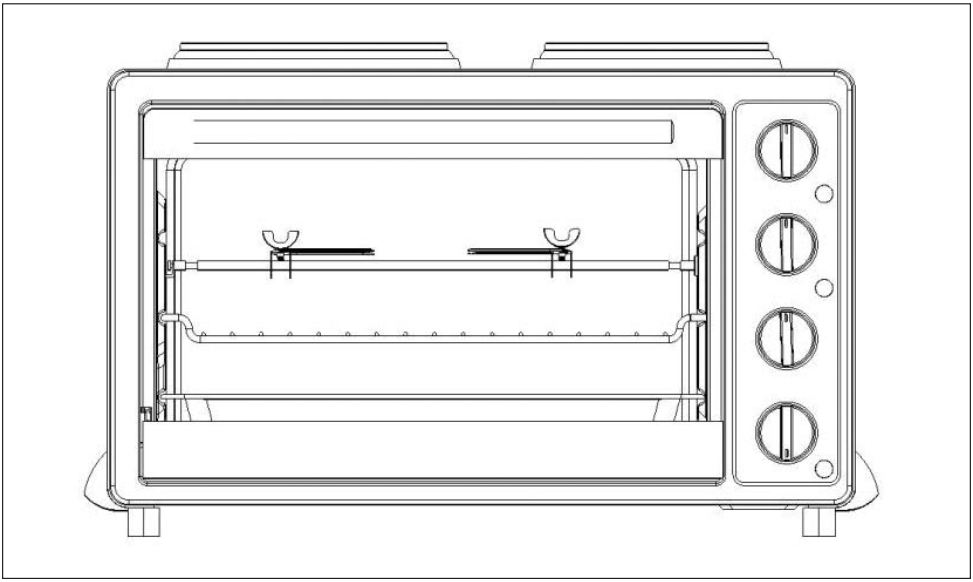
Piekarnik elektryczny
PK-3002



PL	Instrukcja obsługi	7
UK	Operating Instructions	10
D	Bedienanleitung	13
RU	Руководство пользования	16
CZ	Návod k obsluze	19
SK	Návod na obsluhu	22
BG	Ръководство за експлоатация	25
RO	Instrucțiuni de folosire	30
UA	Інструкція з обслуговування	33

KARTA GWARANCYJNA

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: Piekarnik elektryczny

Typ, model: PK-3002

Nr fabryczny: .....

Data sprzedaży: .....

Rachunek nr: .....

.....
pieczątka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET
ul. Dr Jana Huberta 41
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. (25)759-12-31, INFOLINIA: 0801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

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

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

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

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

PK3002_IM_200.indd 3 2010-11-16 16:52:51

Adnotacje o przebiegu napraw

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

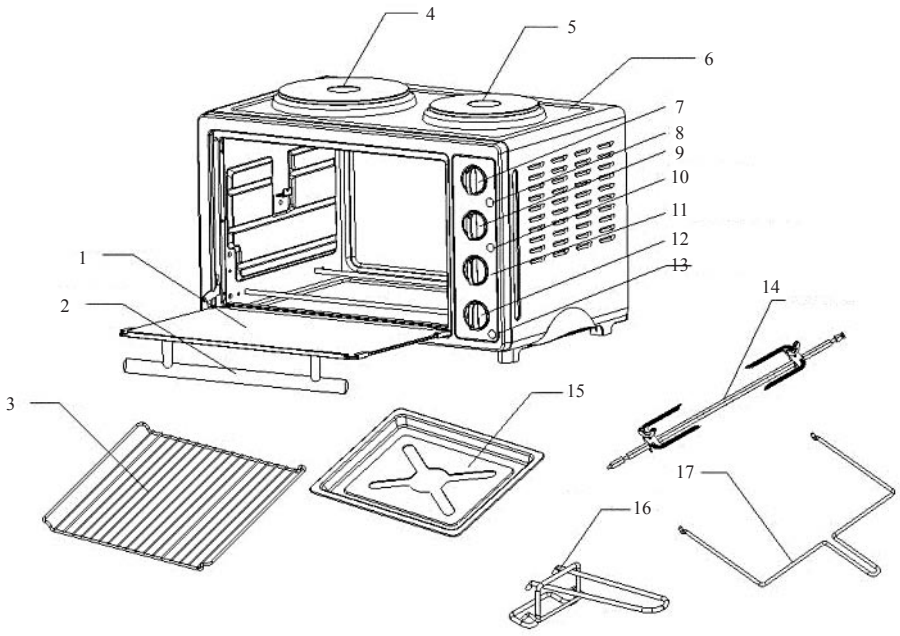
PK3002_IM_200.indd 4 2010-11-16 16:52:52

PK3002_IM_200.indd 5

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

2010-11-16 16:52:52



PK3002_IM_200.indd 6 2010-11-16 16:52:52

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA

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

1. Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, bądź też nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli ich praca nie będzie odbywała się pod nadzorem albo nie zostaną im przekazane instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
   Dzieci winny pozostawać pod nadzorem, by mieć pewność, że nie wykorzystują one urządzenia do zabawy.
4. W celu ochrony przed porażeniem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczki lub innych części piekarnika w wodzie lub w innych płynach.
5. Pilnować, aby przewód nie zwisał nad krawędzią stołu lub innego blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. W przypadkach nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia, lub jeśli wystąpiło jakiekolwiek uszkodzenie – zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może być powodem powstania zagrożenia lub zranienia.
8. Nie stawiać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, w rozgrzanym piekarniku, lub w kuchence mikrofalowej.
9. Używając piekarnika, należy zachować wolną przestrzeń co najmniej 12 cm ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, kiedy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed montowaniem, demontażem części lub czyszczeniem piekarnika.
11. Naczynia zawierające gorący olej lub inne gorące płyny należy przemieszczać z najwyższą ostrożnością.
12. Aby uniknąć przegrzania piekarnika nie należy nakrywać tacki na okruchy ani żadnej innej części piekarnika folią metalową.
13. Podczas wyjmowania tacki, lub usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność.
14. Nie używać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.
15. Przykrycie piekarnika w trakcie pracy lub jego styczność z palnym materiałem np. zasłonami, firanami lub ścianami może spowodować pożar. Nie stawiać żadnych przedmiotów na piekarniku, kiedy jest włączony.
16. Pojemniki z innych materiałów niż metal lub szkło należy stosować z największą ostrożnością.
17. Nie wkładać do piekarnika przedmiotów z następujących materiałów: karton, plastik, papier, itp.
18. Poza akcesoriami zalecanymi przez producenta, nie przechowywać w piekarniku żadnych innych materiałów, kiedy nie jest używany.
19. Zawsze najpierw należy podłączać wtyczkę do urządzenia, a następnie do gniazdka. W celu odłączenia, wszystkie pokrętła ustawić w pozycji „off" (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Należy zawsze chwytać za wtyczkę, a nie ciągnąć za przewód.
20. Zawsze nosić ochronne rękawice kuchenne wkładając czy wyjmując gorące rzeczy z piekarnika.
21. Urządzenie posiada hartowane drzwiczki z bezpiecznego szkła. Szkło to jest mocniejsze niż zwykłe i bardziej odporne na stłuczenie. Należy unikać zadrapań powierzchni drzwi lub obtłukiwania krawędzi. W przypadku zadrapań lub obtłuczeń, prosimy o kontakt z naszą linią konsumencką przed ponownym użyciem piekarnika.
22. Nie używać na zewnątrz.
23. Używać urządzenie tylko zgodnie z przeznaczeniem.
24. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone WYŁACZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
25. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać w trakcie działania urządzenia.
26. Nie stawiać przedmiotów na szklanych drzwiczkach, kiedy są całkowicie otwarte.
27. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym zdalnym układem sterowania.

INTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ.

Przed użyciem piekarnika elektrycznego

Przed pierwszym użyciem konwekcyjnego piekarnika elektrycznego, należy:

1. Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku.
2. Upewnić się, że jest wyłączony z sieci, a pokrętło minutnika jest w pozycji Off (wyłączony).
3. Wyjąć wszystkie kratki i pojemniki. Umyć kratki i pojemniki w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce.

PK3002_IM_200.indd 7 2010-11-16 16:52:52

4. Dokładnie wysuszyć wszystkie akcesoria i umieścić je w piekarniku. Włączyć kabel do gniazdka. Od tego momentu Twój elektryczny piekarnik konwekcyjny z rożnem i grillem jest gotowy do użycia.

Urządzenie jest wyposażone w krótki przewód zasilania, co pozwala ograniczyć ryzyko zaplątania lub potknięcia się o przewód. Dopuszcza się stosowanie przedłużacza, o ile są przestrzegane zasady bezpieczeństwa:

1. Wartość znamionowa przedłużacza powinna być równa lub wyższa niż wartość znamionowa urządzenia.
2. Nie powinno się umieszczać przedłużacza z podłączonym przewodem zasilającym w miejscach (np. na blatach kuchennych lub stołach), w których mogą mieć do niego dostęp dzieci lub, w których można się o niego potknąć.

CZĘŚCI URZĄDZENIA

1. Szklane drzwiczki
2. Uchwyt drzwiczek
3. Ruszt do grillowania
4. Duża płyta grzejna
5. Mała płyta grzejna
6. Obudowa
7. Pokrętło małej płyty grzejnej
8. Lampka kontrolna małej płyty grzejnej
9. Pokrętło dużej płyty grzejnej
10. Lampka kontrolna dużej płyty grzejnej
11. Pokrętło temperatury piekarnika
12. Pokrętło funkcji piekarnika
13. Lampka kontrolna piekarnika
14. Rożen obrotowy
15. Tacka
16. Uchwyt tacki
17. Uchwyt rożna obrotowego

Funkcje

Duża płyta grzejna (Φ 185 mm): służy m.in. do przyrządzania potraw w naczyniach żaroodpornych.

Mała płyta grzejna (Φ 155 mm): służy m.in. do przyrządzania potraw w naczyniach żaroodpornych.

Panel sterowania: pokrętło małej płyty grzejnej, pokrętło dużej płyty grzejnej, pokrętło temperatury piekarnika, pokrętło funkcji piekarnika, lampka kontrolna piekarnika i lampka kontrolna wysokiej temperatury.

Ruszt do grillowania: służy do przypiekania, pieczenia i przygotowywania potraw w naczyniach żaroodpornych lub na tacce.

Tacka: służy do opiekania i pieczenia potraw, które zawierają wodę, lub, z których podczas gotowania wypływa woda lub **olej.**

Uchwyt tacki (i rusztu do grillowania): umożliwia trzymanie tacki i rusztu do grillowania bez ryzyka poparzenia.

Uchwyt drzwiczek: nie nagrzewa się, przez co zapobiega ryzyku poparzenia.

Szklane drzwiczki: przezroczyste szkło hartowane pozwala w wygodny sposób obserwować proces gotowania.

Rożen obrotowy: służy do pieczenia mięs i drobiu.

Uchwyt rożna obrotowego: umożliwia trzymanie rożna obrotowego.

Obsługa piekarnika:

A. Wybrać tryb gotowania przy ustawieniu „OFF" (piekarnik wyłączony).
B. Piekarnik posiada pięć trybów gotowania: (ogrzewanie górne).
C. Piekarnik posiada pięć trybów gotowania: (ogrzewanie dolne).
D. Piekarnik posiada pięć trybów gotowania: (ogrzewanie górne i dolne).
E. Piekarnik posiada pięć trybów gotowania: (ogrzewanie górne i rożen obrotowy).
F. Piekarnik posiada pięć trybów gotowania: (ogrzewanie górne i dolne oraz rożen obrotowy).

(Pokrętła temperatury piekarnika można używać wyłącznie w zakresie 90-250°C).

1. Umieścić składniki na ruszcie do grillowania lub tacce i zamknąć drzwiczki piekarnika.
   a. Nie używać papierowych ani plastikowych naczyń.
   b. Używać tacki do przyrządzenia potraw niewielkich rozmiarów i takich, z których podczas gotowania może coś wypływać.
   c. Składniki umieszczone na ruszcie do grillowania powinny być rozłożone równomiernie.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Pokrętło funkcji piekarnika powinno znajdować się w pozycji „OFF".
3. Ustawić żądaną temperaturę gotowania.
4. Zakończenie pracy piekarnika jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
   a. Gorące potrawy wyjmować przy użyciu dołączonego uchwytu lub rękawic kuchennych, aby zapobiec ryzyku poparzenia.
   b. W celu przerwania procesu gotowania ustawić pokrętło funkcji piekarnika w pozycji „OFF".
5. Po zakończeniu gotowania wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Przyrządzanie potraw w piekarniku:

1. Czas gotowania zależy od używanych składników, temperatury, wagi i wielkości porcji. Czas gotowania powinien być dostosowany do przepisu i bieżącego stanu potrawy.
2. W przypadku długiego gotowania czas można skrócić, używając płyt grzejnych. Czas powinien być dostosowany do bieżącego stanu potrawy.
3. Piekarnik elektryczny automatycznie dopasowuje temperaturę elementów grzejnych, aby uniknąć przegrzania. Po pewnym czasie piekarnik sam się wyłączy, ale nie należy wyjmować potrawy, dopóki nie będzie prawidłowo ugotowana.

