gătit dorită.

## UTILIZAREA FUNCȚIEI DE ROTISARE

1. Glisați o furcă pe tijă până aproape de capătul tijei și fixați furca cu șurubul.
2. Înfipți alimentele pe la celălalt capăt al tijei.
3. Așezați a doua furcă pe celălalt capăt al tijei, apoi fixați-o cu șurubul. Verificați dacă alimentele sunt ținute ferm pe mijlocul tijei.
4. Introduceți tija cu alimente în cuptor. Introduceți un capăt al tijei în orificiul de susținere din cuptor. Apoi, așezați celălalt capăt al tijei pe suportul din cuptor.

## MODURILE DE ÎNCĂLZIRE ALE CUPTORULUI

| FUNCȚIE                                                                            | BUN PENTRU ...                                                                                                                          | CUM SE UTILIZEAZĂ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ATENȚIONARE!                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | coacerea uniformă a cotelletelor de porc, pulpelor de pui, aripilor de pui, cartofilor wedges, cârnii de pasăre, cotelletelor, peștelui | 1) Așezați alimentele care trebuie gătite pe grătarul/ tava pentru alimente. Introduceți grătarul/ tava în ghidajul de mijloc al cuptorului.<br><br>2) Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului la <br><br>sau  .<br><br>3) Setati comutatorul cu funcție de termostat la temperatura dorită pentru gătit.<br><br>4) Setati temporizatorul la timpul dorit de gătit. | Toate duratele de gătit se bazează pe carne la temperatura frigiderului. Gătirea cârnii congelate poate dura mult mai mult. Prin urmare, se recomandă utilizarea unui termometru pentru carne.<br><br>Alimentele gătite, suportul |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                                  | <p>5) Pentru a verifica sau scoate alimentele, folosiți mânerul ajutător la gisarea și scoaterea alimentelor.</p> <p>6) Când prăjirea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și scoateți alimentele folosind mânerul.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>metalic și ușa pot fi foarte fierbinți; manevrați-le cu grijă.</p> <p>Nu lăsați cuptorul nesupravegheat.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                      | <p>Această funcție este ideală pentru gătit pâine, pizza și carne de pasăre.</p> | <p>1) Așezați alimentele care trebuie găsite pe grătarul/ tava pentru alimente. Introduceți grătarul/ tava în ghidajul de mijloc al cuptorului.</p> <p>2) Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului în poziția  .</p> <p>3) Setati comutatorul cu funcție de termostat la temperatura dorită, după cum este necesar sau conform instrucțiunilor din rețetă.</p> <p>4) Setati temporizatorul la timpul dorit de gătit.</p> <p>5) Pentru a verifica sau scoate alimentele, folosiți mânerul ajutător la gisarea și scoaterea alimentelor.</p> <p>6) Când prăjirea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și scoateți alimentele imediat; în caz contrar, căldura rămasă în cuptor va continua să prăjească mâncarea și o va usca.</p>                                                                                                                    | <p>Alimentele găsite, suportul metalic și ușa pot fi foarte fierbinți; manevrați-le cu grijă.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br> | <p>Această funcție este ideală pentru gătit pui întregi și păsări.</p>           | <p>1) Așezați puiul întreg pe tija rotisorului și fixați-l cu cele două furci din ambele părți. Apoi, introduceți tija în orificiul rotisorului și închideți ușa.</p> <p>2) Rotiți comutatorul pentru funcții al cuptorului la  sau  sau  .</p> <p>3) Setati comutatorul cu funcție de termostat la temperatura dorită, după cum este necesar sau conform instrucțiunilor din rețetă.</p> <p>4) Setati temporizatorul la timpul dorit de gătit.</p> <p>5) Pentru a verifica sau scoate alimentele, folosiți mânerul ajutător la gisarea și scoaterea alimentelor.</p> <p>6) Când prăjirea este completă, veți fi avertizați printr-un sunet de clopoțel și temporizatorul va reveni automat în poziția oprit. Deschideți ușa complet și scoateți alimentele imediat utilizând mânerul.</p> | <p>Așezați tava pentru alimente la nivelul cel mai de jos pentru a colecta uleiul care picură din alimente în timpul gătitului. De asemenea, vă recomandăm să turnați puțină apă în tava pentru alimente înainte de a găti cu funcția de rotisor, deoarece acest lucru va îmbunătăți rezultatele.</p> <p>Toate duratele de prăjire se bazează pe carne la temperatura frigiderului. Gătirea cârnii congelate poate dura mult mai mult. Prin urmare, se recomandă utilizarea unui termometru pentru carne.</p> <p>Alimentele găsite, suportul metalic și ușa pot fi foarte fierbinți; manevrați-le cu grijă.</p> |

|  |  |  |                                    |
|--|--|--|------------------------------------|
|  |  |  | Nu lăsați cuptorul nesupravegheat. |
|--|--|--|------------------------------------|

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Poziționați cuptorul pe o suprafață de lucru solidă. Conectați-l la sursa de alimentare.
2. Așezați alimentele care trebuie găsite într-un vas, setați temperatura, temporizatorul și puterea, apoi preîncălziți cuptorul. Așezați vasul în cuptor folosind mânerul când cuptorul atinge temperatura setată.
3. De obicei nu este necesar să preîncălziți cuptorul, dar este mai bine să îl preîncălziți pentru a găti mai bine unele dintre alimentele mai delicate (de exemplu, prăjituri și carne în sânge).
4. Ungeți vasul cu puțin ulei înainte de a pune alimentele înăuntru, astfel încât alimentele să nu se lipească.
5. Distribuți alimentele în mod egal în vas și puneți doar un vas în cuptor.
6. Puteți monitoriza evoluția coacerii prin ușa de sticlă. Produsele alimentare mari trebuie întoarse o dată sau de două ori în timpul gătitului. Deschideți ușa pentru a întoarce sau scoate alimentele, dar închideți ușa din nou imediat după aceea.
7. După operațiunea de gătit, aduceți comutatoarele în poziția lor „0” și deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Aveți grijă când scoateți alimentele din cuptor.

## INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

**AVERTIZARE:** Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, **NU SCUFUNDAȚI CUPTORUL ÎN APĂ ȘI NICI ÎN ALTE LICHIDE.**

Pentru cele mai bune performanțe și o utilizare îndelungată, curățați cu regularitate cuptorul electric cu prăjitor. Curățarea regulată va reduce, de asemenea, riscul de incendiu.

1. Scoateți ștecherul din priza electrică. Permiteți-i să se răcească.
2. Scoateți tava, grătarul și tava detașabilă pentru firimituri, trăgându-le din cuptor. Curățați-le cu o lavetă umedă cu detergent. Asigurați-vă că utilizați doar apă cu puțin detergent.
3. Pentru a curăța interiorul cuptorului, ștergeți pereții cuptorului, fundul cuptorului și ușa de sticlă cu o lavetă umedă, cu detergent. Repetați operațiunea cu o lavetă uscată și curată.
4. Ștergeți exteriorul cuptorului cu o lavetă umedă. **AVERTIZARE: NU UTILIZAȚI PRODUSE DE CURĂȚARE ABRAZIVE SAU LAVETE DE CURĂȚARE CU ELEMENTE METALICE.** Asigurați-vă că utilizați doar apă cu puțin detergent. Detergenții abrazivi, perile de curățare și detergenții chimici vor deteriora stratul de acoperire al aparatului. Particulele mici pot deteriora stratul de acoperire și atinge piesele electrice, ceea ce la rândul său ar putea duce la un risc de electrocutare.
5. Lăsați aparatul să se răcească și să se usuce complet înainte de depozitare. Dacă depozitați cuptorul pentru perioade lungi de timp, asigurați-vă că este curat și lipsit de resturi alimentare. Păstrați cuptorul într-un loc uscat, cum ar fi pe o masă, un blat sau un raft de dulap. În afară de curățarea recomandată, nu ar trebui să fie necesară nici o întreținere suplimentară.
6. Orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

## DEPOZITAREA

Deconectați aparatul, lăsați-l să se răcească și curățați-l înainte de a-l depozita. Păstrați cuptorul electric în cutia sa într-un loc curat și uscat. Nu depozitați niciodată aparatul în timp ce este fierbinte sau conectat la rețea. Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului. Nu forțați cablul în locul în care intră în aparat, deoarece acest lucru ar putea provoca întreruperea și defectarea cablului.

## INSTRUCȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Acest aparat necesită puțină întreținere. Nu conține piese reparabile de către utilizator. Nu încercați să îl reparați personal. Contactați un tehnician calificat pentru repararea aparatelor dacă produsul necesită service.

ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul întregii Uniuni Europene. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul uzat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru o reciclare sigură pentru mediu.



Produsul îndeplinește cerințele directivelor CE aplicabile.

DATE TEHNICE

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| ID Model                | HOM30M    |
| Tensiunea de alimentare | 220–240 V |
| Frecvență               | 50-60 Hz  |
| Volum cuptor            | 30 l      |
| Alimentare electrică    | 1600 W    |

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| ID Model                | HOM45M    |
| Tensiunea de alimentare | 220–240 V |
| Frecvență               | 50-60 Hz  |
| Volum cuptor            | 45 l      |
| Alimentare electrică    | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |    |                               |     |                        |
|----|-------------------------------|-----|------------------------|
| 1. | Ovládanie teploty rúry        | 6.  | Plech na pečenie       |
| 2. | Ovládanie funkcie ohrevu rúry | 7.  | Vidlička na grilovanie |
| 3. | Časovač                       | 8.  | Rukoväť z grilu        |
| 4. | Kontrolka napájania           | 9.  | Rukoväť podnosu        |
| 5. | Drôtená polica                | 10. | Zásobník na omrvinky   |

## Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie.

## Dôležité bezpečnostné opatrenia

1. Najprv si prečítajte všetky pokyny.
2. Nepoužívajte túto rúru súčasne s inými elektrickými spotrebičmi s vysokým výkonom, pretože by mohlo dôjsť k preťaženiu siete.
3. Nedotýkajte sa horúcich povrchov počas prevádzky spotrebiča alebo bezprostredne po ňom.
4. Pri vkladaní alebo vyberaní predmetov z horúcej rúry vždy používajte ochranné lapky.
5. Ak zariadenie používajú deti alebo ak sú v ich blízkosti, je nutný dôkladný dozor.
6. Nepoužívajte túto rúru bez dozoru dospeléj osoby.
7. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani žiadne časti rúry do vody alebo inej tekutiny. Pred použitím sa uistite, že je zástrčka suchá.
8. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, nedotýkajte sa, nezapájajte ani neodpájajte spotrebič, ak máte mokré ruky.
9. Na ochranu napájacieho kábla naň nič nezavesujte ani ho nepreštiknite; neupravujte napájací kábel; neťahajte ani nekrúťte ho; pri zapájaní alebo odpájaní spotrebiča držte zástrčku pevne.
10. Nenechajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu. Nepoužívajte tento spotrebič, ak je napájací kábel skrútený alebo zamotaný.
11. Po použití odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.
12. Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie. Nepoužívajte ho

vonku alebo na komerčné použitie; nepreberáme žiadnu zodpovednosť za opravu, ak používateľ nepoužíva tento spotrebič podľa návodu.

