



---

**Bedienungsanleitung  
Návod k obsluze  
Uputa za uporabu  
Használati Útmutató  
Návod Na Obsluhu**

---



**Elektrischer Minibackofen  
Elektrická mini trouba  
Električna mini pečnica  
Elektromos minisütő  
Elektrická mini rúra**

**BO-20.5**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.

Bei Verwendung Ihres Minibackofens sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten, einschließlich der Folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets die Griffe oder Regler.
3. Wird ein elektrisches Gerät von Kindern bzw. in der Nähe von Kindern verwendet, ist es notwendig dies zu beaufsichtigen.
4. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder jegliche andere Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder es zu Funktionsstörungen kommt. Wenden Sie sich in solchen Fällen zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an eine autorisierte Fachkraft.
7. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann gefährlich sein und Verletzungen verursachen.
8. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- bzw. Elektroherden.
9. Achten Sie darauf, dass bei der Verwendung des Geräts ein Mindestabstand von 10 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden eingehalten wird, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
10. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. bevor Sie Teile entfernen oder wieder aufsetzen.
11. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Zeitregler

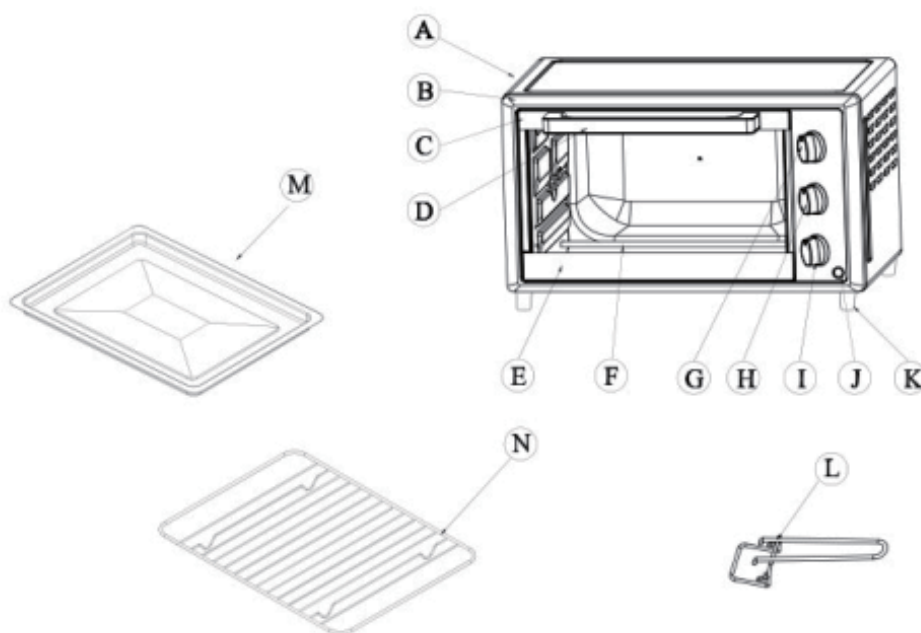
auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker. Halten Sie dabei den Netzstecker fest und ziehen Sie nicht am Netzkabel.

12. Beim Umgang mit einer Tropfschale, die heißes Öl oder andere heißen Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
13. Bedecken Sie das Gerät oder das Bröselblech nicht mit Metallfolie. Dies könnte zur Überhitzung des Geräts führen.
14. Beim Entnehmen des Backblechs oder Backrosts oder beim Entsorgen von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten, ist größte Vorsicht geboten.
15. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts nicht mit einem scheuernden Schwamm, da sich Teile davon lösen und mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen können. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
16. Legen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in das Gerät, da sonst die Gefahr eines Stromschlags oder Feuers besteht.
17. Wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt ist oder mit entzündbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Wänden oder Ähnlichem in Berührung kommt, besteht Brandgefahr. Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
18. Beim Umgang mit Koch- oder Backgefäßen aus anderen Materialien als Metall oder ofenfestem Glas, ist höchste Vorsicht geboten.
19. Achten Sie darauf, dass die Ober- und Unterseite des Geräts nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
20. Legen Sie keine der folgenden Materialien auf dem Gerät ab: Pappe, Kunststoff, Papier oder Ähnliches.
21. Lagern Sie, abgesehen von jenem Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird, keinerlei Gegenstände im Gerät, wenn es nicht in Betrieb ist.
22. Benutzen Sie stets schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in das Gerät legen oder aus diesem entnehmen.