UWAGA: Skala termostatu została przetestowana i zamontowana z całkowitą mocą wyjściową 1400 W (ogrzewanie górne i dolne) zamiast stosowania dwóch oddzielnych poziomów mocy: 800 W (ogrzewanie górne) i 600 W (ogrzewanie dolne).

PK3002_IM_200.indd 8 2010-11-16 16:52:52

Obsługa płyty grzejnej:

Płyta grzejna służy do przygotowywania potraw w naczyniach żaroodpornych.

Piekarnika i płyty grzejnej można używać jednocześnie lub oddzielnie.

Naczynia kuchenne

1. Do podgrzewania potraw na płycie grzejnej można używać naczyń ze stali ferrytycznej (emaliowanej, odlewanej lub nierdzewnej) z gładkim, płaskim spodem o średnicy 155-185 mm i pokrywką.
2. Do podgrzewania potraw nie wolno używać naczyń aluminiowych lub miedzianych ani naczyń ze spodem o średnicy mniejszej od płyty grzejnej.

Instrukcja obsługi

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
2. Ustawić pokrętło małej płyty grzejnej w pozycji „0" (mała płyta grzejna wyłączona), „300W" (moc małej płyty grzejnej 300 W), „400W" (moc małej płyty grzejnej 400 W) lub „700W" (moc małej płyty grzejnej 700 W).
3. Ustawić pokrętło dużej płyty grzejnej w pozycji „0" (duża płyta grzejna wyłączona), „400W" (moc dużej płyty grzejnej 400 W), „800W" (moc dużej płyty grzejnej 800 W) lub „1200W" (moc dużej płyty grzejnej 1200 W).

- Ustawić żądany czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania ustawić pokrętło płyty grzejnej w pozycji „0".

Uwaga: Waga potrawy umieszczanej na tacce lub ruszcie do grillowania nie może przekraczać 3 kg. (Nie należy układać składników wyłącznie na jednej połowie tacki lub rusztu do grillowania – powinny być one rozłożone równomiernie.)

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA ODŁĄCZYĆ PIEKARNIK OD ZASILANIA I ODCZEKAĆ, AŻ OSTYGNIE.

Piekarnik jest pokryty łatwą do czyszczenia powłoką. W razie potrzeby przetrzeć ścianki wilgotną szmatką. Nie używać czyścików z wełny stalowej ani ostrych środków czyszczących i nie skrobać ścian metalowymi sztućcami, aby nie uszkodzić łatwej do czyszczenia powłoki. Akcesoria myć w ciepłej wodzie mydlanej lub w zmywarce. Drzwiczki przecierać wilgotną szmatką i osuszać ręcznikiem papierowym lub suchą szmatką.

SPECYFIKACJA

Pojemność piekarnika: 30 litrów
Zasilanie: 220-240 V ~ 50 Hz
Całkowita moc wyjściowa: 3300 W
Poziom hałasu: 45dB/A/
Moc wyjściowa dużej płyty grzejnej (Φ 185): 1200 W
Moc wyjściowa małej płyty grzejnej (Φ 155): 700 W
Moc wyjściowa piekarnika: 1400 W

Ekologia – Ochrona Środowiska

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

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

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

Waga: 11,5kg e

PK3002_IM_200.indd 9 2010-11-16 16:52:52

Please read the manual carefully before use.
HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
   Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or in a microwave oven.
9. When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, crating a risk of electric shock.
15. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
17. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
18. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
20. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
21. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door gas a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
25. The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
26. Glass Door cannot support goods in the fully open position.
27. The appliance are not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Before Using Your Electric Oven

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

1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and Timer Knob is in the Off position.
3. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Convection Electric Oven with Rotisserie and Grill.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electric rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

COMPONENTS:

1. Big Hot Plate
2. Small Hot Plate
3. Enclosure
4. Small Hot Plate Knob
5. Small Hot Plate Indicator
6. Big Hot Plate Knob

PK3002_IM_200.indd 10 2010-11-16 16:52:52

7. Big Hot Plate Indicator
8. Oven Temperature Knob
9. Oven Function Knob
10. Oven Indicator
11. Rotisserie Fork
12. Rotisserie Handle
13. Food Tray
14. Food Tray Handle
15. Grill Rack
16. Door Handle
17. Door Glass

Function

Bigger Hotplate (Φ185mm): Use for cooking various casserole dishes and other desired use.

Smaller Hotplate (Φ155mm): Use for cooking various casserole dishes and other desired use.

Control Panel: Smaller Hotplate Knob, Bigger Hotplate Knob and Oven Temperature Knob, Oven Function Knob Oven indicator, Hotpot indicator.

Grill Rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading food tray.

Food Tray: For use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.

Food Tray Handle (For Food Tray and Grill Rack): Allows you to pick up Food Tray and Grill Rack to avoid any scald.

Door handle: Cool handle to avoid any scald.

Glass Door: Transparent tempered glass allows you to view the cooking process conveniently.

Rotisserie Fork: Use to roast a variety of meats and poultry.

Rotisserie Handle: Allows you to pick up Rotisserie Fork.

Using Your Oven:

A. Select cooking mode with This oven has four cooking modes to "Off",(Oven no operation)
B. This oven has five cooking modes to (Upper Heating).
C. This oven has five cooking modes to (Lower Heating).
D. This oven has five cooking modes to (Upper Heating & Lower Heating)
E. This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs (Upper Heating &Rotisserie)
F. This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs (Upper Heating & Lower Heating+ Rotisserie)

(You can only use the Oven Temperature Knob when the is on 90 to 250°C).

1. Place the food on grill rack or Food tray and close the oven door.
   a. Do not use any paper or plastic container.
   b. Use Food tray for any food that is small in size or likely to drip while cooking.
   c. Place the food evenly on the grill rack.
2. Insert the power plug into the socket. The Function Knob must turn OFF.
3. Set the cooking desired temperature.
4. When cooking Function ends up, you will hear beep, then you should:
   a. Use accessory handle or oven mitts to remove hot food to avoid any scald.
   b. In case to cease the cooking process during the middle of the cooking, make sure to turn the Function knob to "OFF" position.
5. Remove the power plug from the socket after cooking.

Oven cooking guide:

1. Cooking time may varies depend on food ingredients, temperature, mass and portion. Please adjust the time with the recipe time reference and according to the actual cooking condition.
2. If prolong cooking, cooking time may be lessen with the hot heating elements. Adjust the time based on the actual food condition.
3. The electric oven will adjust the heating elements temperature automatically to avoid overheat. It will come off eventually but do not remove the food from the electric oven to ensure proper cooking effect.

NOTE: The scale of thermostat is tested and fixed under full output power of 1400 Watts (upper + lower heating), instead of separately at 800 Watts (upper) / 600Watts (lower).

Using Your Hotplate

Hotplate could be used to cook various casserole dishes.

Oven and hotplate can work at same time or work seperately.

Cooking Utensils

1. Cooking gears that can be placed on top of the heater to heat food includes all utensils made of ferrite element such as enamel, cast or stainless steel with a smooth base which diameter in 155-185mm, have a flat bottom and are covered with lid.
2. Utensils that should not be used to heat food include that is made of aluminum or copper; and containers with a base diameter no more than hotplate set value.

Operation Instructions

1. Plug in the power socket.
2. Turn Smaller Hotplate Knob to "0" (Smaller hotplate no operation), to "300W" (smaller hotplate in 300 Watts), to "400W"(smaller hotplate in 400 Watts), to "700W" (smaller hotplate in 700 Watts).
3. Turn Bigger Hotplate Knob to "0" (Bigger hotplate no operation), to "400W" (Bigger hotplate in 300 Watts), to "800W" (Bigger hotplate in 800 Watts), to "1200W" (Bigger hotplate in 1200 Watts).
   • Select the desired cooking time.
   • When completed, turn Hotplate Knob to "O".

Note: The weight of the food which is put on the Food Tray/ Grill Rack can not be over 3.0kg (just for reference) (The food can not concentrate on one side of the Food Tray/Grill Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Grill Rack evenly).

PK3002_IM_200.indd 11 2010-11-16 16:52:52

CARE & CLEANING

ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

Your oven features a quick-clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth . Do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape walls with metal utensils as this may damage the quick-clean interior. Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel.

SPECIFICATION

Electric Oven Capacity: 30 litrów
Power Consumption: 220-240 V ~ 50 Hz
Total Output Power: 3300 W
Noise level: 45dB/A/
Hotplate (Φ185) Output: 1200 W
Hotplate (Φ155) Output: 700 W
Oven Output: 1400 W

Ecology – Environmental Protection

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

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

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

Weight: 11,5kg e

PK3002_IM_200.indd 12 2010-11-16 16:52:53

Vor Benutzung des Ofens bitten wir um genaues Durchlesen der Anleitung!
NUR ZUR VERWENDUNG IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN.

WICHTIGE WARNUNGEN

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

1. Mit allen Anleitungen vertraut machen.
2. Keine heißen Flächen berühren. Dazu sind die Griffe und Drehknöpfe zu verwenden.
3. Das vorliegende Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensori-schen oder aber geistigen Behinderungen, oder von Personen, die keine entsprechende Erfahrung bzw. kein einschlägiges Wissen besitzen, benutzt werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit ver-antwortlichen Person beaufsichtigt sind oder in den Gebrauch dieses Gerätes gemäß der vorliegenden Anleitung eingewiesen wurden. Kinder beaufsichti-gen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Zum Schutz vor Stromschlag ist die Leitung, der Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
5. Es ist aufzupassen, dass weder die Leitung über der Kante eines Tisches oder einer anderen Platte hängt noch dass heiße Flächen berührt werden.
6. Geräte mit beschädigter Leitung oder Stecker sind nicht zu verwenden. Bei fehlerhafter Funktion des Gerätes oder wenn irgendeine Beschädigung auftrat, ist das Gerät an das nächste autorisierte Servicezentrum zur Überprüfung, Reparatur oder Regelung zu übergeben.
7. Der Einsatz von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können der Grund für die Entstehung einer Gefährdung oder Verletzung sein.
8. Bitte nichts auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners, in den erhitzten Backofen oder die Mikrowelle stellen.
9. Bei der Benutzung des Elektroofens ist nach allen Seiten ein Freiraum von mindestens 12 cm einzuhalten, um die entsprechende Luftzufuhr abzusichern.
10. Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor seiner Reinigung, ist der Stecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Außerdem muss man es abkühlen lassen, bevor Teile montiert, demontiert oder der Ofen gereinigt werden.
11. Gefäße, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, sind mit größter Vorsicht zu transportieren.
12. Um ein Überhitzen des Ofens zu vermeiden, sind weder die Krümelschublade noch jegliche anderen Teile des Elektroofens mit Metallfolie zu bedecken.
13. Während der Entnahme der Krümelschublade oder der Beseitigung von heißem Fett oder anderer heißer Flüssigkeiten ist größte Vorsicht zu bewahren.
14. Keine Metallstifte zum Reinigen verwenden. Die abgebrochenen Teile der Stifte können mit den Elektroteilen in Berührung kommen, infolgedessen Stromschlaggefahr besteht.
15. Durch das Abdecken des Elektroofens während des Betriebes oder seine ev. Berührung mit brennbaren Materialien, wie z.B. Vorhängen, Gardinen oder Wänden, kann Feuer entstehen. Ebenso sind keine Gegenstände auf den Elektroofen zu stellen, wenn er eingeschaltet ist.
16. Behältnisse aus anderen Materialien wie Metall oder Glas sind mit großer Vorsicht zu verwenden.
17. In den Elektroofen sind keine Gegenstände aus folgenden Materialien zu legen: Karton, Kunststoff, Papier usw..
18. Wenn das Gerät außer Betrieb ist, sind im Elektroofen keine anderen Materialien als die durch den Hersteller empfohlenen Zubehörteile aufzubewahren.
19. Immer zuerst den Stecker an das Gerät anschließen und erst danach in die Netzsteckdose. Beim Abschalten sind alle Drehknöpfe auf die Position „off“ (ausgeschaltet) zu stellen und der Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen. Dabei ist immer am Stecker anzufassen und niemals an der Leitung zu ziehen.
20. Zum Schutz sind immer Küchenhandschuhe zu tragen, besonders beim Einlegen oder Entnehmen heißer Sachen aus dem Ofen.
21. Das Gerät besitzt gehärtete Türen aus Sicherheitsglas. Dieses Glas ist stabiler als das übliche und sehr bruchfest. Kratzer auf der Türfläche oder das Anschlagen an den Kanten ist zu vermeiden. Bei Kratzern oder Anschlägen bitten wir Sie vor dem erneuten Gebrauch des Elektroofens um Kontaktaufnahme mit unserer Verbraucherlinie.
22. Das Gerät ist nicht außerhalb geschlossener Räume zu verwenden.
23. Ebenso darf man das Gerät nur entsprechend dem Verwendungszweck einsetzen.
24. Das vorliegende Gerät ist AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH bestimmt.
25. Die zugänglichen Flächen können sich während des Funktionsbetriebes des Gerätes erhitzen.
26. Keine Gegenstände auf die Glastüren stellen, wenn sie vollständig geöffnet sind.
27. Das Gerät ist nicht für eine externe Steuerung durch eine Minutenanzeige oder ein getrenntes Fernsteuerungssystem bestimmt.

DIE BEDIENANLEITUNG IST EINZUHALTEN.