13. Pri prevádzke rúry ponechajte na všetkých stranách rúry priestor s veľkosťou aspoň štyroch palcov, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu. Základňa, na ktorej je spotrebič umiestnený, by mala byť rovná a suchá. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď prístroj nepoužívate alebo pred jeho čistením. Pred montážou alebo demontážou jednotlivých dielov alebo pred ich čistením ich nechajte vychladnúť.

14. Nekladajte na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry alebo mikrovlnnej rúry.

15. Nezakrývajte žiadnu časť rúry kovovou fóliou.

16. Do rúry sa nesmú vkladať príliš veľké potraviny alebo kovové náčinie, pretože by mohli spôsobiť požiar alebo riziko úrazu elektrickým prúdom.

17. Do rúry nevkladajte žiadny z nasledujúcich materiálov: kartón, plast, papier ani nič podobné.

18. Pred premiestnením alebo čistením sa, prosím, uistite, že je spotrebič odpojený od zásuvky a že vychladol.

19. Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca, môže spôsobiť nebezpečenstvo alebo zranenie.

20. Na rúru nič nekladajte, obzvlášť na sklenené dvierka, keď sú otvorené.

21. Aby ste predišli požiaru, zabaľte všetky potraviny, ktoré by mohli pri varení uvoľniť tuk alebo šťavu, do alobalu a položte ich na plech na pečenie.

22. Uistite sa, že alobal nie je v kontakte so žiadnymi ohrievacími telesami, pretože by mohlo dôjsť k požiaru.

23. Nepremiestňujte tento spotrebič, keď je v prevádzke, keď je horúci alebo keď je v ňom niečo.

24. Ak sa jedlo v rúre vznieti alebo začne dymiť, odpojte rúru od zásuvky a neotvárajte pritom sklenené dvierka. Sklenené dvierka otvárajte iba vtedy, keď z jedla už nevychádza dym.

25. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený alebo ak spadol. Odošlite ho do servisného strediska na kontrolu alebo opravu. Nepoužívajte diely, ktoré nie sú od pôvodného výrobcu.

26. Tento spotrebič má dvere z tvrdeného bezpečnostného skla. Sklo je pevnejšie než bežné sklo a je odolnejšie proti rozbitiu. Tvrdené sklo sa môže rozbiť, ale kusy nebudú mať ostré hrany. Zabráňte poškriabaniu povrchu dvierok alebo poškriabaniu hrán. Ak sú dvierka poškriabané, kontaktujte pred použitím rúry našu linku na styk so spotrebiteľmi.
27. Pre spotrebič s pripojením typu Y: Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
28. Zadná strana spotrebiča by mala byť umiestnená proti stene.
29. Hmotnosť potravín umiestnených na tácke/rošte nesmie prekročiť 2,5 kg. Nekladte všetky alebo väčšinu potravín na jednu stranu tácky/roštu; radšej rozdeľte jedlo rovnomerne na tácke/rošte.
30. VAROVANIE: Tento spotrebič má funkciu ohrevu. Funkčné aj nefunkčné povrchy sa môžu zahriať na vysoké teploty. Vzhľadom na to, že teploty rôzni ľudia vnímajú odlišne, malo by sa toto zariadenie používať s POZORNOSŤOU. Spotrebič držte výhradne za povrch s gripom a používajte ochranné prostriedky proti teplu, ako sú tepelné ochranné rukavice alebo lapky. Miesta, ktoré nie sú určené na uchopenie, potrebujú dlhší čas na vychladnutie.
31. Pri premiestňovaní spotrebiča alebo nádoby obsahujúcej horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné dbať na mimoriadnu opatrnosť.
32. Tento spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
33. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom zodpovedných osôb alebo boli poučené o správnom používaní spotrebiča a nebezpečenstvách spojených s jeho používaním.
34. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
35. Deti nesmú vykonávať údržbu a čistenie bez dohľadu.
36. Nenechávajte spotrebič a jeho prívodný kábel v dosahu detí mladších ako 8 rokov.

## Varovania

- Pripojte kábel do správne zapojenej elektrickej zásuvky. Úplne zasunúť zástrčku do zásuvky; ak zástrčka nie je celkom zasunutá, môže sa abnormálne zahriať. Použite zásuvku, ktorá je chránená poistkou 16 A.
- Nikdy nezapájajte viac než jednu zástrčku do rovnakej zásuvky. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody.
- Udržujte napájací kábel suchý a nemanipulujte so spotrebičom mokrými rukami. Po použití vždy odpojte napájací kábel. Porucha môže spôsobiť požiar, keď je zástrčka zasunutá do zásuvky.
- Pri odpájaní napájacieho kábla vždy držte zástrčku a neťahajte za kábel. Inak by sa drôty v kábli mohli pretrhnúť.
- Nekladte nič na rúru, keď je v prevádzke. Teplo môže spôsobiť deformáciu, prasknutie atď.
- Na dvierka rúry nekladte ťažké predmety. Spotrebič sa môže prevrátiť.
- Varovanie! Dávajte pozor, aby ste sa počas prevádzky spotrebiča nepopáliť. Kovové časti a sklenené dvierka sú počas používania spotrebiča veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich pri otvaraní a zatváraní dverí.
- Pri vkladaní alebo vyberaní riadu vždy používajte rukoväť pre riad. Priamy kontakt spôsobí ťažké popáleniny.
- Keď sú sklenené dvere horúce, vyhnite sa kontaktu s vodou. Sklenené dvierka sa môžu rozbiť.
- Ak je pravdepodobné, že tuk vystrekne z jedla, ktoré varíte, je vhodné položiť na nádobu pláty alobalu. Znížite tak prskanie a tuk bude odkvapávať medzi plátmi.
- Na ohrievacie telesá (horné a spodné) ani do ich blízkosti nič nekladte, jedlo by sa pripálilo. Plech na pečenie vždy umiestnite na štvrtú policu grilu, aby sa na ohrievacie teleso nedostali žiadne tekutiny alebo omrvinky.
- V blízkosti zapnutého elektrického spotrebiča nepoužívajte horľavé látky. Udržujte všetky stlačené látky a iné horľavé plyny mimo prevádzkovaných spotrebičov. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k požiaru alebo výbuchu.



## Pozor

POVRCHY SPOTREBIČA SÚ PO POUŽITÍ HORÚCE. VŽDY používajte ochranné izolované rukavice alebo lapky, keď sa dotýkate horúcej rúry alebo horúceho riadu a jedla alebo keď vkladáte alebo vyberáte rošt, panvice alebo zapekacie misy.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vybajte jednotku.
2. Vyberte všetky rošty a panvice. Umyte rošty a panvice v horúcej mydlovej vode alebo v umývačke riadu.
3. Dôkladne osušte všetky príslušenstvá a vráťte ich do rúry. Zapojte rúru do zásuvky a je pripravená na použitie.
4. Po opätovnom zostavení vašej rúry odporúčame, aby ste ju nechali bežať pri MAX. teplote približne 15 minút, aby ste odstránili všetok baliaci olej, ktorý môže zostať po preprave.
5. Pri prvom použití rúry sa môže objaviť dym. Nebojte sa, je to normálne a dym by mal zmiznúť po 20 minútach.

## AKO POUŽÍVAŤ

- **Rošt:** Na opekánie, pečenie a bežné varenie v zapekacích miskách a štandardných panviciach.
- **Podnos na jedlo:** Na grilovanie a pečenie mäsa, hydiny, rýb a ďalších potravín.
- **Rukoväť tácky na potraviny:** Umožňuje zdvihnúť tácku a rošt.
- **Vidlička na grilovanie:** Použite na pečenie rôznych druhov mäsa a hydiny.
- **Rukoväť grilu:** Umožňuje zdvihnúť vidličku na gril.
- **Gombík termostatu:** Vyberte požadovanú teplotu od nižšej (90 °C) do 220 °C.
- **Gombík časovača:** Po uplynutí nastaveného času zaznie zvonček.
- **Kontrolka:** Svieti pri každom zapnutí rúry.
- **Funkčné gombíky:** Otáčaním gombíka nastavte požadovanú funkciu varenia.

## POUŽÍVANIE ROTISSERIE

1. Nasuňte jednu vidličku na tyč až ku koncu tyče a zaistite ju skrutkou.
2. Napichnite jedlo z druhej strany tyče.
3. Umiestnite druhú vidlicu na druhú stranu tyče a zaistite ju skrutkou. Skontrolujte, či jedlo pevne drží na mieste v strede tyče.
4. Vložte tyč s jedlom do rúry. Vložte jednu stranu tyče do nosného otvoru rúry. Potom umiestnite druhú stranu tyče na podperu rúry.

## REŽIMY RÚRY

| FUNKCIA                                                                            | DOBRE NA...                                                                                                                   | AKO POUŽÍVAŤ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | POZOR!                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | rovnomerné pečenie bravčových rezníkov, kuracích stehienok, kuracích krídeliek, zemiakových mesiačikov, hydiny, rezníkov, rýb | 1) Umiestnite jedlo, ktoré chcete variť, na mriežku/podnos. Vložte rošt/podnos do stredného vodiidla rúry.<br>2) Otočte gombíkom funkcie rúry na  alebo  .<br>3) Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu varenia.<br>4) Nastavte gombík časovača na požadovaný čas varenia.<br>5) Na kontrolu alebo vybratie potravín použite rukoväť, ktorá pomôže potravinu zasunúť a vybrať.<br>6) Po dokončení opekania zaznie zvonček a gombík časovača sa automaticky vráti do polohy „vypnuté“. Úplne | Všetky časy varenia sú založené na mäse pri teplote chladničky. Pri zmrazenom mäse to môže trvať podstatne dlhšie. Preto sa dôrazne odporúča používať teplomer na mäso.<br><br>Varené jedlo, kovový stojan a dvierka môžu byť veľmi horúce; zaobchádzajte opatrne. Nenechávajte rúru |