23. Das Gerät ist mit einer Tür aus Sicherheitsglas ausgestattet. Dieses Glas ist stabiler und bricht nicht so leicht wie gewöhnliches Glas. Sicherheitsglas kann dennoch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie ein Zerkratzen der Türoberfläche oder eine Beschädigung der Kanten.
24. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Zeitregler auf OFF gestellt ist.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
26. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.

## **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf**

**Nur für den Haushaltsgebrauch  
Machen Sie sich mit Ihrem Minibackofen vertraut  
HAUPTBESTANDTEILE :**



A: Gehäuse  
B: Frontplatte  
C: Oberer Türrahmen  
D: Griff  
E: Unterer Türrahmen  
F: Untere Heizelemente  
G: Temperaturregler

H: Funktionsregler  
I: Zeitregler  
J: Stromanzeigeleuchte  
K: Fuß  
L: Haltegriff  
M: Backblech  
N: Backrost

## Vor dem ersten Gebrauch des Minibackofens

▲ Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, beachten Sie Folgendes:

1. Lesen Sie alle Hinweise dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Achten Sie darauf, dass das Gerät vom Strom getrennt und der Zeitregler auf OFF gestellt ist.
3. Reinigen Sie das Zubehör in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.
4. Trocknen Sie das Zubehör sorgfältig ab und setzen Sie es wieder ordnungsgemäß in das Gerät ein. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
5. Nachdem Sie das Zubehör wieder eingesetzt haben, sollte das Gerät auf höchster Stufe (230 °C) für ca. 15 Minuten in der Toastfunktion betrieben werden, um etwaige Verpackungsrückstände durch den Versand zu entfernen. Dadurch werden ebenso alle Gerüche beseitigt.

**ZU BEACHTEN:** Beim ersten Gebrauch kann es zu einer minimalen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen (für ca. 15 Minuten). Dies ist normal und unbedenklich. Es resultiert daraus, dass die Schutzschicht, mit der die Heizelemente fabriksmäßig beschichtet werden, verbrennt.

## Gebrauch Ihres Minibackofens

### Gebrauch Ihres Minibackofens

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch mit den folgenden Funktionen vertraut:

- **Temperaturregler:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur von 100°C bis 230°C für das Backen, Grillen oder Toasten.
- **Funktionsregler:** Dieser Ofen ist mit Funktionen für verschiedenste Kochanforderungen ausgestattet:
  - ◇ Auswahl zwischen vier Heizfunktionen: OFF/Grillen/Backen/Toasten

**Grillen:** Zum Grillen von Fisch, Steak, Geflügel, Schweinekotelett etc. (Oberhitze).

**Backen:** Für Kuchen, Pasteten, Kekse, Geflügel, Rind, Schwein etc. (Unterhitze).

**Toast:** Für Brot, Muffins, Pizza etc. (Ober- und Unterhitze).

- **Zeitregler:** Wenn Sie den Zeitregler nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen, können Sie den Regler zum Toasten verwenden oder um einen Timer einzustellen. Bei dieser Funktion ertönt am Ende der eingestellten Zeit ein Signalton.
- **Stromanzeigeleuchte:** Die Leuchte leuchtet, sobald der Ofen eingeschaltet wird.
- **Backblech:** Für das Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und diversen anderen Speisen. Ebenso zur Verwendung beim Grillen mit einem Grillspieß, um tropfendes Fett aufzufangen.
- **Haltegriff:** Ermöglicht es, Backrost und Backblech anzuheben, wenn diese heiß sind.

**WARNUNG:** BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN, WENN DAS GERÄT IN BETRIEB IST, UM EIN VERLETZUNGSRISIKO ZU VERMEIDEN. VERWENDEN SIE STETS OFENHANDSCHUHE.