PK3002_IM_200.indd 13 2010-11-16 16:52:53

Vor dem Gebrauch des Elektroofens

Vor dem ersten Gebrauch eines konvektiven Elektroofens muss man:

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

Das Gerät wurde mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Entstehung des Kabelsalats und die Rutschgefahr zu verhindern. Die Benutzung von Verlängerungskabeln ist zulässig, sofern die Sicherheitsregeln beachtet werden:

1. Der Nennwert des Verlängerungskabels soll dem Nennwert des Gerätes entsprechen oder ihn überschreiten.
2. Das Verlängerungskabel darf mit dem angeschlossenen Netzkabel nicht an Orten (wie z.B. Küchen- oder Tischplatten) platziert werden, an denen es sich in Reichweite von Kindern befindet oder man darüber stolpern kann.

GERÄTETEILE

1. Glastür
2. Türgriff
3. Grillrost
4. Große Heizplatte
5. Kleine Heizplatte
6. Gehäuse
7. Drehknopf der kleinen Heizplatte
8. Kontrollleuchte der kleinen Heizplatte
9. Drehknopf der großen Heizplatte
10. Kontrollleuchte der großen Heizplatte
11. Drehknopf des Ofentemperaturreglers
12. Drehknopf des Funktionswahlreglers
13. Kontrollleuchte des Ofens
14. Drehspieß
15. Backblech
16. Backblechgriff
17. Drehspießgriff

Bedienung

Große Heizplatte (Φ 185 mm): Dient u.a. zur Zubereitung von Speisen in hitzebeständigen Gefäßen.

Kleine Heizplatte (Φ 155 mm): Dient u.a. zur Zubereitung von Speisen in hitzebeständigen Gefäßen.

Bedienfeld: Drehknopf der kleinen Heizplatte, Drehknopf der großen Heizplatte, Drehknopf des Ofentemperaturreglers, Drehknopf des Funktionswahlreglers, Kontrollleuchte des Ofens und Kontrollleuchte der hohen Temperatur.

Grillrost: Dient zum Rösten, Braten und Zubereiten von Speisen in einem hitzebeständigen Gefäß oder auf dem Backblech.

Backblech: Dient zum Rösten und Braten von Speisen, die Wasser enthalten bzw. aus denen Wasser bzw. Fett beim **Kochen fließt.**

Griff für das Backblech (und den Grillrost): Ermöglicht das Halten des Backblechs bzw. Grillrostes ohne Verbrennungsgefahr.

Türgriff: Wird nicht heiß, was die Verbrennungsgefahr ausschließt.

Glastür: Durchsichtiges gehärtetes Glas lässt den Kochvorgang auf eine bequeme Art und Weise überwachen.

Drehspieß: Dient zum Braten von Fleisch und Geflügel.

Drehspießgriff: Dient zum Halten des Drehspießes.

Bedienung des Ofens:

A. Gewählte Ofenfunktion in „OFF"-Position (Ofen ausgeschaltet) einstellen.

B. Der Backofen verfügt über fünf Funktionen: (Oberhitze).

C. Der Backofen verfügt über fünf Funktionen: (Unterhitze).

D. Der Ofen verfügt über fünf Funktionen: (Ober- und Unterhitze).

E. Der Ofen verfügt über fünf Funktionen: (Oberhitze und Drehspieß).

D. Der Ofen verfügt über fünf Funktionen: (Ober- und Unterhitze plus Drehspieß).

(Mithilfe des Drehknopfs des Ofentemperaturreglers kann man die Temperatur ausschließlich im Bereich von 90-250°C einstellen).

1. Zutaten auf den Grillrost bzw. das Backblech legen und die Ofentür schließen.
   a. Keine Papier- oder Kunststoffgefäße verwenden.
   b. Das Backblech ist für die Zubereitung solcher Speisen zu benutzen, die klein sind oder aus denen beim Kochen etwas fließen kann.
   c. Zutaten, die auf den Grillrost gelegt werden, sollen gleichmäßig verteilt werden.
2. Den Stecker in die Steckdose stecken. Der Drehknopf des Funktionswahlreglers soll sich in der "OFF"-Position befinden.
3. Die gewünschte Zubereitungstemperatur einstellen.
4. Der Abschluss des Zubereitungsprozesses wird mit einem Tonsignal angezeigt.
   a. Heiße Speisen sollen mit dem mitgelieferten Griff oder mit einem Küchenhandschuh aus dem Backofen herausgenommen werden, um die Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
   b. Für das Abbrechen des Zubereitungsprozesses ist der Drehknopf des Funktionswahlreglers in die „OFF"-Position zu drehen.
5. Wird nicht mehr gekocht, so ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

PK3002_IM_200.indd 14 2010-11-16 16:52:53

Zubereitung von Speisen im Backofen:

1. Die Zubereitungszeit hängt von den verwendeten Zutaten, ihrem Gewicht sowie der Temperatur und Portionsgröße ab. Die Zubereitungszeit soll an das jeweilige Rezept und den Ausgangszustand der Speise angepasst werden.
2. Bei langen Zubereitungszeiten kann die Zubereitungsdauer verkürzt werden, indem man die Heizplatten einsetzt. Die Zubereitungszeit soll an den Ausgangszustand der Speise angepasst werden.
3. Der elektrische Backofen passt die Temperatur der Heizelemente automatisch an, sodass es nicht zur Überhitzung kommt. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich der Backofen selbst ab; die Speise soll aber so lange im Ofen bleiben, bis sie fertig gekocht ist.

WICHTIGER HINWEIS: Die Thermostatskala wurde mit einer Gesamtausgangsleistung von 1400 W (Ober- und Unterhitze) getestet und montiert, anstatt dass zwei getrennte Leistungsstufen: 800 W (Oberhitze) und 600 W (Unterhitze) verwendet wurden.

Bedienung der Heizplatte:

Die Heizplatte dient zur Zubereitung von Speisen in einem hitzebeständigen Gefäß. Der Backofen und die Heizplatte können gleichzeitig oder getrennt benutzt werden.

Küchengefäße

1. Für die Aufwärmung von Speisen auf der Heizplatte können Gefäße aus ferritischem Stahl (emailliertem Stahl, Guss- oder Nirostahl) mit einem glatten, flachen Boden mit einem Durchmesser von 155-185 mm und Deckel verwendet werden.
2. Für die Zubereitung von Speisen dürfen weder Aluminium- oder Kupfergefäße noch Gefäße benutzt werden, deren Boden einen Durchmesser aufweist, der kleiner als der Durchmesser der Heizplatte ist.

Bedienungsanleitung

1. Den Stecker in die Steckdose stecken.
2. Den Drehknopf der kleinen Heizplatte in die „0"- (die kleine Heizplatte ist ausgeschaltet), „300W"- (Leistung der kleinen Heizplatte: 300 W), „400W"- (Leistung der kleinen Heizplatte: 400 W) oder „700W"-Position (Leistung der kleinen Heizplatte: 700 W) drehen.
3. Den Drehknopf der großen Heizplatte in die „0"- (die große Heizplatte ist ausgeschaltet), „400W"- (Leistung der großen Heizplatte: 400 W), „800W"- (Leistung der großen Heizplatte: 800 W) oder „1200W"-Position (Leistung der großen Heizplatte: 1200 W) drehen.
   - Die gewünschte Zubereitungszeit einstellen.
   - Ist der Zubereitungsvorgang beendet, so ist der Drehknopf der Heizplatte in die „0"-Position zu drehen.

Wichtiger Hinweis: Das Gewicht der auf das Backblech oder den Grillrost platzierten Speise darf nicht 3 Kilo überschreiten. (Zutaten dürfen nicht auf nur eine Hälfte des Backblechs bzw. Grillrostes gelegt werden – sie sind gleichmäßig zu verteilen.)

REINIGUNG UND PFLEGE

DEN BACKOFEN VOR REINIGUNG STETS VOM NETZ TRENNEN UND ABKÜHLEN LASSEN.

Die Beschichtung des Backofens lässt sich leicht reinigen. Bei Gebrauch kann sie mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Keine Putzmittel aus Stahlwolle oder anderen scharfen Putzgegenstände verwenden; die Metallwände nicht mit Besteck schaben, sonst kann es zur Beschädigung der leicht waschbaren Beschichtung kommen. Zubehör in warmem Wasser mit Seife oder in einer Spülmaschine waschen. Die Ofentür ist mit einem feuchten Tuch zu waschen und mit einem Papiertuch bzw. trockenen Gewebetuch abzutrocknen.

SPEZIFIKATION

Fassungsvermögen des Ofens: 30 Liter
Stromversorgung: 220 -240 V ~ 50 Hz
Gesamtausgangsleistung: 3300 W
Geräuschpegel: 45dB/A/
Ausgangsleistung der großen Heizplatte (Φ 185): 1200 W
Ausgangsleistung der kleinen Heizplatte (Φ 155): 700 W
Leistung des Backofens: 1400 W

Ökologie - Umweltschutz

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

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

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

Gewicht: 11,5kg e

PK3002_IM_200.indd 15 2010-11-16 16:52:53

VИСПОЛЬЗОВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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

1. Ознакомьтесь со всеми инструкциями.
2. Не дотрагивайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы.
3. Устройство не предназначено для обслуживания лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими способностями, либо лицами, не обладающими соответственным опытом или знанием, если их работа не будет происходить под надзором или им не будет сообщена инструкция по обслуживанию устройства лицом, которое отвечает за их безопасность.
   Дети должны оставаться под надзором, чтобы иметь уверенность в том, что они не воспользуются устройством для забавы.
4. Для охраны перед электрическим шоком – не погружайте провод, штепсель или другие части печки и саму печку в воде и других жидкостях.
5. Смотрите, чтобы провод не висел над краем стола или столешницы, и чтобы не дотрагивался к горячим поверхностям.
6. Не используйте устройство с поврежденным проводом или вилкой. В случае неправильного функционирования устройства или если наступило какое-либо повреждение – обратитесь к ближайшему Авторизованному Сервисному Центру для проверки, ремонта или регуляции.
7. Применение аксессуаров, которых не рекомендует производитель, может закончиться угрозой или ранением.
8. Не ставьте устройство в поблизости горячего газового или электрического рожка, в нагретой духовке или микроволновой печке.
9. Используя печку, оставьте свободное пространство размером минимум на 12 см с каждой стороны, чтобы обеспечить необходимую циркуляцию воздуха.
10. Выключите вилку из розетки, когда устройство не используется или перед его очисткой. Оставьте до остывания перед монтажом, демонтажем частей или очисткой печки.
11. Блюда с горячим маслом или другими горячими жидкостями перемещайте с особенной предосторожностью.
12. Во избежание перегрева печки не накрывайте поднос для крошек и других частей печки металлической пленкой.
13. Во время вынимания печки или удаления горячего жира и других горячих жидкостей сохраните особенную предосторожностью.
14. Не используйте проволочные мочалки для очистки. Отломанные фрагменты проволоки могут прикасаться к электрическим частям, создавая угрозу электрического шока.
15. Прикрытие печки во время работы или его контакт с горючим материалом, например, занавесками или стенами, может вызвать пожар. Не ставьте никакие предметы на печке, когда она включена.
16. Блюда из других материалов, чем металл и стекло, используйте с особенной предосторожностью.
17. Не помещайте в печку предметы из: картона, пластмассы, бумаги и т.п.
18. Кроме аксессуаров, рекомендуемых производителем, не храните в печке других материалов, когда она не используется.
19. Всегда сначала подключайте штепсель к устройству, а потом к гнезду. Для отключения, все регуляторы поставьте в позиции „off" (выключенный) и отключите штепсель от гнезда. Всегда держите за штепсель, а не за провод.
20. Всегда применяйте предохранительные кухонные рукавицы, помещая и вынимая горячие вещи из печки.
21. Устройство имеет закаленную дверцу из безопасного стекла. Стекло крепче обычного и устойчиво к разбиванию. Старайтесь не поцарапать поверхность дверцы и отбивайте края. В случае царапин или отколов – обратитесь к нашим потребительским консультантам перед очередным использованием печки.
22. Не используйте снаружи.
23. Используйте устройство по его предназначению.
24. Настоящее устройство предназначено ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
25. Доступные поверхности могут нагреваться во время действия устройства.
26. Не ставьте предметы на стеклянных дверцах, когда те полностью открыты.
27. Устройство не предназначено для работы с внешним минутником или отдельной удаленной системой управления.

ИНСТРУКЦИЮ СОХРАНИТЕ.

Перед тем, как используете электрическую печку

Перед первым использованием конвекционной электрической печки:

1. Ознакомьтесь со всеми инструкциям из настоящего пособия.
2. Проверьте, отключена ли печка от электрического питания, а регулятор минутника установлен ли в позиции Off (выключен).

PK3002_IM_200.indd 16 2010-11-16 16:52:53

3. Выньте все решетки и емкости. Помойте решетки и емкости в теплой воде с детергентом или в моющей машине.
4. Тщательно осушите все аксессуары и поместите их в печке. Подключите провод к электросети. С этого момента конвекционная печка с вертелом и грилем готов к использованию.