|                                                                                                                                                                      |                                                             | otvorte dvierka a vyberte potraviny pomocou rukováti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | bez dozoru.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Táto funkcia je ideálna na pečenie chleba, pizze a hydiny.  | <p>1) Umiestnite jedlo, ktoré chcete variť, na mriežku/podnos. Vložte rošt/podnos do stredného vodidla rúry.</p> <p>2) Otočte gombíkom funkcie rúry na .</p> <p>3) Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu podľa potreby alebo podľa pokynov v recepte.</p> <p>4) Nastavte gombík časovača na požadovaný čas varenia.</p> <p>5) Na kontrolu alebo vybratie potravín použite rukováť, ktorá pomôže potravinu zasunúť a vybrať.</p> <p>6) Po dokončení opekania zaznie zvonček a gombík časovača sa automaticky vráti do polohy „vypnuté“. Otvorte úplne dvierka a ihneď vyberte potraviny; inak teplo zostávajúce v rúre bude pokračovať v opekaní jedla a vysuší ho.</p>                                                            | Varené jedlo, kovový stojan a dvierka môžu byť veľmi horúce; zaobchádzajte opatrne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br> | Táto funkcia je ideálna na pečenie celých kurčiat a hydiny. | <p>1) Celé kurča položte na grilovaciu tyč a upevnite ju dvoma vidličkami z oboch strán. Potom vložte tyč do otvoru v grille a zavrite dvierka.</p> <p>2) Otočte gombíkom funkcie rúry na  alebo .</p> <p>3) Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu podľa potreby alebo podľa pokynov v recepte.</p> <p>4) Nastavte gombík časovača na požadovaný čas varenia.</p> <p>5) Na kontrolu alebo vybratie potravín použite rukováť, ktorá pomôže potravinu zasunúť a vybrať.</p> <p>6) Po dokončení opekania zaznie zvonček a gombík časovača sa automaticky vráti do polohy „vypnuté“. Úplne otvorte dvierka a vyberte potraviny pomocou rukováti.</p> | <p>Umiestnite tácku na potraviny do otvoru v spodnom rošte, aby sa zachytil olej kvapkajúci z jedla počas varenia. Pred varením s funkciou grilovania tiež odporúčame naliať do tácky trochu vody, pretože to pozitívne ovplyvní výsledky varenia.</p> <p>Všetky časy opekania sú založené na mäse pri teplote chladničky. Zmrazené mäso môže trvať podstatne dlhšie. Preto sa dôrazne odporúča používať teplomer na mäso.</p> <p>Varené jedlo, kovový stojan a dvierka môžu byť veľmi horúce; zaobchádzajte opatrne. Nenechávajte rúru bez dozoru.</p> |

## NÁVOD NA OBSLUHU

1. Rúru postavte na pevnú pracovnú plochu. Zapojte ju do napájacieho zdroja.
2. Vložte jedlo, ktoré chcete variť, do nádoby, nastavte teplotu, časovač a výkon a potom rúru predhrejte. Umiestnite pokrm do rúry pomocou rukováti, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.
3. Rúru obvykle nie je nutné predhrievať, ale je lepšie ju predhriať, aby sa niektoré chúlостivejšie pokrmy lepšie prepiekli (napríklad koláče a vzácne mäsa).

4. Pred vloženíím pokrmu potrite miskú trochou oleja, aby sa na ňu pokrm neprilepil.
5. Rozložte jedlo rovnomerne po miske a vložte do rúry iba jednu nádobu.
6. Priebeh pečenia môžete sledovať cez sklenené dverka. Veľké potraviny by sa mali počas varenia raz alebo dvakrát otočiť. Otvorte dverka na otočenie alebo vybratie potravín, ale ihneď potom dverka znovu zavrite.
7. Po uvarení nastavte gombíky do polohy „0“ a odpojte spotrebič od napájania. Pri vyberaní jedla z rúry buďte opatrní.

## POKYNY NA ČISTENIE

**POZOR:** Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, NEPONÁRAJTE rúru DO VODY ANI INEJ KVAPALINY.

Pre najlepší výkon a dlhú životnosť čistite rúru pravidelne. Pravidelné čistenie tiež zníži riziko požiaru.

1. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nechajte vychladnúť.
2. Vyberte vyberateľnú tácku na omrvinky, rošt a tácku vytiahnutím z rúry. Očistite ich vlhkou mydlovou handričkou. Uistite sa, že používate iba jemnú mydlovú vodu.
3. Ak chcete vyčistiť vnútro rúry, utrite steny rúry, dno rúry a sklenené dverka vlhkou handričkou s mydlom. Opakujte so suchou, čistou handričkou.
4. Vonkajší povrch rúry utrite vlhkou handričkou. **POZOR: NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNE ČISTIČE ANI KOVOVÉ ČISTIČE.** Uistite sa, že používate iba jemnú mydlovú vodu. Abrazívne čistiace prostriedky, kefy a chemické čistiace prostriedky poškodia povlak na tejto jednotke. Časti môžu odlomiť povlak a dotýkať sa elektrických častí, čo môže mať za následok riziko úrazu elektrickým prúdom.
5. Pred uložením nechajte spotrebič vychladnúť a celkom vyschnúť. Ak rúru skladujete na dlhší čas, uistite sa, že je čistá a bez čiastočiek jedla. Rúru skladujte na suchom mieste, napríklad na stole, pracovnej doske alebo polici v skrini. Okrem odporúčaného čistenia by nemala byť nutná ďalšia používateľská údržba.
6. Akýkoľvek ďalší servis by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

## AKO SKLADOVAŤ

Odpojte jednotku, nechajte ju vychladnúť a pred uložením ju vyčistite. Elektrickú rúru skladujte v škatuli na čistom a suchom mieste. Nikdy neskladujte spotrebič, keď je horúci alebo zapojený do zásuvky. Nikdy neomotávjajte kábel tesne okolo spotrebiča. Kábel v mieste, kde vstupuje do jednotky, nezaťažujte, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie a zlomenie.

## POKYNY NA ÚDRŽBU

Toto zariadenie vyžaduje minimálnu údržbu. Neobsahuje žiadne používateľsky opraviteľné diely. Nepokúšajte sa ho opraviť sami. Ak výrobok vyžaduje servis, obráťte sa na kvalifikovaného servisného technika.

## SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHTO PRODUKTU



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom v celej EÚ.

Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné využitie materiálových zdrojov.

Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili.

Môže vziať tento výrobok na ekologicky bezpečnú recykláciu.



Výrobok spĺňa požiadavky platných smerníc ES.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Model             | HOM30M      |
| Napájacie napätie | 220 – 240 V |
| Frekvencia        | 50 – 60 Hz  |
| Objem rúry        | 30 l        |
| Výkon             | 1 600 W     |

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Model             | HOM45M      |
| Napájacie napätie | 220 – 240 V |
| Frekvencia        | 50 – 60 Hz  |
| Objem rúry        | 45 l        |
| Výkon             | 2 000 W     |



|             |             |             |             |                      |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-           | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-           | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-          | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | <b>SLO<br/>-223-</b> | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

- |                                                            |                             |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Gumb za nastavitve temperature pečice (termostat)       | 6. Pekač                    |
| 2. Gumb za nastavitve načina delovanja oz. funkcije pečice | 7. Raženj                   |
| 3. Programska ura                                          | 8. Ročaj ražnja             |
| 4. Signalna lučka za vklop/izklop                          | 9. Ročaj pladnja oz. pekača |
| 5. Nosilna žična rešetka                                   | 10. Pladenj za drobtine     |

## Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

## Pomembna varnostna navodila

1. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
2. Ne uporabljajte te pečice sočasno z drugimi električnimi aparati z visoko močjo, saj bi lahko tako preobremenili električno napeljavo.
3. Med delovanjem aparata in neposredno po izklopu se ne dotikajte vročih površin.
4. Kadar vstavljate predmete v vročo pečico ali jih jemljete iz nje, vedno nosite zaščitne izolirane rokavice.
5. Kadar aparat uporabljajo otroci ali kadar ga uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej pozorni.
6. Uporabo te pečice mora vedno nadzirati odrasla oseba.
7. Ne potaplajte priključne vrvice, vtikača ali katerega koli dela pečice v vodo ali katero koli drugo tekočino, saj lahko sicer pride do električnega udara. Pred uporabo se, prosimo, prepričajte, da je vtikač suh.
8. Ne dotikajte se aparata ali vtikača in ne izklaplajte aparata z mokrimi rokami, saj lahko sicer pride do električnega udara.
9. Da bi preprečili poškodbe priključne vrvice, ne obešajte ničesar nanjo in je ne priščipnite. Ne spreminjajte priključne vrvice. Ne vlecite zanjo in je ne zvijajte. Med priklapljanjem ali izklapljanjem aparata čvrsto držite za vtikač.
10. Ne dovolite, da bi priključna vrvica visela preko roba mize ali delovne površine ali da bi se dotikala vroče površine. Ne uporabljajte aparata, če je priključna vrvica zvita ali zavozlana.

11. Prosimo, da po uporabi izklopite aparat iz vtičnice.
12. Ta aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga na prostem ali v komercialne namene. Če aparata ne uporabljate v skladu s temi navodili za uporabo, ne sprejemamo nikakršne odgovornosti.
13. Med uporabo pečice naj bo ob vseh straneh vsaj deset centimetrov prostora za zadostno kroženje zraka. Aparat postavite na ravno in suho podlago. Kadar aparata ne uporabljate ter pred čiščenjem ga izklopite iz električnega omrežja (iz vtičnice). Pred odstranjevanjem delov aparata, njihovim ponovnim nameščanjem ter pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.
14. Ne postavljajte aparata na vroče plinsko ali električno kuhališče ali v bližino takšnega kuhališča, na segreto pečico ali na mikrovalovno pečico.
15. Ne prekrivajte nobenega dela aparata s kovinsko folijo,
16. V pečico ne postavljajte prevelikih kosov hrane ali kovinskih pripomočkov, saj lahko to povzroči požar ali tveganje električnega udara.
17. V pečico ne postavljajte naslednjih materialov: kartona, plastike, papirja in podobnega.
18. Pred premikanjem ali čiščenjem aparata se, prosimo, prepričajte, da je aparat izključen iz električnega omrežja in da se je ohladil.
19. Uporaba pripomočkov, ki jih ne priporoča proizvajalec aparata, lahko povzroči nevarnost ali poškodbe.
20. Ne postavljajte ničesar na pečico, zlasti na steklena vrata, ko so odprta.
21. Hrano, iz katere med peko iztekajo sokovi ali brizga maščoba, ovijte v aluminijasto folijo in jo položite na pekač. Tako boste zmanjšali nevarnost požara.
22. Prosimo, poskrbite, da aluminijasta folija ne bo v stiku z gredi, saj bi to lahko povzročilo požar.
23. Ne premikajte aparata med delovanjem, ko je vroč ali ko je kar koli v njegovi notranjosti.
24. Če se hrana v pečici vname ali se iz nje začne kaditi, prosimo, izključite pečico iz električnega omrežja in ne odpirajte steklenih vrat.

Steklena vrata odprite šele, ko se iz hrane več ne kadi.

25. Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan ali je padel na tla. Prosimo, pošljite ga v servisni center za pregled ali popravilo. Uporabljajte samo originalne nadomestne dele proizvajalca pečice.