**VORSICHT:** Größte Vorsicht ist geboten, wenn Sie das heiße Backblech, den Backrost oder jegliches anderes Gefäß aus einem heißen Ofen entnehmen. Verwenden Sie stets den Haltegriff oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie heißes Gut aus dem Ofen entnehmen.

## **Braten**

Braten Sie Ihr Lieblingsfleisch wie ein Profi. In Ihrem Ofen können Sie bis zu 3,5 kg Huhn oder Truthahn bzw. 2,5 kg Braten zubereiten. Weiter unten finden Sie Richtwerte für die Garzeiten. Es empfiehlt sich dennoch den Gargrad regelmäßig mit einem Fleischthermometer zu kontrollieren. Für ein optimales Ergebnis sollte der Ofen für 15 Minuten bei 230 °C vorgeheizt werden. Von der Verwendung von Dampfgarbeuteln oder Glasbehältern wird abgeraten. Verwenden Sie niemals Kunststoff, Pappe oder Ähnliches für die Zubereitung im Ofen.

### **Betrieb**

- Schieben Sie den Backrost auf die unterste Schiene des Ofens.
- Legen Sie das Gut in einen Bräter. Möchten Sie das Backblech (Grill/Tropfschale) verwenden, muss der Backrost nicht eingeschoben werden, da das Backblech an den Führungen gestützt wird.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Schalten Sie den Zeitregler ein.
- Verwenden Sie den beigelegten Haltegriff, um das Gut hinaus- bzw. hineinzuschieben, wenn Sie den Gargrad des Guts kontrollieren oder dieses entnehmen möchten.
- Drehen Sie den Zeitregler auf OFF, wenn das Gut fertig gegart ist.

### **Richtwerte für das Braten**

Ergebnisse können abweichen. Passen Sie die Zeiten Ihren individuellen Anforderungen an.

FLEISCH	OFENTEMPERATUR	ZEIT PRO 500g
RINDERBRATEN	200°C	25-30 Minuten
SCHWEINSBRATEN	200°C	40-45 Minuten
SCHINKEN	200°C	35-40 Minuten
HUHN	200°C	30-35 Minuten
TRUTHAHN	200°C	30-35 Minuten

**Hinweis:** Die Zubereitungszeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Für gefrorenes Fleisch kann eine längere Garzeit nötig sein. Aus diesem Grund wird die Verwendung eines Fleischthermometers empfohlen.

## Grillen:

Für ein optimales Ergebnis sollte der Ofen für 15 Minuten bei 230°C vorgeheizt werden.

### Betrieb

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230°C.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Grillen“ und heizen Sie den Ofen vor.
- Legen Sie den Backrost auf das Backblech.
- Legen Sie das Gut auf den Backrost und schieben Sie es auf die oberste Schiene.
- Das Gut sollte so nah wie möglich an den Heizelementen liegen, ohne diese zu berühren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Bestreichen Sie das Gut nach Belieben mit Saucen oder Öl.
- Schalten Sie den Zeitregler ein.
- Es empfiehlt sich die Ofentür leicht angelehnt zu lassen.
- Wenden Sie das Gut nach der Hälfte der Garzeit.
- Drehen Sie den Zeitregler auf OFF, wenn das Gut fertig gegart ist.

### Richtwerte für das Grillen



Ergebnisse können abweichen. Passen Sie die Zeiten Ihren individuellen Anforderungen an. Kontrollieren Sie zudem regelmäßig das Gut, um eine zu lange Garung zu vermeiden.

FLEISCH	OFENTEMPERATUR	ZUBEREITUNGSZEIT
RIB-EYE-STEAK	230°C	25-30 Minuten
T-BONE STEAK	230°C	25-30 Minuten
HAMBURGER	230°C	25-30 Minuten
SCHWEINEKOTELETT	230°C	40-45 Minuten
LAMMKOTELETT	230°C	30-40 Minuten
HÜHNERKEULE	230°C	30-35 Minuten
FISCHFILET	200°C	20-30 Minuten
LACHSSTEAK	200°C	20-30 Minuten

**Hinweis:** Die Zubereitungszeiten beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Für gefrorenes Fleisch kann eine längere Garzeit nötig sein. Aus diesem Grund wird die Verwendung eines Fleischthermometers empfohlen.