Устройство оснащено коротким проводом электропитания, что позволяет ограничить риск возникновения запутывания провода или спотыкания об него. Допускается применение удлинителя, если соблюдаются правила по технике безопасности:

1. Номинальное значение удлинителя должно быть равным или большим, чем номинальное значение устройства.
2. Не следует устанавливать удлинитель с подключенным проводом питания в местах (например, на кухонных столешницах или на столах), к которым могут иметь доступ дети, или в таких местах, в которых можно споткнуться об удлинитель.

ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА

1. Стеклянные дверцы
2. Ручка дверец
3. Решетка для гриллирования
4. Большая нагревательная плита
5. Малая нагревательная плита
6. Корпус
7. Поворотная ручка малой нагревательной плиты
8. Контрольная лампочка малой нагревательной плиты
9. Поворотная ручка большой нагревательной плиты
10. Контрольная лампочка большой нагревательной плиты
11. Поворотная ручка температуры духовки
12. Поворотная ручка функций духовки
13. Контрольная лампочка духовки
14. Вращающийся шампур
15. Поднос
16. Ручка подноса
17. Ручка вращающегося шампура

Функции

Большая нагревательная плита (Ф 185 мм): служит, в том числе, для приготовления блюд в жаростойкой посуде.
Малая нагревательная плита (Ф 155 мм): служит, в том числе, для приготовления блюд в жаростойкой посуде.
Панель управления: поворотная ручка малой нагревательной плиты, поворотная ручка большой нагревательной плиты, поворотная ручка температуры духовки, поворотная ручка функций духовки, контрольная лампочка духовки и контрольная лампочка высокой температуры.
Решетка для гриллирования: служит для поджаривания, жарения и приготовления блюд в жаростойкой посуде или на подносе.
Поднос: служит для обжаривания и жарения блюд, которые содержат воду, или с которых во время приготовления вытекает вода или постное масло.
Ручка подноса (и решетки для гриллирования): обеспечивает удерживание подноса и решетки для гриллирования без риска возникновения ожога.
Ручка дверец: не нагревается, благодаря чему предотвращается риск возникновения ожога.
Стеклянные дверцы: прозрачное закаленное стекло позволяет удобным образом наблюдать за процессом приготовления.
Вращающийся шампур: служит для жарения различных видов мяса, в том числе мяса домашней птицы.
Ручка вращающегося шампура: обеспечивает удерживание вращающегося шампура.

Обслуживание духовки:

А. Выбрать режим приготовления при установке „OFF” (духовка выключена).
Б. Духовка имеет пять режимов приготовления: (верхнее нагревание).
В. Духовка имеет пять режимов приготовления: (нижнее нагревание).
Г. Духовка имеет пять режимов приготовления: (верхнее и нижнее нагревание).
Д. Духовка имеет пять режимов приготовления: (верхнее нагревание и вращающийся шампур).
Е. Духовка имеет пять режимов приготовления: (верхнее и нижнее нагревание и вращающийся шампур).

(Поворотную ручку температуры духовки можно применять исключительно в диапазоне 90-250°C).

1. Установить компоненты на решетке для гриллирования или на подносе, и закрыть дверцы духовки.
   а. Не применять ни бумажной, ни пластмассовой посуды.
   б. Следует применять подносы для приготовления блюд небольших размеров и таких, с которых во время приготовления может что-либо вытекать.
   в. Компоненты, расположенные на решетке для гриллирования, должны быть разложены равномерно.
2. Вложить штепсельную вилку в электрическую розетку. Поворотная ручка функций духовки должна находиться в позиции „OFF”.
3. Установить для приготовления требуемую температуру.
4. Окончание работы духовки подтверждается звуковым сигналом.
   а. Для того чтобы предотвратить риск возникновения ожога, горячие блюда следует вынимать с использованием прилагаемой ручки или кухонных рукавиц.
   б. С целью прекращения процесса приготовления, следует установить поворотную ручку функций духовки в позицию „OFF”.
5. После окончания приготовления следует вынуть штепсельную вилку из электрической розетки.

PK3002_IM_200.indd 17 2010-11-16 16:52:53

Приготовление блюд в духовке:

1. Время приготовления зависит от употребляемых компонентов, температуры, веса и величины порций. Время приготовления должно быть приспособлено к рецепту и текущему составу блюда.
2. В случае долгого приготовления, время можно сократить, употребляя нагревательные плиты. Время приготовления должно быть приспособлено к текущему составу блюда.
3. Электродуховка автоматически подгоняет температуру нагревательных элементов, чтобы избежать перегрева. Через некоторое время духовка автоматически выключится, но не следует вынимать блюда до тех пор, пока они не будут правильно приготовлены.

ВНИМАНИЕ: Шкала термостата была протестирована и установлена с полной выходной мощностью 1400 Вт (верхнее и нижнее нагревание), вместо применения двух отдельных уровней мощности: 800 Вт (верхнее нагревание) и 600 Вт (нижнее нагревание).

Обслуживание нагревательной плиты:

Нагревательная плита служит для приготовления блюд в жаростойкой посуде.

Духовку и нагревательную плиту можно применять одновременно или отдельно.

Кухонная посуда

1. Для подогревания блюд на нагревательной плите можно применять посуду из ферритной стали (эмалированной, литой или нержавеющей) с гладкой, плоской нижней частью, с диаметром 155-185 мм, с крышкой.
2. Для подогревания блюд нельзя применять алюминиевую или медную посуду, а также посуду с диаметром, который меньший от диаметра нагревательной плиты.

Инструкция по обслуживанию

1. Вложить штепсельную вилку в электрическую розетку.
2. Установить поворотную ручку малой нагревательной плиты в позицию „0” (малая нагревательная плита выключена), „300 Вт” (мощность малой нагревательной плиты 300 Вт), „400 Вт” (мощность малой нагревательной плиты 400 Вт) или „700 Вт” (мощность малой нагревательной плиты 700 Вт).
3. Установить поворотную ручку большой нагревательной плиты в позицию „0” (большая нагревательная плита выключена), „400 Вт” (мощность большой нагревательной плиты 400 Вт), „800 Вт” (мощность большой нагревательной плиты 800 Вт) или „1200 Вт” (мощность большой нагревательной плиты 1200 Вт).
4. Установить требуемое время приготовления.
5. После окончания приготовления следует установить поворотную ручку нагревательной плиты в позицию „0”.

Внимание: Вес блюда, установленного на подносе или на решетке для гриллирования, не может превышать 3 кг. (Не следует укладывать компоненты исключительно на одной половине подноса или решетки для гриллирования - они должны быть разложены равномерно.)

ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД И ЧИСТКА

ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ ЧИСТКУ, СЛЕДУЕТ ОТКЛЮЧИТЬ ДУХОВКУ ОТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И ВЫЖДАТЬ, ПОКА ОНА ОСТЫНЕТ.

Духовка имеет простое покрытие для чистки. В случае необходимости, следует протереть стенки духовки влажной тряпочкой. Не следует применять чистящие препараты из стальной шерсти, ни острые очистительные средства, а также не скоблить стенки металлическими столовыми приборами, чтобы не повредить простого для чистки покрытия. Принадлежности следует мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Дверцы следует протирать влажной тряпочкой и осушать бумажным полотенцем или сухой тряпочкой.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Вместительность духовки: 30 литров
Питание: 220-240 В, ~ 50 Гц
Полная выходная мощность: 3300 Вт
Уровень шума: 45дБ/А/
Выходная мощность большой нагревательной плиты (Ф 185 мм): 1200 Вт
Выходная мощность малой нагревательной плиты (Ф 155 мм): 700 Вт
Выходная мощность духовки: 1400 Вт

Экология – защита окружающей среды

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

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

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

Вес: 11,5кг e

Expo–service® Sp. z o.o.

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

Importer address:
real,-Hypermarket OOO,
Leningradskoye shosse 71G,
125445, Moscow, Russia

CE

PK3002_IM_200.indd 18 2010-11-16 16:52:53

POUZE PRO POUŽITÍ V UZAVŘENÝCH MÍSTNOSTECH.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

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

TENTO NÁVOD K OBSLUZE SI PONECHTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.

Postup před použitím

Před prvním použitím konvekční stolní pečicí trouby postupujte takto:

1. Seznamte se všemi pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze.
2. Ujistěte se, že spotřebič je odpojen ze sítě a kolečko pro ovládání časovače je v poloze OFF (vypnuto).
3. Vyjměte všechny rošty a nádoby. Umyjte rošty a nádoby v teplé vodě s mycím přípravkem nebo v myčce.
4. Důkladně vysušte veškeré příslušenství a umístěte je v troubě. Zapněte napájecí kabel do zásuvky. Nyní je vaše konvekční elektrická pečicí trouba s rožněm a grilem připravená k použití.

Přístroj je vybaven krátkým přívodním kabelem, což dovoluje omezit riziko zapletení nebo zakopnutí o kabel. Používání prodlužovacího kabelu je dovoleno, pod podmínkou dodržování bezpečnostních pravidel:

1. Jmenovitá hodnota prodlužovacího kabelu musí být stejná nebo vyšší než jmenovitá hodnota spotřebiče.
2. Neumisťujte prodlužovací kabel s připojeným přívodním kabelem na místech (např. na kuchyňskou linku nebo stůl), kam k němu mohou mít přístup děti nebo kde o něj může někdo zakopnout.

PK3002_IM_200.indd 19 2010-11-16 16:52:54

SOUČÁSTI PŘÍSTROJE

1. Skleněná dvířka
2. Rukojeť dvířek
3. Grilovací rošt
4. Velká topná deska
5. Malá topná deska
6. Plášť
7. Ovládací knoflík malé topné desky
8. Kontrolka malé topné desky
9. Ovládací knoflík velké topné desky
10. Kontrolka velké topné desky
11. Ovládací knoflík teploty trouby
12. Ovládací knoflík funkcí trouby
13. Kontrolka trouby
14. Otočný rožeň
15. Tác
16. Držák tácu
17. Držák otočného rožně

Funkce

Velká topná deska (Φ 185 mm): slouží mj. k přípravě jídel v žáruvzdorném nádobí.

Malá topná deska (Φ 155 mm): slouží mj. k přípravě jídel v žáruvzdorném nádobí.

Ovládací panel: ovládací knoflík malé topné desky, ovládací knoflík velké topné desky, ovládací knoflík teploty trouby, ovládací knoflík funkcí trouby, kontrolka trouby a kontrolka vysoké teploty.

Grilovací rošt: slouží k opékání, pečení a pro přípravu jídel v žáruvzdorném nádobí nebo na tácu.

Tác: slouží k opékání a pečení jídel, která obsahují vodu nebo z kterých během vaření vytéká voda nebo olej.

Držák tácu (a grilovacího roštu): umožňuje držení tácu a grilovacího roštu bez nebezpečí popálení.

Rukojeť dvířek: nezahřívá se, čímž zamezuje nebezpečí popálení.

Skleněná dvířka: díky průhlednému tvrzenému sklu je možno pohodlně sledovat proces vaření.

Otočný rožeň: slouží k opékání masa a drůbeže.

Držák otočného rožně: umožňuje držení otočného rožně.

Obsluha trouby:

A. Zvolte režim vaření během nastavení „OFF" (trouba je vypnutá).
B. Trouba má pět režimů vaření: (horní ohřev).
C. Trouba má pět režimů vaření: (dolní ohřev).
D. Trouba má pět režimů vaření: (horní a dolní ohřev).
E. Trouba má pět režimů vaření: (horní ohřev a otočný rožeň).
F. Trouba má pět režimů vaření: (horní a dolní ohřev a otočný rožeň).

(Ovládací knoflík teploty trouby reguluje teplotu pouze v rozsahu 90-250°C).

1. Umístěte jídlo na grilovacím roštu nebo na tácu a zavřete dvířka trouby.
   a. Nepoužívejte papírové ani plastové nádobí.
   b. Tác používejte pro přípravu nevelkých jídel a jídel, ze kterých může během vaření něco vytékat.
   c. Potraviny umístěné na grilovacím roštu musí být rovnoměrně rozloženy.
2. Zapojte vidlici do síťové zásuvky. Ovládací knoflík funkcí trouby musí být v poloze „OFF".
3. Nastavte požadovanou teplotu vaření.
4. Ukončení práce trouby signalizuje zvukový signál.
   a. Horké jídlo vytahujte s pomocí přiloženého držáku nebo kuchyňskými rukavicemi, aby nedošlo k popálení.
   b. Pro přerušení procesu vaření nastavte ovládací knoflík funkcí trouby do polohy „OFF".
5. Po ukončení vaření vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.

Příprava jídel v troubě:

1. Doba vaření závisí na použitých potravinách, jejich teplotě, hmotnosti a velikosti porce. Doba vaření musí být upravena podle receptu a momentálního stavu potravin.
2. Při dlouhém vaření je možno zkrátit dobu vaření použitím topných desek. Doba vaření musí být upravena podle momentálního stavu připravovaného jídla.
3. Elektrická trouba automaticky přizpůsobí teplotu topných prvků tak, aby nedocházelo k přehřívání. Za určitou dobu se trouba sama vypne, avšak jídlo nevytahujte, dokud nebude správně uvařené.

POZOR: Stupnice termostatu byla zkoušena a instalována pro celkový výkon 1400 W (horní a dolní ohřev) místo použití dvou oddělených úrovní výkonu: 800 W (horní ohřev) a 600 W (dolní ohřev).