26. Vrata tega aparata so izdelana iz kaljenega varnostnega stekla. To steklo je močnejše od običajnega stekla in je odpornejše proti lomu. Kaljeno steklo lahko počí, vendar koščki ne bodo imeli ostrih robov. Pazite, da ne opraskate površine vrat ali odkrušite roba stekla. Če so vrata opraskana ali odkrušena, pred nadaljnjo uporabo aparata pokličite našo številko za pomoč kupcem.

27. Pri aparatih z vtikačem tipa Y velja, da sme poškodovano priključno vrvico zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen servisier oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer lahko takšno opravilo nevarno.

28. Zadnja stranica aparata naj bo obrnjena proti steni in v bližini stene.

29. Teža hrane, ki jo postavite na pekač ali žičnato rešetko, ne sme presegati 2,5 kg. Ne postavite vse ali večine hrane na eno stran pekača ali žičnate rešetke, temveč jo enakomerno razporedite po vsem pekaču oz. rešetki.

30. **OPOZORILO:** Aparat omogoča segrevanje. Tako delovne površine kot druge površine aparata se lahko močno segrejejo. Ker različni ljudje različno zaznavajo temperature, bodite pri uporabi tega aparata zelo **PREVIDNI**. Aparat držite oz. prijemajte samo za površine, ki so za to predvidene, in uporabljajte ustrezno zaščito, na primer rokavice ali prijemalke oz. krpe za vročo posodo. Preden se dotaknete površin, ki niso namenjene prijemanju, počakajte, da se dovolj ohladijo.

31. Pri premikanju ali prenašanju posode, v kateri sta vroče olje ali vroča voda, bodite zelo previdni.

32. Aparat ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanje programske ure ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.

33. Otroci, stari osem let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo

nevarnosti, ki so povezane z njegovo uporabo.

34. Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

35. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.

36. Aparat in priključna vrvica naj ne bosta dosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.

## **Opozorila**

- Priključno vrvico z vtikačem priključite na ustrezno nameščeno in priključeno vtičnico. Vtikač vstavite v vtičnico do konca. Če je vtikač le delno vstavljen, se lahko močno segreje. Aparat priklopite na vtičnico, zaščiteno s 16-ampersko varovalko.
- Nikoli ne isto vtičnico ne priklopite več kot enega vtikača. Ne potapljajte priključne vrvice ali vtikača v vodo.
- Poskrbite, da bo vtikač vedno suh. Ne dotikajte se aparata z mokrimi rokami. Po uporabi vedno izklopite priključno vrvico oz. vtikač iz vtičnice. Ko je vtikač v vtičnici, lahko napaka pri delovanju povzroči požar.
- Ko izklapljate aparat, vedno držite za vtikač in nikoli ne vlecite za priključno vrvico, saj se lahko sicer žice oz. vodniki v priključni vrvi pretrgajo.
- Ne postavljajte ničesar na pečico, kadar jo uporabljate. Zaradi vročine bi se lahko predmeti na pečici deformirali, lahko bi počili itd.
- Ne postavljajte težkih predmetov na vrata pečice. Aparat se lahko prevrne.
- Opozorilo! Pazite, da se med delovanjem aparata ne opečete. Kovinski deli in steklena vrata so med uporabo aparata zelo vroči. Med odpiranjem in zapiranjem vrat se jih ne dotikajte.
- Ko vstavljate pekač v pečico ali ga jemljete iz nje, vedno uporabite ročaj pekača. Če se dotaknete vročega pekača, se lahko močno opečete.
- Ko so steklena vrata vroča, pazite, da ne pridejo v kakršen koli stik z vodo, saj lahko ob stiku z vodo počijo.
- Če je verjetno, da bo iz hrane, ki jo pripravljate, brizgala maščoba,



priporočamo, da na pekač položite dve plasti aluminijaste folije. To bo zmanjšalo brizganje in omogočilo maščobi odtekanje med obema plastema.

- Ne postavljajte ničesar na grela ali v njihovo bližino (zgornje in spodnje grelo), saj se lahko hrana v bližini grel zažge. Na četrto polico vedno postavite pekač, da ne bi tekočine kapljale ali drobtine padale na grelo.
- V bližini delujočega električnega aparata ne uporabljajte vnetljivih snovi. Vse snovi pod tlakom in druge vnetljive pline hranite proč od aparatov, saj lahko sicer pride do požara ali eksplozije.

## **Pozor**

**POVRŠINE APARATA SO PO UPORABI VROČE.** Kadar se dotikate vroče peči ali vročih jedi oz. kadar vstavljate rešetko in pekače v pečico ali jih jemljete iz nje, vedno uporabljajte zaščitne izolirane kuhinjske rokavice.

## **PRED PRVO UPORABO**

1. Odstranite embalažo.
2. Iz pečice vzemite vse rešetke in pekače. Pomijte rešetke in pekače v topli milnici ali v pomivalnem stroju.
3. Temeljito posušite vse pripomočke in jih vrnite v pečico. Pečico priključite na vtičnico in že je pripravljena za uporabo.
4. Ko namestite vse pripomočke v pečico in jo pripravite za uporabo, priporočamo, da jo vklopite in pustite, da približno 15 minut deluje prazna pri najvišji temperaturi. Tako boste odstranili morebitne ostanke tovarniško nanesenega zaščitnega olja.
5. Med prvo uporabo pečice lahko nastaja dim. Ne skrbite, to je običajno. Po 20 minutah bo dim izginil.

## UPORABA APARATA

- **Žičnata rešetka:** Za opekanje, peko, kuhanje v loncih in standardnih pekačih
- **Pekač/pladenj:** Za peko mesa, perutnine, rib in drugih jedi
- **Ročaj oz. prijemalo za pekač/pladenj:** S tem ročajem oz. prijemalom lahko primete pekač in rešetko.
- **Raženj:** Omogoča peko različnih vrst mesa in perutnine na ražnju.
- **Ročaj ražnja:** S tem ročajem lahko primete raženj.
- **Gumb termostata:** Izberite zeleno temperaturo v razponu med 90 °C (najnižja možna temperatura) in 220 °C.
- **Gumb za nastavitev časa delovanja/programske ure:** Z vrtenjem gumba nastavite čas kuhanja oz. peke. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvonec.
- **Signalna lučka:** Signalna lučka sveti, ko je pečica vklopljena.
- **Gumb za izbiro funkcije/načina delovanja:** Z vrtenjem gumba nastavite zeleno funkcijo oz. način delovanja.

## UPORABA RAŽNJA

1. Natakните prve vilice na raženj in jih potisnite skoraj do konca ražnja, nato pa jih pritrdite z vijakom.
2. Hrano natakните z druge strani ražnja.
3. Nato na drugi strani natakните še druge vilice, ki jih prav tako pritrdite z vijakom. Preverite, ali je hrana nameščena na sredino ražnja in ali je čvrsto pritrjena.
4. Raženj s hrano vstavite v pečico. Eno stran ražnja vstavite v nosilno luknjo v notranjosti pečice, drugi del pa položite na nosilec v notranjosti pečice.

## NAČINI DELOVANJA PEČICE

| FUNKCIJA                                                                           | PRIMERNA ZA ...                                                                    | NAČIN UPORABE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | POZOR!                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | enakomerna peka svinjskih kotletov,                                                | 1) Hrano, ki jo želite pripraviti, položite na rešetko ali pekač. Rešetko oz. pekač vstavite v srednje vodilo v pečici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Vsi časi priprave so navedeni za meso, ohlajeno na temperaturo hladilnika.                                                                                                                                                          |
|    | piščančjih stegen, kراچ in perutničk, krompirja v krahlih, perutnine, zrezkov, rib | 2) Obrnite gumb za izbiro načina delovanja oz. funkcije v položaj  ali  .<br>3) Z gumbom termostata izberite zeleno temperaturo.<br>4) Z gumbom programske ure izberite trajanje priprave.<br>5) Če želite preveriti ali odstraniti rešetko ali pekač, si pri tem pomagajte z ročajem oz. prijemalom.<br>6) Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in z ročajem oz. prijemalom vzemite hrano (rešetko ali pekač) iz pečice. | Priprava zamrznjenega mesa lahko traja dlje, zato toplo priporočamo uporabo termometra za meso.<br><br>Pripravljena hrana, kovinska rešetka ter vrata pečice so lahko zelo vroče. Bodite previdni. Ne puščajte pečice brez nadzora. |
|  | Ta funkcija je idealna za peko kruha, pice ter perutnine.                          | 1) Hrano, ki jo želite pripraviti, položite na rešetko ali pekač. Rešetko oz. pekač vstavite v srednje vodilo v pečici.<br>2) Obrnite gumb za izbiro načina delovanja oz. funkcije v položaj  .<br>3) Z gumbom termostata izberite zeleno temperaturo glede na potrebe ali recept.<br>4) Z gumbom programske ure izberite trajanje priprave.<br>5) Če želite preveriti ali odstraniti rešetko ali pekač, si pri tem                                                                                                                                                                               | Pripravljena hrana, kovinska rešetka ter vrata pečice so lahko zelo vroče. Bodite previdni.                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                          |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                            | <p>pomagajte z ročajem oz. prijemalom.</p> <p>6) Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in takoj odstranite hrano iz pečice, saj se bo sicer s preostalo toploto v pečici hrana pekla še naprej in se izsušila.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br><br> | <p>Ta funkcija je idealna za peko celega piščanca ali druge perutnine.</p> | <p>1) Natakните celega piščanca na raženj in za z vsake strani pritrdite z vilicami. Nato položite raženj v ustrezno odprtino oz. na nosilec in zaprite vrata pečice.</p> <p>2) Obrnite gumb za izbiro načina delovanja oz. funkcije v položaj</p> <p> ali </p> <p>...to temperaturo glede na potrebe ali recept.</p> <p>4) Z gumbom programske ure izberite trajanje priprave.</p> <p>5) Če želite preveriti ali odstraniti rešetko ali pekač, si pri tem pomagajte z ročajem oz. prijemalom.</p> <p>6) Ko je peka končana, se zasliši zvonec, gumb programske ure pa se samodejno vrne v izhodiščni položaj. Popolnoma odprite vrata in z ročajem oz. prijemalom vzemite hrano (rešetko ali pekač) iz pečice.</p> | <p>V spodnjo režo vstavite pladenj oz. pekač, v katerem se bo zbiral maslo, ki bi med peko kapljala iz hrane. Prav tako priporočamo, da pred začetkom peke na ražnju v pekač nalijete nekaj vode, saj bo tako hrana lepše pečena.</p> <p>Vsi časi priprave so navedeni za meso, ohlajeno na temperaturo hladilnika. Priprava zamrznjenega mesa lahko traja dlje, zato toplo priporočamo uporabo termometra za meso.</p> <p>Pripravljena hrana, kovinska rešetka ter vrata pečice so lahko zelo vroče. Bodite previdni. Ne puščajte pečice brez nadzora.</p> |

## NAVODILA ZA UPORABO

- Pečico postavite na trdno delovno podlago. Priključite jo na električno omrežje.
- Položite hrano v pekač, nastavite temperaturo in trajanje delovanja in moč, nato pa predgrejte pečico. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, s pomočjo ročaja oz. prijemala postavite pekač v pečico.
- Običajno predhodno segrevanje pečice ni potrebno, je pa priporočljivo, kadar pripravljate občutljivejši jedi (na primer torte ali malo pečeno meso).
- Preden v pekač položite hrano, ga s čopičem premažite z maslom, da se hrana ne bi prijala nanj.
- Hrano enakomerno razporedite po pekaču; v pečico naenkrat postavite samo en pekač.
- Postopek peke lahko spremljate skozi steklena vrata. Večje kose hrane med peko enkrat ali dvakrat obrnite. Ko obrnete hrano ali jo vzamete iz pečice, nemudoma spet zaprite vrata pečice.
- Po koncu priprave obrnite vse gume v položaj "0" in izključite aparat iz električnega omrežja. Med jemanjem hrane iz pečice bodite posebej previdni.

## NAVODILA ZA ČIŠČENJE

**POZOR: NE POTAPLJAJTE NOBENEGA DELA ELEKTRIČNE PEČICE V VODO ALI KATERO KOLI DRUGO TEKOČINO,** saj lahko sicer pride do električnega udara.

Za čim boljše delovanje in dolgo življenjsko dobo priporočamo, da redno čistite svojo pečico. Z rednim čiščenjem boste tudi zmanjšali tveganje požara.

- Izvalcite vtičnik iz vtičnice. Počakajte, da se aparat ohladi.

2. Vzemite odstranljive dele oz. pripomočke iz pečice: pladenj za drobtine, rešetko, pekač. Pomijte jih z vlažno krpo in detergentom. Uporabljajte le blago milnico.
3. Če želite očistiti notranjost pečice, obrišite stene in dno pečniškega prostora ter steklena vrata z vlažno krpo in detergentom. Nato obrišite stene, dno in steklena vrata še s suho krpo.
4. Zunanje površine pečice obrišite z vlažno krpo. **POZOR: NE UPORABLJAJTE GROBIH ČISTIL ALI KOVINSKIH OZ. ŽIČNATIH GOBIC ZA STRGANJE.** Uporabljajte le blago milnico. Z grobimi (abrazivnimi) čistili, ščetkami in kemičnimi čistili lahko poškodujete površino aparata. Koščki kovinskih gobic in podobnih pripomočkov se lahko odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, to pa lahko povzroči nevarnost električnega udara.
5. Preden aparat pospravite, počakajte, da se ohladi in popolnoma posuši. Če je pečica spravljena daljše obdobje, poskrbite, da bo čista in da v njej in na njej ne bo ostankov hrane. Pečico shranite na suhem mestu, na primer na mizo, na kuhinjski pult ali na polico med kuhinjskimi elementi. Razen priporočenega čiščenja ni potrebno nobeno drugo vzdrževanje s strani uporabnika.
6. Vse ostale servisne posege naj opravi pooblaščen servisier.

## SHRANJEVANJE APARATA

Preden aparat pospravite, ga izključite iz električnega omrežja, počakajte, da se ohladi in ga očistite. Električno pečico pospravite v njeno originalno embalažo (škaflo), ki jo postavite na suho in čisto mesto. Nikoli ne shranjujte aparata, če je še vroč ali priključen na električno omrežje. Ne obremenjujte oz. nategujte priključne vrvice oz. kabla na mestu, kjer vstopa v aparat, saj se lahko v tem primeru poškoduje.

## NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE APARATA

Aparat potrebuje le malo vzdrževanja. V njem ni delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil ali servisiral sam. Ne poskušajte sami popraviti aparata. Če je aparat potreben popravila oz. servisa, se obrnite na ustrezno usposobljenega servisierja.

## PRAVILNO ODLAGANJE IZDELKA



Ta oznaka pomeni, da proizvoda v Evropski uniji ne smete zavreči skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. Da bi preprečili morebitno škodo za okolje in človeško zdravje, ki bi jo lahko povzročilo nekontrolirano odlaganje odpadkov, poskrbite, da bo aparat ustrezno recikliran, kar prispeva k trajnostni ponovni uporabi materialnih virov. Aparat vrnite preko sistema za vračanje in zbiranje ali pa se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat. Prodajalec lahko poskrbi za recikliranje aparata, ki bo varno za okolje.



Izdelek ustreza zahtevam veljavnih direktiv ES.

## TEHNIČNI PODATKI

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Model               | HOM30M    |
| Napajalna napetost: | 220–240 V |
| Frekvenca           | 50–60 Hz  |
| Prostornina pečice  | 30 L      |
| Moč                 | 1600 W    |

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Model               | HOM45M    |
| Napajalna napetost: | 220–240 V |
| Frekvenca           | 50–60 Hz  |
| Prostornina pečice  | 45 L      |
| Moč                 | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Regulacija temperature rerne
2. Kontrola funkcije zagrijavanja rerne
3. Tajmer
4. Lampica indikatora napajanja
5. Žičana polica

6. Posuda za pečenje
7. Ražanj za pečenje
8. Drška za ražanj
9. Drška za posudu
10. Posuda za mrvice

## Važna bezbednosna upozorenja

Pre korišćenja uređaja pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu

## Važne bezbednosne mere

1. Prvo pročitajte sva uputstva.
2. Nemojte koristiti ovu rernu istovremeno sa drugim električnim uređajima velike snage, jer to može da izazove preopterećenje.
3. Ne dodirujte vruće površine dok uređaj radi ili odmah posle toga.
4. Uvek nosite zaštitne, izolovane rukavice za rernu kada stavljate ili vadite predmete iz vruće rerne.
5. Neophodan je strog nadzor kada bilo koji uređaj koriste deca ili kad se uređaj koristi u njihovoj blizini.
6. Nemojte koristiti ovu rernu bez nadzora odrasle osobe.
7. Da biste se zaštitili od strujnog udara, ne potapajte kabl, utikač ili bilo koje delove rerne u vodu ili drugu tečnost. Proverite da li je utikač suv pre upotrebe.
8. Da biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte dodirivati, uključivati ili isključivati uređaj kada vam je ruka mokra.
9. Da biste zaštitili kabl za napajanje, nemojte da ga kačite ili sečete; nemojte menjati kabl za napajanje; nemojte povlačiti ili uvijati kabl za napajanje; držite čvrsto utikač kada uključujete ili isključujete uređaj.
10. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta ili da dodiruje vruće površine. Nemojte koristiti ovaj uređaj kada je kabl za napajanje uvijen ili zapetljan.
11. Nakon upotrebe isključite uređaj iz električne utičnice.
12. Ovaj uređaj namenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu. Ne

koristite uređaj na otvorenom ili za komercijalnu upotrebu; nećemo prihvatiti nikakvu odgovornost za popravku ako korisnik ne koristi ovaj uređaj u skladu sa uputstvom.

13. Prilikom rada rerne ostavite najmanje 10 cm prostora sa svih strana rerne kako biste omogućili adekvatnu cirkulaciju vazduha. Podloga na kojoj je uređaj postavljen treba da bude ravna i suva. Isključite uređaj iz utičnice kada nije u upotrebi ili pre čišćenja. Pre postavljanja ili uklanjanja delova ili pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

14. Ne stavljajte stvari na ili blizu vrućeg gasnog ili električnog gorionika, ili u zagrejanu rernu ili u mikrotalasnu rernu.

15. Nemojte prekrivati nijedan deo rerne metalnom folijom.

16. Preveliki komadi hrane ili metalni pribor se ne smeju stavljati u rernu jer mogu da izazovu požar ili rizik od strujnog udara.

17. Nemojte stavljati nijedan od sledećih materijala u rernu: karton, plastiku, papir ili bilo šta slično.

18. Proverite da li je uređaj isključen i da li se ohladio pre pomeranja ili čišćenja.

19. Upotreba dodatne opreme koju proizvođač ne preporučuje može da izazove opasnost ili povredu.

20. Ne stavljajte ništa na rernu, posebno na staklena vrata kada su otvorena.

21. Da biste sprečili požar, umotajte svu hranu koja može da oslobodi masnoću ili sokove tokom pečenja u foliju i stavite je u posudu za pečenje.

22. Uverite se da folija nije u dodiru sa bilo kojim grejnim elementima, jer to može da izazove požar.

23. Nemojte pomerati ovaj uređaj dok radi ili kada je vruć ili kada se u njemu nalazi nešto.

24. Ako se hrana u rerni zapali ili počne da se dimi, isključite rernu i ne otvarajte staklena vrata. Otvorite staklena vrata samo kada više nema dima koji izlazi iz hrane.

25. Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili ako je ispao. Pošaljite ga u servisni centar na pregled ili popravku. Nemojte koristiti delove koji nisu

od originalnog proizvođača.

26. Ovaj uređaj ima sigurnosna vrata od kaljenog stakla. Staklo je jače od običnog stakla i otpornije je na lomljenje. Kaljeno staklo može da se razbije, ali delovi neće imati oštre ivice. Pazite da površina vrata ne bude izgrebana ili ivice oštećene. Ako su vrata izgrebana ili oštećena, kontaktirajte naš centar za odnose sa potrošačima pre upotrebe rerne.

27. Za uređaje sa priključkom tipa Y: ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili druga slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.

28. Zadnju površinu uređaja treba postaviti uz zid.

29. Težina hrane koja se stavlja u posudu za hranu/žičanu policu ne sme da bude veća od 2,5 kg. Nemojte stavljati svu ili većinu hrane na jednu stranu posude/žičane police; radije ravnomerno rasporedite hranu po posudi/žičanoj polici.

30. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj ima funkciju zagrevavanja. I funkcionalne i nefunkcionalne površine mogu da se zagreju do visokih temperatura. Pošto različite osobe različito doživljavaju temperature, ovaj uređaj treba koristiti sa OPREZOM. Uređaj držite isključivo za površine za držanje i koristite mere za zaštitu od toplote, kao što su rukavice za zaštitu od toplote ili držači za šerpe. Područja koja se ne smeju dodirivati ili držati treba ostaviti da se ohlade.

31. Potreban je izuzetan oprez prilikom pomeranja uređaja ili posude u kojoj je vruće ulje ili druge vruće tečnosti.

32. Za ovaj uređaj nije predviđena mogućnost kontrolisanja spoljašnjim tajmerom ili odvojenim sistemom na daljinsko upravljanje.