Obsluha topné desky:

Topné desky slouží pro vaření jídel v žáruvzdorných nádobách. Troubu a topné desky lze používat současně nebo zvlášť.

Kuchyňské nádobí

1. Pro přípravu jídel na topné desce lze používat nádobí z feritické oceli (smaltované, lité nebo nerezové) s hladkým, plochým dnem o průměru 155-185 mm a s poklicí.
2. Při ohřívání jídel se nesmí používat hliníkové nebo měděné nádobí ani nádobí s dnem o průměru menším než je průměr topné desky.

Návod na obsluhu

1. Zapojte vidlici do síťové zásuvky.
2. Nastavte ovládací knoflík malé topné desky do polohy „0" (malá topná deska je vypnutá), „300W" (výkon malé topné desky 300 W), „400W" (výkon malé topné desky 400 W) nebo „700W" (výkon malé topné desky 700 W).
3. Nastavte ovládací knoflík velké topné desky do polohy „0" (velká topná deska je vypnutá), „400W" (výkon velké topné desky 400 W), „800W" (výkon velké topné desky 800 W) nebo „1200W" (výkon velké topné desky 1200 W).
   • Nastavte požadovanou dobu vaření.
   • Po ukončení vaření uveďte ovládací knoflík topné desky do polohy „0".

PK3002_IM_200.indd 20 2010-11-16 16:52:54

Pozor: Hmotnost potravin umístěných na tácu nebo na grilovacím roštu nesmí překročit 3 kg. (Nepokládejte potraviny pouze na jedné polovině tácu nebo grilovacího roštu – potraviny musí být rozmístěny rovnoměrně.)

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

PŘED ZAHÁJENÍM ČIŠTĚNÍ VYPNĚTE TROUBU ZE SÍŤOVÉ ZÁSUVKY A POČKEJTE, AŽ VYCHLADNE.

Trouba je pokryta povlakem, který se snadno čistí. Pokud je to nutné očistěte stěny vlhkou utěrkou. Nepoužívejte drátěnky z ocelové vlny ani drsné čisticí prostředky. Neškrábejte stěny kovovým příborem, abyste nepoškodili snadno čistitelný povlak. Příslušenství myjte v teplé vodě s mýdlem nebo v myčce nádobí. Dvířka otírejte vlhkým hadříkem a vysušte papírovým ručníkem nebo suchou utěrkou.

SPECIFIKACE

Objem trouby: 30 litrů
Napájení: 220-240 V ~ 50 Hz
Celkový výkon: 3300 W
Hlučnost: 45dB/A/
Výkon velké topné desky (Φ 185): 1200 W
Výkon malé topné desky (Φ 155): 700 W
Výkon trouby: 1400 W

Ekologie – Ochrana životního prostředí

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

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

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

Hmotnost: 11,5kg e

Expo–service Sp. z o.o.

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

Importer:
Česká Republika
MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o.
Jeremiášova 1249/7, 155 80
Praha 515, Česká Republika

CE

PK3002_IM_200.indd 21 2010-11-16 16:52:54

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

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

1. Prečítajte si všetky návody.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo kolieska.
3. Spotrebič nie je určený na obsluhu osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzibilné alebo psychické schopnosti alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, pokiaľ budú pracovať bez dozoru alebo nebudú informovaní o spôsobe používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečie. Deti musia byt pod neustálym dohľadom, aby ste zaistili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
4. V rámci ochrany proti zásahu elektrickým prúdom kábel, zástrčku ani iné časti rúry nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín.
5. Chráňte spotrebič, aby kábel neprevísal nad hranou stola alebo inej pracovnej dosky ani nepríšiel do kontaktu s horúcimi povrchmi.
6. Spotrebič nepoužívajte ak sú jeho kábel alebo zástrčka poškodené. V prípade nesprávneho fungovania spotrebiča alebo ak dôjde k akémukoľvek jeho poškodeniu, odovzdajte ho do najbližšieho autorizovaného servisného centra za účelom kontroly, opravy alebo nastavenia.
7. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca môže viesť k nebezpečenstvu alebo zraneniu.
8. Spotrebič neklaďte na alebo k horúcemu plynovému alebo elektrickému sporáku, do zohriatej trúby alebo mikrovlnnej rúry.
9. Pri používaní elektrickej rúry nechajte na všetkých jej stranách priestor najmenej 12 cm pre zabezpečenie voľného prúdenia vzduchu.
10. Ak spotrebič nepoužívate alebo pred jeho čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred montážou a demontážou dielov lebo čistením nechajte rúru vychladnúť.
11. Riad s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami premiestňujte nanajvýš opatrne.
12. Ak chcete zabrániť prehriatiu rúry, nezakrývajte tácku na omrviny ani žiadnu inú časť rúry alobalom.
13. Pri vyberaní tácky alebo odstraňovaní horúceho tuku alebo iných horúcich kvapalín postupujte obzvlášť opatrne.
14. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky. Úlomky drôteniek môžu prísť do styku s časťami pod napätím, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
15. Prikrytie rúry počas prevádzky alebo jej kontakt s horľavými materiálmi ako záclony alebo steny môže spôsobiť požiar. Na zapnutú rúru neklaďte žiadne predmety.
16. Nádoby z iných materiálov ako kov alebo sklo používajte so zvýšenou opatrnosťou.
17. Do rúry nevkladajte predmety z týchto materiálov: kartón, plast, papier, ap.
18. Ak rúru nepoužívate, okrem príslušenstva odporúčaného výrobcom v nej neuchovávajte žiadne iné materiály.
19. Vždy najprv pripojte zástrčku do spotrebiča a až potom do zásuvky. Pri odpájaní zo siete nastavte všetky kolieska do polohy „off" (vypnuté) a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Kábel vždy vyťahuje uchopením za zástrčku a nie ťahaním za samotný kábel.
20. Pri vkladaní alebo vyberaní horúcich vecí z rúry noste vždy ochranné kuchynské rukavice.
21. Spotrebič má dvierka s bezpečnostného kaleného skla. Toto sklo je pevnejšie ako bežné sklo a odolnejšie proti rozbitiu. Zabráňte poškriabaniu dvierok alebo obíjaniu hrán.
    V prípade škrabancov alebo obití zavolajte pred opätovným použitím rúry na našu zákaznícku linku.
22. Nepoužívajte vonku.
23. Spotrebič používajte len v súlade s jeho určením.
24. Tento spotrebič je určený LEN NA DOMÁCE POUŽITIE.
25. Dostupné povrchy sa môžu počas prevádzky spotrebič nahrievať.
26. Na úplne otvorené sklenené dvierka neklaďte žiadne predmety.
27. Spotrebič nie je určený na ovládanie vnútorným časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

NÁVOD ODLOŽTE.

Pred použitím elektrickej rúry

Pred prvým použitím konvekčnej elektrickej rúry:

1. Prečítajte si všetky pokyny uvedené v tejto príručke.
2. Skontrolujte, či nie je zapojená do siete a koliesko časovača je v polohe Off (vypnutá).
3. Vyberte všetky mriežky a nádoby. Umyte mriežky a nádoby v teplej vode s detergentom alebo v umývačke.
4. Každé príslušenstvo dobre vysušte a odložte do rúry. Zástrčku zasuňte do zásuvky. Od tejto chvíle je Vaša konvekčná elektrická rúra s ražňom a grilom pripravená na použitie.

Spotrebič je vybavený krátkym sieťovým káblom, čo umožňuje obmedziť riziko zamotania alebo potknutia o kábel. V prípade dodržania nasledovných bezpečnostných opatrení je možné používať predlžovaciu šnúru:

1. Menovitá hodnota predlžovacej šnúry musí byť rovná alebo väčšia ako menovitá hodnota spotrebiča.
2. Predlžovacia šnúra s pripojeným sieťovým káblom sa nesmie umiestňovať na miestach (kuchynské dosky alebo stoly), v ktorých k nej môžu mať prístup deti alebo v ktorých sa o ňu môže niekto potknúť.

PK3002_IM_200.indd 22 2010-11-16 16:52:54

ČASTI SPOTREBIČA

1. Sklenené dvierka
2. Rukoväť dvierok
3. Rošt na grilovanie
4. Veľká varná platňa
5. Malá varná platňa
6. Plášť
7. Koliesko malej varnej platne
8. Kontrolka malej varnej platne
9. Koliesko veľkej varnej platne
10. Kontrolka veľkej varnej platne
11. Koliesko teploty rúry
12. Koliesko funkcií rúry
13. Kontrolka rúry
14. Rotačný ražeň
15. Tácka
16. Držiak tácky
17. Rukoväť rotačného ražňa

Funkcie

Veľká varná platňa (Φ 185 mm): Slúži okrem iného na prípravu jedál v žiaruvzdornom riade.

Malá varná platňa (Φ 155 mm): Slúži okrem iného na prípravu jedál v žiaruvzdornom riade.

Ovládací panel: Koliesko malej varnej platne, koliesko veľkej varnej platne, koliesko teploty rúry, koliesko funkcií rúry, kontrolka rúry a kontrolka vysokej teploty.

Rošt na grilovanie: Slúži na opekanie, pečenie a prípravu jedál v žiaruvzdornom riade alebo na tácke.

Tácka: Slúži na opekanie a pečenie jedál, ktoré obsahujú vodu alebo z ktorých počas varenia vyteká voda alebo olej.

Držiak tácky (a rukoväť roštu na grilovanie): Umožňuje držanie tácky a roštu na grilovanie bez rizika popálenín.

Rukoväť dvierok: Nenahrieva sa, vďaka čomu predchádza riziku popálenín.

Sklenené dvierka: Číre tvrdené sklo umožňuje pohodlne pozorovať proces varenia.

Rotačný ražeň: Slúži na pečenia mies a hydiny.

Rukoväť rotačného ražňa: Umožňuje uchopenie rotačného ražňa.

Obsluha rúry:

A. Zvoľte režim varenia pri nastavení „OFF" (vypnutá rúra).
B. Rúra má päť režimov varenia: (horné ohrievanie).
C. Rúra má päť režimov varenia: (dolné ohrievanie).
D. Rúra má päť režimov varenia: (horné a dolné ohrievanie).
E. Rúra má päť režimov varenia: (horné ohrievanie a rotačný ražeň).
F. Rúra má päť režimov varenia: (horné a dolné ohrievanie a rotačný ražeň).

(Kolieska teploty rúry používajte výlučne v rozsahu 90 -250 °C).

1. Jedlo umiestnite na rošt na grilovanie alebo tácku a zavrite dvierka rúry.
   a. Nepoužívajte papierový ani plastový riad.
   b. Používajte tácku na prípravu jedál menších rozmerov a takých, z ktorých počas varenia môže niečo vytekať.
   c. Jedlo umiestnené na rošte na grilovanie musí byť rozložené rovnomerne.
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Koliesko funkcií rúry by sa malo nachádzať v polohe „OFF".
3. Nastavte požadovanú teplotu varenia.
4. Ukončenie prevádzky rúry sprevádza zvukový signál.
   a. Horúce jedlá vyberajte pomocou priloženého držiaka alebo kuchynskými rukavicami, aby ste sa neobarili.
   b. Ak chcete prerušiť varenie, koliesko funkcií rúry prepnite do polohy „OFF".
5. Po ukončení varenia zástrčku vytiahnite zo zásuvky.

Príprava jedál v rúre:

1. Čas varenia závisí od používaných jedál, teploty, hmotnosti a veľkosti porcie. Čas varenia musí byť prispôsobený receptu a momentálnemu stavu jedla.
2. V prípade dlhého varenia môže byť čas skrátený s použitím varných platní. Čas musí byť prispôsobený momentálnemu stavu jedla.
3. Elektrická rúra automaticky prispôsobuje teplotu ohrievacích telies, aby nedošlo k prehriatiu. Po istej dobe sa rúra automaticky vypne, jedlo však z nej nevyberajte pokiaľ nebude riadne uvarené.

POZNÁMKA: Škála termostatu bola otestovaná a namontovaná s celkovým výstupným výkonom 1400 W (horné a dolné ohrievanie) miesto používania dvoch samostatných úrovní výkonu: 800 W (horné ohrievanie) a 600 W (dolné ohrievanie).

Obsluha varnej platne:

Varná platňa okrem iného slúži na prípravu jedál v žiaruvzdornom riade. Rúra a varná platňa môžu byť používané súčasne alebo osobitne.

Kuchynský riad

1. Na zohrievanie jedál na varnej platni môžete používať riad z feritickej ocele (emailovanej, odlievanej alebo nehrdzavejúcej) s hladkým, plochým dnom s priemerom 155 - 185 mm a pokrievkou.
2. Na zohrievanie jedál nepoužívajte hliníkový ani medený riad ani riad so spodkom s priemerom menším ako varná platňa.

Návod na obsluhu

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Koliesko malej varnej platne otočte do polohy „0" (malá varná platňa vypnutá), „300W" (výkon malej varnej platne 300 W), „400W" (výkon malej varnej platne 400 W) alebo „700W" (výkon malej varnej platne 700 W).
3. Koliesko veľkej varnej platne otočte do polohy „0" (veľká varná platňa vypnutá), „400W" (výkon veľkej varnej platne 400 W), „800W" (výkon veľkej varnej platne 800 W) alebo „1200W" (výkon veľkej varnej platne 1200 W).