33. Ovaj uređaj smeju da koriste deca starosti 8 i više godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i znanjem, pod uslovom da su pod nadzorom i da su im data uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i da shvataju prateće rizike.

34. Deca ne smeju da se igraju uređajem.

35. Deca ne smeju da čiste ni održavaju uređaj bez nadzora odgovorne osobe.

36. Držite uređaj i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

## Upozorenja

- Priključite kabl u pravilno ožičenu električnu utičnicu. Potpuno umetnite utikač u utičnicu; ako utikač nije potpuno umetnut, može postati neuobičajeno vruć. Koristite utičnicu koja je zaštićena osiguračem od 16A.
- Nikada ne spajajte više od jednog utikača na istu utičnicu. Ne potapajte kabl za napajanje ili utikač u vodu.
- Održavajte kabl za napajanje suvim i nemojte rukovati uređajem mokrim rukama. Uvek isključite kabl za napajanje nakon upotrebe. Kvar može da izazove požar kada je utikač u utičnici.
- Prilikom isključivanja kabla za napajanje, uvek držite utikač i ne vucite kabl. U suprotnom, žice unutar kabla mogu da puknu.
- Nemojte stavljati ništa na rernu dok je u upotrebi. Toplota može da izazove deformaciju, pucanje itd.
- Ne stavljajte teške predmete na vrata rerne. Uređaj se može prevrnuti.
- Upozorenje! Pazite da se ne opečete dok uređaj radi. Metalni delovi i staklena vrata su veoma vrući dok se uređaj koristi. Ne dirajte ih dok otvarate i zatvarate vrata.
- Uvek koristite dršku za posudu prilikom stavljanja ili vađenja posude. Direktan kontakt će izazvati teške opekotine.
- Kada su staklena vrata vruća, izbegavajte svaki kontakt sa vodom. Staklena vrata se mogu razbiti.
- Ako je verovatno da će mast prskati iz hrane koju pečete, preporučljivo je da stavite dva sloja aluminijumske folije na posudu. To će smanjiti prskanje i omogućiti da masnoća kaplje između folije.
- Nemojte stavljati ništa na ili blizu grejnih elemenata (gornjih i donjih), jer će hrana da zagori. Uvek postavite posudu za pečenje na četvrtu policu roštilja da biste sprečili prolevanje tečnosti ili padanje mrvica na grejni element.
- Nemojte koristiti zapaljive materije u blizini električnog uređaja koji radi.



Držite sve materije pod pritiskom i druge zapaljive gasove podalje od uređaja koji rade. U suprotnom može doći do požara ili eksplozije.

## **Oprez**

POVRŠINE UREĐAJA SU VRUĆE NAKON UPOTREBE. UVEK nosite zaštitne izolovane rukavice ili rukavice za rernu kada dodirujete vruću rernu ili vruće posuđe i hranu, ili kada stavljate ili vadite policu, tiganje ili posuđe za pečenje.

## **PRE PRVE UPOTREBE**

1. Raspakujte uređaj.
2. Uklonite sve police i tiganje. Operite police i tiganje u vrućoj vodi sa sapunicom ili u mašini za pranje sudova.
3. Temeljito osušite sve dodatke i zamenite ih u rerni. Uključite rernu u utičnicu i spremna je za upotrebu.
4. Nakon ponovnog sklapanja rerne, preporučujemo da je uključite na MAKSIMALNU temperaturu oko 15 minuta da biste uklonili eventualno preostalo ulje za pakovanje nakon isporuke.
5. Tokom prve upotrebe rerne se može pojaviti dim. Ne brinite, to je normalno, a dim bi trebao nestati nakon 20 minuta.

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

- **Žičana polica:** za tostiranje, pečenje i uobičajeno kuvanje u vatrostalnim posudama i standardnim tiganjima.
- **Posuda za hranu:** za kuvanje i pečenje mesa, živine, ribe i drugih namirnica.
- **Drška za posudu:** omogućava vam da uzmete posudu i policu.
- **Ražanj za pečenje:** koristi se za pečenje raznih vrsta mesa i živine.
- **Drška za ražanj:** omogućava vam da uzmete ražanj za pečenje.
- **Regulator termostata:** izaberite željenu temperaturu od niske (90 °C) do 220 °C.
- **Regulator tajmera:** okrenite za podešavanje vremena kuvanja. Zvučni signal će se oglasiti kada istekne podešeno vreme.
- **Indikator:** svetli kad god je rena uključena.
- **Funkcijski regulatori:** okrenite regulator za podešavanje željene funkcije kuvanja.

## KORIŠĆENJE RAŽNJA

1. Gurnite jedan deo ražnja na šipku dok se ne približi kraju šipke i učvrstite ga vijkom.
2. Nabodite hranu sa druge strane šipke.
3. Postavite drugi deo ražnja na drugu stranu šipke, a zatim ga učvrstite vijkom. Proverite da li hrana čvrsto stoji na mestu na sredini šipke.
4. Stavite ražanj sa hranom u renu. Stavite jednu stranu šipke u potporni otvor rene. Zatim postavite drugu stranu šipke na nosač rene.

## REŽIMI ZAGREJAVANJA RERNE

| FUNKCIJA                                                                           | DOBRO ZA...                                                                                           | UPUTSTVO ZA UPOTREBU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | OPREZ!                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ravnomerno pečenje svinjskih kotleta, pilećih bataka, pilećih krilca, krompira, živine, kotleta, ribe | <p>1) Stavite hranu koja će se peći na žičanu policu/posudu za hranu. Stavite policu/posudu u srednju noseću vodilicu rene.</p> <p>2) Okrenite funkcijski regulator pečnice na  ili .</p> <p>3) Podesite regulator termostata na željenu temperaturu pečenja.</p> <p>4) Podesite regulator tajmera na željeno vreme pečenja.</p> <p>5) Da biste proverili ili izvadili hranu, koristite dršku za pomoć pri stavljanju i vađenju hrane.</p> <p>6) Nakon završetka pečenja oglašiće se zvučni signal, a regulator tajmera će se automatski isključiti. Potpuno otvorite vrata i izvadite hranu pomoću drške.</p> | <p>Sva vremena pečenja se zasnivaju na mesu na temperaturi frižidera. Pečenje smrznutog mesa može da potraje mnogo duže. Stoga se veoma preporučuje upotreba termometra za meso.</p> <p>Pečena hrana, metalna polica i vrata mogu biti veoma vrući; pažljivo rukujte njima. Ne ostavljajte renu bez nadzora.</p> |
|  | Ova funkcija je idealna za pečenje hleba, pice i živine.                                              | <p>1) Stavite hranu koja će se peći na žičanu policu/posudu za hranu. Stavite policu/posudu u srednju noseću vodilicu rene.</p> <p>2) Okrenite funkcijski regulator rene na .</p> <p>3) Podesite regulator termostata na željenu temperaturu prema potrebi ili prema uputstvima u receptu.</p> <p>4) Podesite regulator tajmera na željeno vreme pečenja.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Pečena hrana, metalna polica i vrata mogu biti veoma vrući; pažljivo rukujte njima.</p>                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                      |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                  | <p>5) Da biste proverili ili izvadili hranu, koristite dršku za pomoć pri stavljanju i vađenju hrane.</p> <p>6) Nakon završetka pečenja ogласiće se zvučni signal, a regulator tajmera će se automatski isključiti. Potpuno otvorite vrata i odmah izvadite hranu; u suprotnom, toplota koja ostane u rerni će nastaviti da peče hranu i isušuje je.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br> | <p>Ova funkcija je idealna za pečenje celih pilića i živine.</p> | <p>1) Stavite celo pile na ražanj za pečenje i pričvrstite ga sa obe strane. Zatim stavite šipku u otvor ražnja za pečenje i zatvorite vrata.</p> <p>2) Okrenite funkcijski regulator rerne na  ili  željenu temperaturu prema potrebi ili prema uputstvima u receptu.</p> <p>4) Podesite regulator tajmera na željeno vreme pečenja.</p> <p>5) Da biste proverili ili izvadili hranu, koristite dršku za pomoć pri stavljanju i vađenju hrane.</p> <p>6) Nakon završetka pečenja ogласiće se zvučni signal, a regulator tajmera će se automatski isključiti. Potpuno otvorite vrata i izvadite hranu pomoću drške.</p> | <p>Stavite posudu za hranu u donji otvor da biste sakupili ulje koje curi iz hrane tokom pečenja. Takođe preporučujemo da pre pečenja na ražnju sipate malo vode u posudu za hranu, jer će to pozitivno uticati na rezultate pečenja.</p> <p>Sva vremena pečenja se zasnivaju na mesu na temperaturi frižidera. Pečenje smrznutog mesa može da potraje mnogo duže. Stoga se veoma preporučuje upotreba termometra za meso. Pečena hrana, metalna polica i vrata mogu biti veoma vrući; pažljivo rukujte njima. Ne ostavljajte rernu bez nadzora.</p> |

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1. Postavite rernu na čvrstu radnu površinu. Uključite je u napajanje.
2. Stavite hranu koju želite peći u posudu, podesite temperaturu, tajmer i snagu, a zatim zagrejte rernu. Stavite posudu u rernu pomoću drške kad rerna dostigne podešenu temperaturu.
3. Obično nije potrebno zagrevati rernu, ali je bolje da je zagrejete da bi se bolje skuvala neka osjetljivija hrana (na primer, kolači i sirovo meso).
4. Posudu malo nauljite pre stavljanja hrane u nju, tako da se hrana ne lepi za nju.
5. Podjednako rasporedite hranu po posudi i stavite samo jednu posudu u rernu.
6. Možete da pratite tok pečenja kroz staklena vrata. Velike komade hrane treba okretati jednom ili dva puta tokom pečenja. Otvorite vrata da biste okrenuli ili izvadili hranu, ali odmah zatim ponovo zatvorite vrata.
7. Nakon pečenja, podesite regulatore u položaj "0" i isključite uređaj iz napajanja. Vodite računa kada vadite hranu iz rerne.

## UPUTSTVO ZA ČIŠĆENJE

**OPREZ:** Za zaštitu od strujnog udara **NE POTAPAJTE RERNU U VODU ILI BILO KOJU DRUGU TEČNOST.**

Za najbolje performanse i dug životni vek redovno čistite rernu. Redovno čišćenje će takođe smanjiti rizik od požara.

1. Izvadite utikač iz električne utičnice. Pustite da se ohladi.
2. Uklonite posudu za mrvice, policu i posudu tako da što ćete ih izvaditi iz rerne. Očistite ih vlažnom krpom namočenom u sapunici.

Obavezno koristite samo vodu sa blagom sapunicom.

3. Da biste očistili unutrašnjost rerne, obrišite zidove rerne, dno rerne i staklena vrata vlažnom krpom namočenom u sapunici. Ponovite suvom, čistom krpom.
4. Obrišite spoljnu stranu rerne vlažnom krpom. **OPREZ: NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI ŽICE ZA ČIŠĆENJE.** Obavezno koristite samo vodu sa blagom sapunicom. Abrazivna sredstva za čišćenje, četke za ribanje i hemijska sredstva za čišćenje će oštetiti premaz na ovom uređaju. Komadi mogu odlomiti premaz i dodirnuti električne delove, što može dovesti do rizika od strujnog udara.
5. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi i osuši pre skladištenja. Ako skladištite rernu na duže vreme, uverite se da je rerna čista i bez ostataka hrane. Skladištite rernu na suvom mestu, na primer na stolu ili radnoj površini ili polici ormana. Osim preporučenog čišćenja, ne bi trebalo da bude potrebno dalje održavanje od strane korisnika.
6. Svako drugo servisiranje treba da izvrši ovlašćeni servisni predstavnik.

## SKLADIŠTENJE

Isključite uređaj, ostavite da se ohladi i očistite ga pre skladištenja. Električnu rernu skladištite u kutiji na čistom i suvom mestu. Nikada ne skladištite uređaj dok je vruć ili još uvek priključen u struju. Nikada nemojte čvrsto omotavati kabl oko uređaja. Nemojte pritiskati kabl na mestu ulaska u uređaj, jer to može da uzrokuje oštećenje i pucanje kabla.

## UPUTSTVO ZA ODRŽAVANJE

Ovaj uređaj zahteva malo održavanja. Ne sadrži delove koje korisnik može da servira. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Obratite se kvalifikovanom tehničaru za popravku uređaja ako proizvod zahteva servisiranje.

## PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste sprečili moguće štetne posledice po okolinu i ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte da biste podstakli trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Da biste vratili uređaj koji ste koristili, koristite sisteme za povratak i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod kojeg ste kupili proizvod. Oni mogu da uzmu ovaj proizvod za ekološki bezbedno recikliranje.



Proizvod ispunjava zahteve važećih EC direktiva.

## TEHNIČKI PODACI

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Oznaka modela    | HOM30M    |
| Priključni napon | 220–240 V |
| Frekvencija      | 50-60 Hz  |
| Zapremina rerne  | 30 l      |
| Snaga            | 1600 W    |

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Oznaka modela    | HOM45M    |
| Priključni napon | 220–240 V |
| Frekvencija      | 50-60 Hz  |
| Zapremina rerne  | 45 l      |
| Snaga            | 2000 W    |



|             |             |             |             |              |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|
| EN<br>-3-   | BG<br>-11-  | CZ<br>-20-  | DE<br>-28-  | DK<br>-38-   | EL<br>-46-  | RU<br>-55-  |
| ET<br>-64-  | LT<br>-72-  | LV<br>-80-  | ES<br>-89-  | FI<br>-98-   | FR<br>-106- | HR<br>-115- |
| HU<br>-123- | IT<br>-132- | KA<br>-141- | KZ<br>-155- | MK<br>-164-  | NL<br>-173- | NO<br>-181- |
| PL<br>-188- | PT<br>-197- | RO<br>-206- | SK<br>-215- | SLO<br>-223- | SR<br>-231- | UK<br>-239- |

1. Регулювання температури в печі
2. Функція захисту від перегрівання
3. Таймер
4. Індикатор увімкнення
5. Полиця

6. Деко для випікання
7. Рожен для гриля
8. Ручка для гриля
9. Ручка для деко
10. Лоток для крихт

## Важливі інструкції з безпеки

Перш ніж користуватися приладом, уважно прочитайте інструкції

## Важливі запобіжні заходи

1. Спочатку ознайомтеся з усіма інструкціями.
2. Не використовуйте цю духову піч одночасно з іншими електроприладами великої потужності, адже це може призвести до перевантаження електромережі.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час або відразу після роботи приладу.
4. Ставлячи чи виймаючи щось із гарячої печі завжди користуйтеся захисними рукавичками.
5. За використанням будь-яких приладів дітьми чи поблизу дітей необхідний ретельний нагляд.
6. Діти мають користуватися піччю під наглядом дорослих.
7. Щоб забезпечити захист від ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, штепсель або будь-які частини печі в воду чи в іншу рідину. Перед використанням переконайтеся, що штепсель сухий.
8. Щоб забезпечити захист від ураження електричним струмом, не торкайтеся, не підключайте та не відключайте прилад мокрими руками.
9. Не підвішуйте нічого на шнурі живлення та не стискайте його; жодним чином не змінюйте шнур живлення; не тягніть і не перекручуйте його; під час підключення чи відключення приладу штепсель тримайте стійко.
10. Не допускайте ситуацій, коли шнур звисає з краю столу чи стійки

або торкається гарячих поверхонь. Не використовуйте цей прилад, якщо шнур живлення перекручено чи заплутано.

11. Після використання від'єднуйте прилад від електричної розетки.

12. Цей прилад призначений лише для побутового використання. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі чи в комерційних цілях; ми не несемо ніяких зобов'язань щодо ремонту, якщо користувач використовує цей прилад не відповідно до інструкції.

13. Під час роботи печі забезпечуйте щонайменше десять сантиметрів (чотири дюйми) простору з усіх боків печі, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря. Основа, на якій розміщено прилад, повинна бути рівною та сухою. Коли піч не використовується, чи перед очищенням від'єднуйте штепсель від розетки. Перед встановленням або зняттям деталей чи перед очищенням дайте приладу охолонути.

14. Не розміщуйте джерела відкритого полум'я (газу) чи електричні нагрівальні прилади на, всередині чи біля нагрітої духової чи мікрохвильової печі.

15. Не накривайте жодні частини печі металевою фольгою.

16. Не вставляйте в піч продукти чи металевий посуд, розміри яких перевищують припустимі розміри, оскільки це може призвести до пожежі чи ураження електричним струмом.

17. Не кладіть у піч жоден із наведених нижче матеріалів: картон, пластик, папір або щось подібне.

18. Перед переміщенням або очищенням переконайтеся, що прилад відключений від мережі та охолонув.

19. Використання додаткового приладдя, не рекомендованого виробником, може призвести до загрози для здоров'я чи травмування.

20. Не кладіть нічого на піч, особливо на скляні дверцята, коли вони відкриті.

21. Щоб запобігти пожежі, будь-яку їжу, з якої може виділитися жир або сік під час приготування, загорніть у фольгу і розташуйте її на деко для випікання.

22. Переконайтеся, що фольга не торкається жодних нагрівальних елементів, оскільки це може призвести до пожежі.
23. Не переміщуйте прилад під час його роботи, коли він гарячий або коли в ньому щось знаходиться.
24. Якщо їжа в печі спалахне чи почне йти дим, від'єднайте піч від електромережі та відчиняйте скляні дверцята не одразу, а лише тоді, коли з їжі більше не йтиме дим.
25. Не використовуйте прилад за наявності пошкоджень або якщо він упав. Доставте його до ремонтного центру для огляду чи ремонту. Не використовуйте деталі не оригінального походження.
26. Дверцята приладу виготовлено із загартованого скла. Таке скло міцніше за звичайне та його важче розбити. Загартоване скло може розбитися, але уламки не матимуть гострих країв. Уникайте подряпин на поверхні дверей або затискання країв. Якщо двері мають подряпину чи вм'ятину, перед використанням печі зверніться на лінію підтримки споживачів.
27. Для приладів із приладдям типу Y: якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, агент з обслуговування чи інша аналогічна кваліфікована особа, щоб усунути небезпеку.
28. Прилад має бути розташовано задньою поверхнею до стіни.
29. Вага їжі на деко чи дротяній полиці не має перевищувати 2,5 кг. Продукти слід розташовувати рівномірно по всій площині деко/дротяної полиці; а не скупчувати з однієї сторони.
30. **УВАГА!** Цей прилад нагрівається. Робочі та неробочі поверхні можуть нагріватися до високих температур. Оскільки різні люди по-різному сприймають температуру, цей прилад слід використовувати з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**. Тримати прилад слід виключно за призначені для цього поверхні та користуватися засобами захисту від тепла, як от рукавички чи прихватки. Зони, які не призначені для торкання або тримання, повинні мати достатній час для охолодження.
31. Необхідно дотримуватися крайньої обережності при переміщенні приладу чи контейнера з гарячою олією чи іншими гарячими

рідинами.

32. Прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

33. Користуватися цим приладом можна дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними чи розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.

34. Не допускайте ігор дітей з приладом.

35. Діти не повинні виконувати очищення та обслуговування без нагляду.

36. Зберігайте прилад і шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

## **Попередження**

- Підключати шнур живлення слід до належним чином підключеної електричної розетки. Вставте штепсель у розетку до упору; якщо штепсель вставлено не повністю, він може перегрітися. Використовуйте розетку із запобіжником на 16 А.
- Ніколи не підключайте до однієї розетки більше одного штепселя. Не занурюйте шнур живлення чи штепсель у воду.
- Тримайте шнур живлення сухим і не торкайтеся приладу мокрими руками. Після використання печі завжди від'єднуйте шнур живлення від електромережі. Несправність може призвести до пожежі, коли штепсель підключено до розетки.
- При від'єднанні шнура живлення завжди тримайте його за штепсель і не тягніть за шнур. Інакше дроти всередині кабелю можуть розірватися.
- Не розташовуйте нічого на печі, коли вона використовується. Тепло може призвести до деформації, тріщин тощо.
- Не розташовуйте важкі предмети на дверцятах печі. Прилад може перекинутися.



- Попередження! Поводьтеся з піччю обережно, щоб не отримати опіків під час роботи приладу. Металеві частини та скляні дверцята дуже гарячі під час використання приладу. Не торкайтеся їх, коли відчиняєте та зачиняєте дверцята.
- Завжди використовуйте ручку для посуду, коли розташовуєте посуд у печі чи виймаєте його. Безпосередній контакт призведе до сильних опіків.
- Коли скляні дверцята гарячі, уникайте їхнього контакту з водою. Через це скляні дверцята можуть лопнути.
- Якщо існує ймовірність витоку жиру з їжі, що готується, доцільно покласти на посуд два аркуші алюмінієвої фольги. Це зменшить розбризкування та дозволить жиру просочуватися між аркушами.
- Не розміщуйте нічого на нагрівальних елементах (зверху та знизу) або поблизу них, оскільки їжа підгорить. Щоб запобігти потраплянню будь-яких рідин або крихт на нагрівальний елемент, завжди розміщуйте деко для випікання на четвертій полиці гриля.
- Не використовуйте легкозаймисті речовини поблизу працюючого електроприладу. Зберігайте всі речовини під тиском і інші легкозаймисті гази подалі від приладів, що працюють. Невиконання цієї вимоги може спричинити пожежу чи вибух.