PK3002_IM_200.indd 23 2010-11-16 16:52:54

- Nastavte požadovaný čas varenia.
- Po ukončení varenia koliesko varnej platne pootočte do polohy „0“.

Poznámka: Hmotnosť jedla umiestneného na tácke alebo rošte na grilovanie nesmie prekračovať 3 kg. (Jedlo neukladajte len na jednej polovici tácky alebo roštu na grilovanie – malo by byť rozložené rovnomerne.)

ČISTENIE A ÚDRŽBA

PRED ČISTENÍM RÚRU ODPOJTE OD NAPÁJANIA A POČKAJTE KÝM VYCHLADNE.

Rúra je pokrytá ľahko čistiteľnou vrstvou. V prípade potreby steny utrite vlhkou handričkou. Nepoužívajte čistiace pomôcky z oceľovej vlny ani ostré čistiace prostriedky a steny neškrabte kovovým príborom, aby ste nepoškodili ľahko čistiteľnú vrstvu. Príslušenstvo umývajte v teplej mydlovej vode alebo umývačke. Dvierka utierajte vlhkou handričkou a vysušte papierovou utierkou alebo suchou handričkou.

ŠPECIFIKÁCIA

Objem rúry: 30 litrov
Napájanie: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Celkový výstupný výkon: 3300 W
Hlučnosť: 45 dB/A/
Výstupný výkon veľkej varnej platne (Φ 185): 1200 W
Výstupný výkon malej varnej platne (Φ 155): 700 W
Výstupný výkon rúry: 1400 W

Ekológia – ochrana životného prostredia

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

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

Hmotnosť: 11,5kg e

Uvedené na trh po 13.8.2005

Expo–service® Sp. z o.o.

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

Importer:
Slovenská Republika
METRO Cash&Carry Slovakia s.r.o.
Senecká cesta 1881
900 28 Ivanka pri Dunaji

CE

PK3002_IM_200.indd 24 2010-11-16 16:52:54

Преди употреба на електрическата фурна, Ви молим подробно да се запознаете с ръководството за експлоатация.
ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО В ЗАТВОРЕНИ ПОМЕЩЕНИЯ.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

1. Запознайте се с всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или ръкохватките.
3. Уредът не е предназначен за ползване от лица (в това число и деца) с ограничени физически, допирни и психически способности, а също така не притежаващи съответния опит или знания, ако тяхната работа няма да се извършва под надзор или не са им предоставени инструкциите за употреба на уреда, от лице отговорно за тяхната безопасност.
   Децата трябва да са под надзор, за да сте сигурни, че не използват уреда за игра.
4. С цел защита от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или други части на фурната във вода или други течности.
5. Следете за това, кабелът да не виси от краищата на масата или от друг плот и да не докосва горещи повърхности.
6. Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел. В случай на неправилно функциониране на уреда или при възникване, на каквато и да било повреда - върнете уреда в най-близкия оторизиран сервизен център с цел проверка, ремонт или регулировка.
7. Употребата на аксесоари, които не са препоръчвани от производителя, може да бъде повод за възникване на опасност или телесно нараняване.
8. Не поставяйте уреда на/или в близост до гореща газова или електрическа печка, в загрята фурна или в микровълнова фурна.
9. Използвайки фурната, трябва да осигурите свободно пространство, най-малко 12 см от всички страни, за да осигурите подходящо преминаване на въздуха.
10. Извадете щепсела от контакта, когато уреда не се използва или преди неговото почистване. Оставете го да се охлади преди монтаж, демонтаж на части или при почистване на фурната.
11. Съдовете съдържащи горещо олио или други горещи течности, трябва да бъдат премествани с голямо внимание.
12. За да избегнете прегряването на фурната, не трябва да покривате таблата за трохи, нито другите части на фурната с метално фолио.
13. По време на изваждането на таблата или при премахването на горещо олио, или на други горещи течности, трябва да запазите особено внимание.
14. Не използвайте метални средства за почистване. Счупените елементи на металното средство, може да се допрат до електрическите части, създавайки опасност от токов удар.
15. Покриването на фурната по време на работа или в нейна близост със запалими материали, напр. завеси, пердета или стени може да доведе до пожар. Не поставяйте никакви предмети върху фурната, когато тя работи.
16. Съдовете изработени от друг материал, а не от метал или стъкло, трябва да се използват много внимателно.
17. Не поставяйте във фурната предмети изработени от следните материали: картон, пластмаса, хартия и т.н.
18. Освен аксесоарите препоръчвани от производителя, не съхранявайте във фурната никакви други материали, когато не я използвате.
19. Винаги най-напред трябва да включите щепсела към уреда, а след това в контакта. С цел изключване, нагласете всички селектори в позиция „off" (изключено) и извадете щепсела от контакта. Трябва винаги да държите за щепсела, а не да дърпате кабела.
20. Винаги носете предпазни кухненски ръкавици, когато поставяте или вадите горещи неща от фурната.
21. Уредът е снабден с калена вратичка от безопасно стъкло. Това стъкло е по-здраво от обикновените и е много по-издръжливо на счупване. Не трябва да се допуска издраскване или ожулване на повърхността или краищата на вратичката. В случай на издраскване или ожулване, Ви молим да се свържете с нашата потребителска линия, преди отново да използвате фурната.
22. Не използвайте уреда във външни условия.
23. Използвайте уреда само в съответствие с неговото предназначение.
24. Този уред е предназначен ЕДИНСТВЕНО ЗА УПОТРЕБА В ДОМАШНИ УСЛОВИЯ.
25. Достъпните повърхности могат да се нагряват по време на работата на уреда.
26. Не поставяйте предмети върху стъклената врата, когато тя е напълно отворена.
27. Уредът не може да се управлява с външен таймер или с отделно дистанционно управление.

РЪКОВОДСТВОТО ТРЯБВА ДА СЕ ЗАПАЗИ.

PK3002_IM_200.indd 25 2010-11-16 16:52:54

Уредът е оборудван с къс зареждащ кабел, което ограничава риска от заплитане на кабела или спъване в кабела. Позволява се ползване на кабелен удължител, при условие, че се спазват следните инструкции за безопасността:

1. Номиналната стойност на удължителя трябва да е равна или по-висока от номиналната стойност на уреда.
2. Не се оставя удължителя със щепсела, включен в контакта на места (напр. на кухненски плот или на масата), достъпни за деца или където съществува риск от спъване в него.

ЧАСТИ НА ФУРНАТА

1. Стъклени вратички
2. Дръжка на вратичките
3. Скара
4. Голяма нагревателна плоча
5. Малка нагревателна плоча
6. Корпус
7. Копче за регулиране на малката нагревателна плоча
8. Контролна лампичка на малката нагревателна плоча
9. Копче за регулиране на голямата нагревателна плоча
10. Контролна лампичка на голямата нагревателна плоча
11. Копче за регулиране на температурата на фурната
12. Копче за включване на функцията фурна
13. Контролна лампичка на фурната
14. Въртящ се грил
15. Тава
16. Дръжка за тавата
17. Дръжка за въртящия се грил

Функции

Голяма нагревателна плоча (Ф 185 мм): служи освен другото за приготвяне на ястия в огнеупорни съдове.

Малка нагревателна плоча (Ф 155 мм): служи освен другото за приготвяне на ястия в огнеупорни съдове.

Панел за управление: копче на малката нагревателна плоча, копче на голямата нагревателна плоча, копче за регулиране на температурата на фурната, копче за включване на функцията фурна, контролна лампичка на фурната и контролна лампичка за висока температура.

Скара: служи за запичане, печене и приготвяне на ястия в огнеупорни съдове или в тава.

Тава: служи за припичане и печене на ястия, които съдържат вода, или, от които по време на печене изтича вода или олио.

Дръжка за тавата (и скарата): дава възможност тавата и скарата да се държат без риск от изгаряне.

Дръжка на вратичката: не се нагрява, което предпазва от изгаряне.

Стъклени вратички: прозрачно закалено стъкло позволява свободно да наблюдавате процеса на готвене.

Въртящ се грил: служи за печене на месо.

Дръжка за въртящия се грил: ползволява да държите въртящия се грил.

Обслужване на фурната:

A. Изберете режим на готвене при настройката „OFF" (включена фурна).
B. Фурната е с пет режима на готвене: (горно нагряване).
C. Фурната е с пет режима на готвене: (долно нагряване).
D. Фурната е с пет режима на готвене: (горно и долно нагряване).
E. Фурната е с пет режима на готвене: (горно нагряване и въртящия се грил).
F. Фурната е с пет режима на готвене: (горно нагряване, долно нагряване и въртящия се грил).

(Копче за регулиране на температурата на фурната може да се ползва изключително в обхват от 90 до 250°C).

1. Поставете съставките на скарата или в тавата и затворете вратичката на фурната.
   а. Не ползвайте хартиени нито пластмасови съдове.
   б. Тавата ползвайте за приготвяне на не много големи ястия и ястия, от които по време на готвене може да изтича някаква течност.
   в. Поставените на скарата съставки трябва да бъдат разположени равномерно.
2. Включете щепсела в контакта. Копчето за включване на функцията фурна трябва да се намира в „OFF" позиция.
3. Настройте необходимата температура на готвене.
4. Приключването на работа на фурната се потвърждава със звуков сигнал.
   а. Горещите ястия изваждайте от фурната с помощта на приложената ръкохватка или кухненските ръкавици, за да се предпазите от риска от изгаряне.
   б. За да прекъснете процеса на готвенето, настройте копчето за включване на функцията фурна в „OFF" позиция.
5. След като приключите с готвенето, извадете щепсела от контакта.

Приготвяне на ястия във фурната:

1. Времето на готвене зависи от ползваните съставки, температурата, теглото и размера на порцията. Времето на готвене трябва да отговаря на времето, посочено в готварската рецепта, като се следи състоянието на ястието.
2. Дългото време на готвене може да се съкрати, ползвайки нагревателните плочи, като през цялото време трябва да се следи състоянието на ястието.
3. Електрическата фурна автоматично настройва температурата на нагревателните елементи, за да се избегне загряването им. След съответно време фурната ще се самоизключи, но не трябва да се изважда ястието, докато не е добре сготвено.

PK3002_IM_200.indd 26 2010-11-16 16:52:55

Внимание: Вместо да се ползва две отделни нива мощност – 800 W (горно нагряване) и 600 W (долно нагряване) – скалата на термостата е тествана и монтирана с пълна изходна мощност 1400 W (горно и долно нагряване).

Обслужване на нагревателната плоча:

Нагревателната плоча служи за приготвяне на ястия в огнеупорни съдове.

Фурната и нагревателната плоча могат да се ползват и двете едновременно или всяка отделно.

Кухненски съдове

1. За стоплянето на ястията върху нагревателната плоча могат да се ползват съдове от феритна стомана (емалирана, неръждаема стомана, отливки от стомана) с гладко, плоско дъно с диаметър 155-185 мм и с капак.
2. За стоплянето на ястията не бива да се ползват алуминиеви или медни съдове, нито съдове с диаметъра на дъното, което е по-малко от диаметъра на нагревателната плоча.

Инструкции за употреба

1. Включете щепсела в контакта.
2. Настройте копчето за регулиране на малката нагревателна плоча в „0" позиция (малката нагревателна плоча е изключена), „300W" (мощност на малката нагревателна плоча 300 W), „400W" (мощност на малката нагревателна плоча 400 W) или „700W" (мощност на малката нагревателна плоча 700 W).
3. Настройте копчето за регулиране на голямата нагревателна плоча в „0" позиция (голямата нагревателна плоча е изключена), „400W" (мощност на голямата нагревателна плоча 400 W), „800W" (мощност на голямата нагревателна плоча 800 W) или „1200W" (мощност на голямата нагревателна плоча 1200 W).
   - Настройте необходимата температура на готвене.
   - След като приключите с готвенето, настройте копчето на нагревателната плоча в „0" позиция.

Внимание: Теглото на ястието, поставено в тавата или на скарата не може да надвишава 3 кг. (Не бива да нареждате съставките само на една част от тавата или скарата – съставките трябва да бъдат разположени равномерно.)

ПОДДЪРЖАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ ИЗКЛЮЧЕТЕ ФУРНАТА ОТ ЗАХРАНВАНЕТО И Я ОСТАВЕТЕ ДА ИЗСТИНЕ НАПЪЛНО.

Фурната е с лесно за почистване покритие. Ако е нужно, избършете стените на фурната с влажна кърпа. Не ползвайте стоманена вълна нито силни почистващи средства и не търкайте стените на фурната с метални прибори, за да не повредите лесната за почистване повърхност. Аксесоариите мийте в топла сапунена вода или в съдомиялна машина. Вратичките избършете с влажна кърпа и ги изсушете с хартиена или суха кърпа.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Обем на фурната: 30 литъра
Захранване: 220-240 В ~ 50 Гц
Пълна изходна мощност: 3300 Вт
Ниво на шума: 45дБ/А/
Изходна мощност на голямата нагревателна плоча (Ф 185): 1200 Вт
Изходна мощност на малката нагревателна плоча (Ф 155): 700 Вт
Изходна мощност на фурната: 1400 Вт

Екология – Опазване на Околната Среда

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

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

Тегло: 11,5кг e

Expo–service Sp. z o.o.

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

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

CE

PK3002_IM_200.indd 27 2010-11-16 16:52:55

СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА

от датата на продажбата

Вид и модел на уреда	
Фабричен номер	
Фактура номер	*Дата*
Купувач	
Адрес	
Извършил монтажа	

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач	*Купувач*

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

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

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

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

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

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

CE

PK3002_IM_200.indd 28 2010-11-16 16:52:56

ДАТА НА ПРИЕМАНЕ ЗА РЕМОНТ	ДАТА НА ОТРЕМОНТИРАНЕ	ОПИСАНИЕ НА ДЕФЕКТА	ПЕЧАТ И ПОДПИС НА СЕРВИЗА

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА

Град	Адрес-сервиз	Код	Тел.-сл.	Факс	Фирма
Благоевград-хладилници	ул."Трети март" 40 партер	073	887306, 882895	882895	ЕТ "Паро-45"
Благоевград-без хладилници	ул. "Димитър Йосифов" 1	073	880302		с-з "Електрик"
Бургас	к-с"Изгрев", зад бл. 68	056	860838		ЕТ"Ремтех-75"
Варна	ул. "Д-р Басанович" 22 ул."Полк. Свещаров" 4	052	334848 634813	334848	ЕТ"Сонийо"
Варна	к-с"Чайка" бл. 68 - Сервиз битова техника	052	303659	303659	С-з Битова техника
Пловдив	ул. "Марин Дринов" 25	032	620298	620298	ЕТ"Петър Чомаков"
Пловдив	ул. "Зайчар" 4	032	941757	941757	ЕТ"Скандинавия"-Ванко Зиновиев
Русе	кв. "Здравец-Изток", ул. "Прага"11, бл. "Калоян", партер	082	841068		ЕТ"Елдом комерс-Лъчезар Коцев"
Русе	ул."Съборна" 5	082	823730		ЕТ "Венцислав Танков-Аляска"
София	ул."Козлодуй" 113	02	8334170, 8334195	9311177	"Сотиров Н" ООД
Ст. Загора	ул."Цар Симеон Велики" 135, вх.Б	042	605080 867010		ЕТ"Илибон"
Ст. Загора	ул."Св. Княз Борис" 61	042	601001	601001	ЕТ "Никола Колев- ВЕК"

PK3002_IM_200.indd 29 2010-11-16 16:52:57

Înainte de a începe să folosiți cuptorul, citiți cu atenție instrucțiunile de folosire.
DESTINAT EXCLUSIV PENTRU UTILIZAREA ÎN SPAȚII ACOPERITE.

RECOMANDĂRI IMPORTANTE

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

1. Citiți instrucțiunile de folosire în întregime.
2. Nu atingeți suprefețele fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerele.
3. Aparatul nu este conceput astfel încât să poată fi folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzitive sau psihice sunt limitate sau care nu dețin cunoștințele sau experiența necesare. Aceste persoane pot folosi aparatul numai sub supravegherea sau după ce le-au fost transmise instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către persoanele ce răspund de siguranța lor.
   Copiii vor trebui supravegheați permanent pentru a vă asigura că nu folosesc aparatul pentru a se juca.
4. Pentru a evita pericolul de electrocutare, evitați să cufundați cablul de alimentare, fișa sau alte elemente componente ale cuptorului în apă sau alte lichide.
5. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
6. Nu folosiți aparatul atunci când cablul de alimentare sau fișa acestuia sunt defecte. În cazul în care aparatul funcționează defectuos sau dacă prezintă deteriorări de orice fel, acesta va trebui predat celui mai apropiat service autorizat pentru afectuarea lucrărilor de verificare, reglare sau reparații ce se impun.
7. Folosirea altor accesorii decât cele recomandate de către producător vă poate expune pericolului de accidentare.
8. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea arzătoarelor cu gaz sau electrice, în interiorul cuptorului fierbinte sau în cuptorul cu microunde.
9. Atunci când este folosit, în jurul cuptorului trebuie să existe un spațiu liber de cel puțin 12 cm pe fiecare latură, pentru a se asigura o circulație corespunzătoare a aerului.
10. Scoateți fișa din priză atunci când aparatul nu este folosit sau când urmează să fie curățat. Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a afectua activități de montare/demontare a unor elemente sau de curățare a cuptorului.
11. Vasele în care se află ulei sau alt lichid fierbinte trebuie manipulate cu deosebită grijă.
12. Pentru a evita supra-încălzirea cuptorului, nu acoperiți cu folie metalică tava pentru firimituri sau alte elemente din interiorul cuptorului.
13. Fiți deosebit de atenți atunci când scoateți din cuptor tava, grăsime fierbinte sau alte lichide fierbinți.
14. Nu folosiți la curățarea cuptorului spălătoare de sârmă. Eventualele fragmente de sârmă ruptă pot ajunge în contact cu elementele electrice dând astfel naștere pericolului de electrocutare.
15. Acoperirea cuptorului în timpul funcționării sau contactul acestuia cu materiale inflamabile cum ar fi: draperiile sau suprafața peretelui, poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu așezați obiecte pe cuptorul aflat în funcțiune.
16. Fiți deosebit de atenți atunci când folosiți recipiente dintr-un alt material decât metalul sau sticla.
17. Nu introduceți în cuptor obiecte fabricate din următoarele materiale: carton, plastic, hârtie, etc.
18. Nu depozitați în interiorul cuptorului, atunci când acesta nu este folosit, alte materiale sau accesorii în afară de cele indicate de către producător.
19. Conectați întotdeauna capătul cablului de alimentare mai întâi la aparat și apoi la priză. Pentru a opri cuptorul, fixați toate butoanele în poziția „off" (oprit) și scoateți din priză fișa cablului de alimentare. Pentru aceasta, apucați întotdeauna de fișă, nu trageți de cablu.
20. Purtați întotdeauna mănuși de protecție pentru bucătărie la introducerea sau scoaterea obiectelor fierbinți din cuptor.
21. Ușa cuptorului este produsă din geam de protecție securizat. Acest tip de sticlă este mai rezistent decât altele și mai rezistent la zgârieturi. Evitați zgârierea suprafețelor ușii sau lovirea muchiilor acesteia. În cazul în care observați zgârieturi sau urme de lovituri pe muchiile ușii, vă recomandăm să luați legătura cu unul din agenții noștri de asistență clienți înainte de a pune din nou în funcțiune cuptorul.
22. Nu folosiți aparatul în spații deschise.
23. Folosiți aparatul numai în conformitate cu destinația acestuia.
24. Acest aparat este conceput EXLUSIV pentru UZ CASNIC.
25. Suprafețele exterioare se pot înfierbânta în timpul funcționării aparatului.
26. Nu așezați diverse obiecte pe ușa de sticlă atunci când aceasta este complet deschisă.
27. Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat cu timer extern sau cu alt sistem de acționare la distanță.

PĂSTRAȚI BROȘURA CU INSTRUCȚIUNILE DE FOLOSIRE.

Înainte de a pune în funcțiune cuptorul electric

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

1. Citiți în întregime această broșură ce cuprinde instrucțiuni de folosire.
2. Asigurați-vă că aparatul nu este conectat la priza de alimentare cu curent electric și că butonul timer-ului este fixat în poziția Off (oprit).

PK3002_IM_200.indd 30 2010-11-16 16:52:57

3. Scoateţi din cuptoru toate grătarele şi recipientele. Acestea vor trebui spălate cu apă caldă şi detergent sau în maşina de spălat vase.
4. Ştergeţi foarte bine de apă toate accesoriile înainte de a le introduce în cuptor. Conectaţi cablul la priză. Începând din acest moment cuptorul electric cu rotisor şi grillem este pregătit pentru a fi folosit.

Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare nu foarte lung şi, datorită acestui lucrul riscul de agăţare sau de împiedicare este redus. Folosirea unor prelungitoare este permisă cu condiţia respectării măsurilor de siguranţă:

1. Valoarea nominală a parametrilor prelungitorului trebuie să fie egală sau mai mare decât valoarea nominală a aparatului.
2. Nu aşezaţi prelungitorul în care este introdusă fişa cablului de alimentare al aparatului în locuri (de ex. pe blatul din bucătărie sau pe masă), unde se află la înndemâna copiilor sau unde există riscul de a vă împiedica de acesta.

ELEMENTELE APARATULUI

1. Uşa din sticlă
2. Mânerul uşii
3. Grill pentru prepararea grătarului
4. Plită încălzitoare mare
5. Plită încălzitoare mică
6. Carcasă
7. Butonul de control al plitei încălzitoare mici
8. Lampa de control a plitei încălzitoare mici
9. Butonul de control al plitei încălzitoare mari
10. Lampa de control a plitei încălzitoare mari
11. Butonul de control al temperaturii cuptorului
12. Butonul de control al funcţiei de coacere
13. Lampa de control a cuptorului
14. Rotisor rotativ
15. Tăviţă
16. Mânerul tăviţei
17. Mânerul rotisorului rotativ

Funcţii

Plită încălzitoare mare (Φ 185 mm): se foloseşte, între altele la prepararea alimentelor în vase termorezistente.

Plită încălzitoare mică (Φ 155 mm): se foloseşte, între altele la prepararea alimentelor în vase termorezistente.

Panou de control: butonul de control al plitei încălzitoare mici, butonul de control al plitei încălzitoare mari, butonul de control al temperaturii cuptorului, butonul de control al funcţiei de coacere, lampa de control a cuptorului şi lampa de control a temperaturii ridicate.

Grill pentru prepararea grătarului: se foloseşte pentru frigere, coacere şi prepararea alimentelor în vase termorezistente sau pe tavă.

Tăviţă: serveşte la frigerea şi coacerea alimentelor care conţin apă sau din care, în timpul preparării, se scurge apă sau ulei.

Mânerul tăviţei (şi grillului pentru grătar): face posibilă apucarea tăviţei şi a grill-ului fără a exista riscul de ardere.

Mânerul uşii: din material termorezistent, astfel încât se reduce riscul de arsuri.

Uşa din sticlă: sticla transparentă securizată permite observarea în condiţii de confort a procesului de preparare a alimentelor.

Rotisorul rotativ: serveşte la frigerea cărnii sau a puilor.

Mânerul rotisorului rotativ: cu ajutorul lui se poate ţine în mână rotisorul rotativ.

Mod de folosire a cuptorului:

A. Selectaţi modul de lucru al cuptorului prin fixarea în poziţia „OFF” (cuptor oprit).
B. Cuptorul are cinci moduri de încălzire în timpul funcţionării: (încălzire de sus).
C. Cuptorul are cinci moduri de încălzire în timpul funcţionării: (încălzire de jos).
D. Cuptorul are cinci moduri de încălzire în timpul funcţionării: (încălzire de sus şi jos).
E. Cuptorul are cinci moduri de încălzire în timpul funcţionării: (încălzire de sus şi grătar rotativ).
F. Cuptorul are cinci moduri de încălzire în timpul funcţionării: (încălzire de sus, încălzire de jos şi grătar rotativ).

(Temperatura de lucru a cuptorului nu poate fi fixată decât în intervalul 90-250°C).

1. Aşezaţi produsele pe grill-ul de grătar sau pe tavă şi închideţi uşa cuptorului.
   a. Nu folosiţi vase din hârtie sau din plastic în cuptor.
   b. Folosiţi tava atunci când preparaţi produse de dimensiuni mici sau când gătiţi preparate din care, în timpul preparării, poate să curgă ceva.
   c. Produsele aşezate pe grătar vor trebui distribuite uniform pe suprafaţa acestuia.
2. Introduceţi în priză fişa cablului de alimentare. Butonul de control al cuptorului trebuie să fie fixat în poziţia „OFF”.
3. Selectaţi temperatura de lucru la care doriţi să gătiţi.
4. La încheierea procesului de preparare în cuptor, se va auzi un semnal sonor de avertizare.
   a. Scoateţi preparatele fierbinţi folosind mânerul din dotarea aparatului sau mănuşi de bucătărie, pentru a evita riscul de arsuri.
   b. Pentru a opri procesul de coacere, fixaţi butonul cuptorului în poziţia „OFF”.
5. După încheierea procesului de coacere, scoateţi din priză fişa cablului de alimentare.

Prepararea produselor la cuptor:

1. Timpul necesar preparării este influenţat de tipul alimentelor folosite, cantitatea acestora şi mărimea fiecărei porţii. Timpul prevăzut pentru preparare trebuie să fie adaptat în funcţie de reţetă şi de starea în care se găsesc alimentele.
2. În cazul în care prepararea necesită o perioadă mai lungă, timpul poate fi redus prin folosirea plitelor încălzitoare. Setaţi timpul rămas în funcţie de stadiul în care a ajuns felul de mâncare pe care îl preparaţi.
3. Cuptorul electric adaptează temperatura la cere se încing elementele încălzitoare astfel încât să se evite supraîncălzirea.

PK3002_IM_200.indd 31 2010-11-16 16:52:58

După un timp cuptorul se va opri singur însă alimentele no vor fi scoase decât atunci când sunt gata.

ATENȚIE: Scala termostatului a fost testată şi montată pe aparat cu puterea maximă la ieşire de 1400W (încălzire de sus şi de jos) şi nu au fost setate două nivele de putere separate de 800W (pentru încălzirea de sus) şi 600W (pentru încălzirea de jos).