## **Увага**

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ ГАРЯЧІ. ЗАВЖДИ одягайте захисні рукавички чи прихватки, коли торкаєтесь гарячої печі чи гарячих страв і продуктів харчування, а також під час розташування або виймання полиць, кастроль або посуду для випікання.

ПІДГОТОВКА ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

- 1. Розпакуйте пристрій.
- 2. Вийміть усі полиці та деко. Вимийте полиці та деко в гарячій мильній воді або в посудомийній машині.
- 3. Ретельно висушіть усе приладдя та установіть їх у піч. Підключіть піч до електромережі. Піч готова до використання.
- 4. Після цього рекомендується прогріти піч на МАКСИМАЛЬНІЙ температурі протягом приблизно 15 хвилин, аби видалити пакувальну оливу, що могла лишитися в печі.
- 5. Під час першого використання з печі може йти дим. Не хвилюйтеся, це нормально, дим повинен зникнути за 20 хвилин.

КОРИСТУВАННЯ ПІЧЧЮ

- **Дротяна полиця:** для підсмажування, випікання та загального приготування у формах для випікання та стандартних деко.
- **Деко для їжі:** для смаження та запікання м'яса, птиці, риби й інших продуктів.
- **Ручка для деко:** дозволяє тримати деко та полицю.
- **Рожен для гриля:** використовується для смаження різноманітного м'яса та птиці.
- **Ручка для гриля:** дозволяє тримати рожен для гриля.
- **Ручка термостата:** для вибору потрібної температури від низької (90 °C) до 220 °C.
- **Ручка таймера:** поверніть, щоб вибрати тривалість приготування. Після закінчення вибраного часу пролунає звуковий сигнал.
- **Індикатор:** світитися, коли піч ввімкнена.
- **Функціональні ручки:** ручки для вибору потрібної функції приготування їжі.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ

- 1. Надягніть один рожен на стрижень ближче до кінця та зафіксуйте його гвинтом.
- 2. Надягніть на іншу сторону стрижня порцію м'яса.
- 3. Розташуйте другий рожен на іншому боці стрижня та зафіксуйте його гвинтом. Перевірте, чи м'ясо міцно утримується по центру стрижня.
- 4. Розташуйте стрижень із м'ясом у печі. Вставте одну сторону стрижня в опорний отвір всередині печі. Потім покладіть інший бік стрижня на опорний кронштейн.

РЕЖИМИ НАГРІВАННЯ ПЕЧІ

| ФУНКЦІЯ                                                                            | ДОБРЕ ДЛЯ...                                                                                                   | ЯК КОРИСТУВАТИСЯ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | УВАГА!                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | рівномірного пропікання котлет зі свинини, курячих ніжок і крилець, картопляних дольок, птиці, відбивних, риби | 1) Помістіть їжу, яку потрібно приготувати, на дротяну полицю/деко. Вставте полицю/деко в середні опорні напрямні печі.<br>2) Поверніть ручку вибору функції печі в положення  або  .<br>3) Виберіть потрібну температуру приготування за допомогою ручки термостата.<br>4) Виберіть потрібну тривалість приготування за допомогою ручки тривалості приготування.<br>5) При перевірці чи вийманні їжі користуйтеся ручкою.<br>6) Після завершення підсмажування пролунає звуковий сигнал, а ручка таймера автоматично повернеться у вимкнене положення. Повністю | Будь-яка тривалість приготування ґрунтується на тому, що м'ясо має температуру холодильника. Для приготування замороженого м'яса може знадобитися значно більше часу. Тому настійно рекомендується використовувати термометр для м'яса.<br><br>Приготована їжа, металева полиця та дверцята можуть |

|                                                                                                                                                                      |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      |                                                                            | відкрийте дверцята та вийміть їжу за допомогою ручки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | бути дуже гарячими; поведіться з ними з обережністю. Не залишайте піч без нагляду.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                      | Ця функція ідеально підходить для приготування хліба, піци та птиці.       | <p>1) Помістіть їжу, яку потрібно приготувати, на дротяну полицю/деко. Вставте полицю/деко в середні опорні напрямні печі.</p> <p>2) Поверніть ручку вибору функції печі в положення  .</p> <p>3) Установіть ручку термостата на температуру, що потрібна, або відповідно до вказівок у рецепті.</p> <p>4) Виберіть потрібну тривалість приготування за допомогою ручки тривалості приготування.</p> <p>5) При перевірці чи вийманні їжі користуйтеся ручкою.</p> <p>6) Після завершення підсмажування пролунає звуковий сигнал, а ручка таймера автоматично повернеться у вимкнене положення. Повністю відкрийте дверцята та негайно вийміть їжу; в іншому разі тепло, що залишається в духовці, продовжуватиме впливати на їжу та висушити її.</p>                            | Приготована їжа, металева полиця та дверцята можуть бути дуже гарячими; поведіться з ними з обережністю.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br> | Ця функція ідеально підходить для приготування цілих тушок курки та птиці. | <p>1) Надягніть цілу курку на стрижень для гриля та зафіксуйте її двома рожнами з обох сторін. Потім розташуйте стрижень в печі та закрийте дверцята.</p> <p>2) Поверніть ручку вибору функції печі в положення  або  .</p> <p>Установіть ручку термостата на температуру, що потрібна, або відповідно до вказівок у рецепті.</p> <p>4) Виберіть потрібну тривалість приготування за допомогою ручки тривалості приготування.</p> <p>5) При перевірці чи вийманні їжі користуйтеся ручкою.</p> <p>6) Після завершення підсмажування пролунає звуковий сигнал, а ручка таймера автоматично повернеться у вимкнене положення. Повністю відкрийте дверцята та вийміть їжу за допомогою ручки.</p> | <p>Помістіть деко в нижні напрямні, щоб збирати жир, який капатиме під час приготування їжі. Також перед приготуванням за допомогою функції гриля рекомендується залити в деко невелику кількість води. Це добре вплине на результат приготування.</p> <p>Будь-яка тривалість приготування ґрунтується на тому, що м'ясо має температуру холодильника. Для приготування замороженого м'яса може знадобитися значно більше часу. Тому настійно рекомендується використовувати термометр для м'яса.</p> <p>Приготована їжа, металева полиця та дверцята можуть</p> |

|  |  |  |                                                                                    |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | бути дуже гарячими; поведьтєся з ними з обережністю. Не залишайте піч без нагляду. |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|

### ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

1. Установіть піч на тверду робочу поверхню. Підключіть її до мережі електроживлення.
2. Помістіть їжу для приготування в посуд, виберіть температуру, налаштуйте таймер і потужність, потім попередньо розігрійте піч. Коли піч досягне потрібної температури, помістіть посуд у піч за допомогою ручки.
3. Зазвичай попередньо розігрівати піч не потрібно, але краще зробити це для поліпшення результату приготування деяких із делікатніших страв (наприклад, тортів та рідкісних видів м'яса).
4. Перед тим, як покласти продукти в посуд для приготування, змастіть його невеликою кількістю олії, щоб їжа не прилипла до неї.
5. Розподіліть їжу рівномірно і в піч ставте лиш одну страву за раз.
6. Стежити за випіканням можна через скляні дверцята. Великі порції продуктів слід перевертати один або два рази під час приготування. Відкрийте дверцята, переверніть або вийміть їжу, але після цього відразу закрийте дверцята.
7. Після приготування встановіть ручки в положення «0» та від'єднайте прилад від мережі електроживлення. Виймайте їжу з печі обережно.

### ІНСТРУКЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ

**УВАГА:** Для захисту від ураження електричним струмом **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПІЧ У ВОДУ ЧИ БУДЬ-ЯКІ ІНШІ РІДИНИ.**

Для найкращої продуктивності та тривалого використання очищайте піч регулярно. Регулярне очищення також зменшить ризик виникнення пожежі.

1. Вийміть штепсель з електричної розетки. Дайте печі охолонути.
2. Вийміть з печі деку для крихт, полицю та деку для випікання. Очиште їх вологою мильною тканиною. Використовуйте лише мильну воду з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Щоб очистити внутрішню частину печі, протріть стінки, дно та скляні дверцята вологою мильною тканиною. Потім протріть насухо сухою чистою тканиною.
4. Зовнішню частину печі протріть вологою тканиною. **УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗИВНІ МІЮЧІ ЗАСОБИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ЧИ МЕТАЛЕВІ ГУБКИ.** Використовуйте лише мильну воду з невеликою кількістю миючого засобу. Абразивні миючі засоби, щітки для чищення та хімічні очищуючі засоби пошкодять покриття цього приладу. Металеві частини можуть пошкодити покриття та торкнутися електричних частин, що, в свою чергу, може призвести до ризику ураження електричним струмом.
5. Перед зберіганням дайте приладу охолонути та повністю висохнути. При зберіганні печі протягом тривалого часу переконайтеся, що піч чиста та в ній не залишилися частинки їжі. Зберігайте піч у сухому місці, наприклад, на столі чи в шафі. Окрім рекомендованого очищення, інше технічне обслуговування від користувача не вимагається.
6. Будь-яке інше обслуговування повинно виконуватися уповноваженим спеціалістом з обслуговування.

### ЗБЕРІГАННЯ

Перед зберіганням від'єднайте прилад від мережі, дайте йому охолонути та очистьте. Зберігайте електропіч у коробці в чистому та сухому місці. Ніколи не ставте на зберігання прилад, якщо він гарячий або ще підключений до електромережі. Ніколи не обертайте шнур навколо приладу. Не навантажуйте шнур в місці, де він приєднується до приладу, оскільки це може призвести до зношення та розриву шнура.

### ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Цей прилад потребує незначного обслуговування. Він не містить деталей, що підлягають обслуговуванню користувачем. Не намагайтеся відремонтувати його самостійно. Якщо виріб потребує технічного обслуговування, зверніться до кваліфікованого спеціаліста з ремонту.

### НАЛЕЖНА УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ВИРОБУ



Це маркування вказує на те, що цей виріб не повинен утилізуватися разом з іншими побутовими відходами на території ЄС. Аби запобігти можливій шкоді для навколишнього середовища чи здоров'я людей від неконтрольованої утилізації відходів, ставтеся до переробки відповідально, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Аби повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збирання відходів або зверніться до продавця, у якого було придбано виріб. Вони можуть прийняти цей виріб на екологічно безпечну утилізацію.



Виріб відповідає вимогам чинних директив ЄС.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Модель           | НОМ30М    |
| Напруга живлення | 220–240 В |
| Частота          | 50/60 Гц  |
| Об'єм печі       | 30 л      |
| Потужність       | 1600 Вт   |

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Модель           | НОМ45М    |
| Напруга живлення | 220–240 В |
| Частота          | 50/60 Гц  |
| Об'єм печі       | 45 л      |
| Потужність       | 2000 Вт   |