Folosirea plăcii încălzitoare:

Placa încălzitoare este folosită pentru prepararea alimentelor în vase termorezistente.

Cuptorul poate fi folosit în acelaşi timp cu placa încălzitoare sau fiecare poate funcționa independent.

Vasele de bucătărie

1. Pentru prepararea alimentelor pe placa încălzitoare se vor folosi vase cu capac, din tablă de oțel (emailat, turnat sau inoxidabil) şi care trebuie să aibă fundul plat, neted, cu diametrul de 155-185 mm.
2. Pentru încălzirea alimentelor, nu se vor folosi vase din aluminiu sau alamă şi nici vase cu diametrul fundului mai mic decât diametrul plăcii încălzitoare.

Instrucțiuni de folosire

1. Introduceți fişa cablului de alimentare în priză.
2. Fixați butonul plăcii încălzitoare mici în poziția „0” (placa încălzitoare mică oprită), „300W” (puterea plăcii încălzitoare mici 300W), „400W” (puterea plăcii încălzitoare mici 400W) sau „700W” (puterea plăcii încălzitoare mici 700W).
3. Fixați butonul plăcii încălzitoare mari în poziția „0” (placa încălzitoare mare oprită), „400W” (puterea plăcii încălzitoare mari 400W), „800W” (puterea plăcii încălzitoare mari 800W) sau „1200W” (puterea plăcii încălzitoare mari 1200W).
   - Selectați timpul de preparare dorit.
   - După ce alimentele au fost preparate, fixați butonul plăcii încălzitoare în poziția „0”.

Atenție: Cantitatea de alimente aşezate pe tavă sau pe grătar pentru a fi preparate nu poate fi mai mare de 3 kg. (Alimentele nu se vor aşeza numai pe o jumătate a tăvii sau grătarului ci vor trebui distribuite uniform pe toată suprafața acestora.)

ÎNTREȚINEREA ŞI CURĂȚAREA

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE SĂ CURĂȚAȚI CUPTORUL, ACESTA VA TREBUI SĂ FIE DECONECTAT DE LA REȚEA ŞI LĂSAT SĂ SE RĂCEASCĂ.

Cuptorul este acoperit cu un strat de material uşor de curățat. În caz de nevoie, ştergeți pereții cu o cârpă umedă. Nu folosiți pentru curățarea aparatului spălătoare de sârmă sau produse foarte concentrate şi nu frecați pereții metalici cu tacâmuri metalice pentru a nu deteriora stratul de material uşor de curățat. Accesoriile se vor spăla în apă caldă cu detergent sau în maşina de spălat vase. Uşa se va şterge cu o cârpă umedă şi apoi cu un prosop de hârtie sau o cârpă uscată.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Capacitatea cuptorului: 30 litri
Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz
Puterea maximă la ieşire: 3300 W
Nivel de zgomot: 45dB/A/
Puterea la ieşire a plăcii încălzitoare mari (Φ 185): 1200 W
Puterea la ieşire a plăcii încălzitoare mici (Φ 155): 700 W
Puterea cuptorului la ieşire: 1400 W

Ecologia – Protecția mediului

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

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

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

Masa: 11,5kg e

Expo–service Sp. z o.o.

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

IMPORTATOR:

- METRO Cash&Carry România S.R.L.
  Bd Theodor Pallady 51N, Building C6, Frame A,
  OP 72-19, cod 032258 Sector 3 Bucuresti (România)
- Metro Cash &Carry Moldova,
  bd.Stefan cel Mare si Sfant nr.65
  Chisinau
- Rombiz Impex Srl Bucureşti (România)

CE

PK3002_IM_200.indd 32 2010-11-16 16:52:58

Перед користуванням духовкою просимо ретельно ознайомитись з інструкцією.
ДЛЯ ЗАСТОСУВАННЯ ВИКЛЮЧНО В ЗАКРИТИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

ІНСТРУКЦІЮ НЕОБХІДНО ЗБЕРІГАТИ.

Перед застосуванням електричної духовки

Перед першим застосуванням конвекційної електричної духовки необхідно:

1. Ознайомитись з усіма інструкціями, які містяться у цьому посібнику.
2. Переконатись у тому, що духовка відключена від електричної мережі, а регулятор таймера знаходиться у позиції „Off" (виключено).
3. Вийняти усі решітки та посудини. Умити решітки та посудини у теплій воді з детергентом або у посудомийній машині.

PK3002_IM_200.indd 33 2010-11-16 16:52:58

4. Старанно висушити усі аксесуари та розмістити їх у духовці. Підключити кабель до електричного гнізда. З цього моменту Ваша електрична конвекційна духовка з рожном та грилем є готовою до використання.

Пристрій оснащений коротким проводом електроживлення, що дозволяє обмежити ризик виникнення заплутування проводу або спотикання об нього. Допускається застосування подовжувача, якщо дотримуються правила щодо техніки безпеки:

1. Номінальне значення подовжувача має бути рівним або більшим, ніж номінальне значення пристрою.
2. Не належить установлювати подовжувач з підключеним проводом живлення у місцях (наприклад, на кухонній стільниці або на столах), до яких можуть мати доступ діти, або у таких місцях, в яких можна спіткнутися за подовжувач.

ЕЛЕМЕНТИ ПРИСТРОЮ

1. Скляні дверці
2. Ручка дверець
3. Решітка для грилювання
4. Велика нагрівальна плита
5. Мала нагрівальна плита
6. Корпус
7. Поворотна ручка малої нагрівальної плити
8. Контрольна лампочка малої нагрівальної плити
9. Поворотна ручка великої нагрівальної плити
10. Контрольна лампочка великої нагрівальної плити
11. Поворотна ручка температури духовки
12. Поворотна ручка функцій духовки
13. Контрольна лампочка духовки
14. Обертовий шампур
15. Піднос
16. Ручка підноса
17. Ручка обертового шампура

Функції

Велика нагрівальна плита (Ф 185 мм): служить, у тому числі, для приготування блюд у жаростійкому посуді.

Мала нагрівальна плита (Ф 155 мм): служить, у тому числі, для приготування блюд у жаростійкому посуді.

Панель управління: поворотна ручка малої нагрівальної плити, поворотна ручка великої нагрівальної плити, поворотна ручка температури духовки, поворотна ручка функцій духовки, контрольна лампочка духовки і контрольна лампочка високої температури.

Решітка для грилювання: служить для підсмажування, смаження і приготування блюд у жаростійкому посуді або на підносі.

Піднос: служить для обсмажування і смаження блюд, які містять воду, або з яких під час приготування витікає вода або олій.

Ручка підноса (і решітки для грилювання): забезпечує утримування підноса і решітки для грилювання без ризику виникнення опіку.

Ручка дверець: не нагрівається, завдяки чому запобігається ризик виникнення опіку.

Скляні дверці: прозоре гартоване скло дозволяє зручним чином спостерігати за процесом приготування.

Обертовий шампур: служить для смаження різних видів м'яса, у тому числі м'яса свійської птиці.

Ручка обертового шампура: забезпечує утримування обертового шампура.

Обслуговування духовки:

А. Вибрати режим приготування при установці „OFF" (духовка виключена).
Б. Духовка має п'ять режимів приготування: (верхнє нагрівання).
В. Духовка має п'ять режимів приготування: (нижнє нагрівання).
Г. Духовка має п'ять режимів приготування: (верхнє і нижнє нагрівання).
Д. Духовка має п'ять режимів приготування: (верхнє нагрівання і обертовий шампур).
Е. Духовка має п'ять режимів приготування: (верхнє і нижнє нагрівання і обертовий шампур).

(Поворотну ручку температури духовки можна застосовувати виключно у діапазоні 90-250°C).

1. Установити компоненти на решітці для грилювання або на підносі, та закрити дверці духовки.
   а. Не застосовувати ні паперового, ні пластмасового посуду.
   б. Належить застосовувати підноси для приготування блюд невеликих розмірів і таких, з яких під час приготування може що-небудь витікати.
   в. Компоненти, розташовані на решітці для грилювання, повинні бути розкладені рівномірно.
2. Вкласти штепсельну вилку в електричну розетку. Поворотна ручка функцій духовки повинна знаходитися у позиції „OFF".
3. Установити для приготування необхідну температуру.
4. Закінчення роботи духовки підтверджується звуковим сигналом.
   а. Для того, щоб запобігти ризику виникнення опіку, гарячі блюда належить виймати з використанням ручки, що додається до духовки, або кухонних рукавиць.
   б. З метою припинення процесу приготування, належить установити поворотну ручку функцій духовки у позицію „OFF".
5. Після закінчення приготування належить вийняти штепсельну вилку з електричної розетки.

Приготування блюд у духовці:

1. Час приготування залежить від компонентів, що вживаються, температури, ваги і величини порцій. Час приготування повинен бути пристосований до рецепту і поточного складу блюда.
2. У разі довгого приготування, час можна скоротити, застосовуючи нагрівальні плити. Час приготування повинен бути пристосований до поточного складу блюда.
3. Електродуховка автоматично підганяє температуру нагрівальних елементів, щоби уникнути перегріву. Через деякий час духовка автоматично вимикається, але не належить виймати блюда до тих пір, поки вони не будуть правильно приготовані.

УВАГА: Шкала термостата була протестована та установлена з повною вихідною потужністю 1400 Вт (верхнє і нижнє нагрівання), замість застосування двох

PK3002_IM_200.indd 34 2010-11-16 16:52:58

окремих рівнів потужності: 800 Вт (верхнє нагрівання) і 600 Вт (нижнє нагрівання).

Обслуговування нагрівальної плити:
Нагрівальна плита служить для приготування блюд в жаростійкому посуді.
Духовку і нагрівальну плиту можна застосовувати одночасно або окремо.

Кухонний посуд
1. Для підігрівання блюд на нагрівальній плиті можна застосовувати посуд з феритної сталі (емальованої, литої або неіржавіючої) з гладкою, плоскою нижньою частиною, з діаметром 155-185 мм, з кришкою.
2. Для підігрівання блюд не можна застосовувати алюмінієвий або мідний посуд, а також посуд з діаметром, який менший від діаметру нагрівальної плити.

Інструкція з обслуговування
1. Вкласти штепсельну вилку в електричну розетку.
2. Установити поворотну ручку малої нагрівальної плити у позицію „0” (мала нагрівальна плита виключена), „300 Вт” (потужність малої нагрівальної плити 300 Вт), „400 Вт” (потужність малої нагрівальної плити 400 Вт) або „700 Вт” (потужність малої нагрівальної плити 700 Вт).
3. Установити поворотну ручку великої нагрівальної плити у позицію „0” (велика нагрівальна плита виключена), „400 Вт” (потужність великої нагрівальної плити 400 Вт), „800 Вт” (потужність великої нагрівальної плити 800 Вт) або „1200 Вт” (потужність великої нагрівальної плити 1200 Вт).
4. Установити необхідний час приготування.
5. Після закінчення приготування належить установити поворотну ручку нагрівальної плити у позицію „0”.

Увага: Вага блюда, установленого на підносі або на решітці для грилювання, не може перевищувати 3 кг (Не належить укладати компоненти виключно на одній половині підноса або решітки для грилювання - вони повинні бути розкладені рівномірно.)

ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД І ЧИСТКА
ПЕРЕД ТИМ, ЯК РОЗПОЧАТИ ЧИСТКУ, НАЛЕЖИТЬ ВІДКЛЮЧИТИ ДУХОВКУ ВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ТА ЗАЧЕКАТИ, ПОКИ ВОНА ВИСТИГНЕ.
Духовка має просте покриття для чищення. У разі потреби, належить протерти стінки духовки вологою ганчіркою. Не належить застосовувати чистильні препарати із сталевої шерсті, ні гострі очисні засоби, а також не скребти стінки металевими столовими приборами, щоби не пошкодити покриття, простого для чищення. Приналежності належить мити в теплій мильній воді або в посудомийній машині. Дверці належить протирати вологою ганчіркою та осушати паперовим рушником або сухою ганчіркою.

СПЕЦИФІКАЦІЯ
Місткість духовки: 30 літрів
Живлення: 220-240 В, ~ 50 Гц
Повна вихідна потужність: 3300 Вт
Рівень шуму: 45дБ/А/
Вихідна потужність великої нагрівальної плити (Ф185 мм): 1200 Вт
Вихідна потужність малої нагрівальної плити (Ф155 мм): 700 Вт
Вихідна потужність духовки: 1400 Вт

Екологія – охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття” розміщений на електрообладнанні або упакуванні вказує на те, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і його не можна викидати у призначені з цією метою ємності.
Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання треба здати в спеціально призначений з цією метою збірний пункт, організований місцевою публічною адміністрацією, передбачений для зберігання електрообладнання, що підлягає утилізації.
Цим способом кожне домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище та дозволяє відновити матеріали, з яких виготовлений даний продукт.

Вага: 11,5кг e

Expo–service Sp. z o.o.

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

CE

Імпортер:
ТОВ “Експо-сервіс Україна”
01103, Україна, м. Київ,
бульвар Дружби Народів, 10

Що до листів:
01103, Україна, м. Київ 103, а.с. 18
UA@expo-service.com.pl
тел. 045 2290660

PK3002_IM_200.indd 35 2010-11-16 16:52:58