## **Toasten:**

Bitte beachten Sie, dass bei der Toastfunktion alle Heizelemente verwendet werden. Große Öfen können 4 bis 6 Toastscheiben fassen. Legen Sie das Gut auf den Backrost in die Mitte des Ofens, wenn Sie nur ein bis zwei Scheiben toasten.

### **Betrieb**

- Stellen Sie den Temperaturregler auf auf 230°C .
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Toasten“.
- Legen Sie das Gut auf den Backrost.
- Achten Sie darauf, dass das Bröselblech eingesetzt ist.
- Schalten Sie den Zeitregler ein.
- Am Ende der Toastzeit ertönt ein Signalton.

**Hinweis:** Der Backrost sollte in die Mitte des Ofens geschoben werden, wobei die Vertiefungen nach unten zeigen.

### **Backen:**

Bitte beachten Sie, dass bei der Backfunktion nur die unteren Heizelemente verwendet werden. Für ein optimales Ergebnis sollte der Ofen für 15 Minuten bei 230 °C vorgeheizt werden.

### **Betrieb**

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C .
- Drehen Sie den Funktionsregler auf „Backen“. Heizen Sie nun den Ofen vor.
- Schieben Sie den Backrost auf die unterste oder mittlere Schiene des Ofens.
- Legen Sie das Gut auf den Backrost und schieben Sie es auf die Schiene.
- Das Gut sollte so nah wie möglich an den Heizelementen liegen, ohne diese zu berühren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Bestreichen Sie nach Belieben das Gut mit Saucen oder Öl.
- Schalten Sie den Zeitregler ein.
- Es empfiehlt sich die Ofentür leicht angelehnt zu lassen.
- Drehen Sie den Zeitregler auf OFF, wenn das Gut fertig gebacken ist.

### **Verwendung der Schienen**

Kekse - Verwenden Sie die untere und mittlere Schiene.

Kuchen - Verwenden Sie ausschließlich die untere Schiene.

Pasteten - Verwenden Sie die untere und mittlere Schiene.



**VORSICHT:** Größte Vorsicht ist geboten, wenn Sie das heiße Backblech, den Backrost oder jegliches anderes Gefäß aus einem heißen Ofen entnehmen. Verwenden Sie stets den Haltegriff oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie heißes Gut aus dem Ofen entnehmen.

## **Wartung & Pflege:**

**Warnung:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Strom getrennt ist und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

Das Gerät verfügt über eine spezielle Reinigungsbeschichtung und reinigt sich automatisch im normalen Betrieb. Spritzer werden während des Betriebs oxidiert. Bei Bedarf können die Wände mit einem feuchten Schwamm oder Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE, SCHEUERENDE REINIGUNGSMITTEL UND SCHABEN SIE NICHT MIT METALLUTENSILIEN AN DEN WÄNDEN, DA DIESE DIE REINIGUNGSBESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Reinigen Sie das Zubehör in heißem Wasser mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Die Ofentür kann mit einem feuchten Schwamm gereinigt und mit einem Geschirrtuch getrocknet werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERENDEN REINIGUNGSMITTEL, DA DIES DEN AUSSENLACK BESCHÄDIGEN KANN.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERENDEN REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE BEIM REINIGEN DER TROPFSCHALE, DA DIES DIE EMAILSCHICHT BESCHÄDIGEN KANN. LASSEN SIE ALLE BESTANDTEILE UND OBERFLÄCHEN GRÜNDLICH TROCKNEN, BEVOR SIE DAS GERÄT EINSTECKEN UND IN BETRIEB NEHMEN.

## Technische Daten

Spannung: 220-240V~50/60Hz

Leistung: 1500W

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und befolgen Sie alle Hinweise genau.

## Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsab-fällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

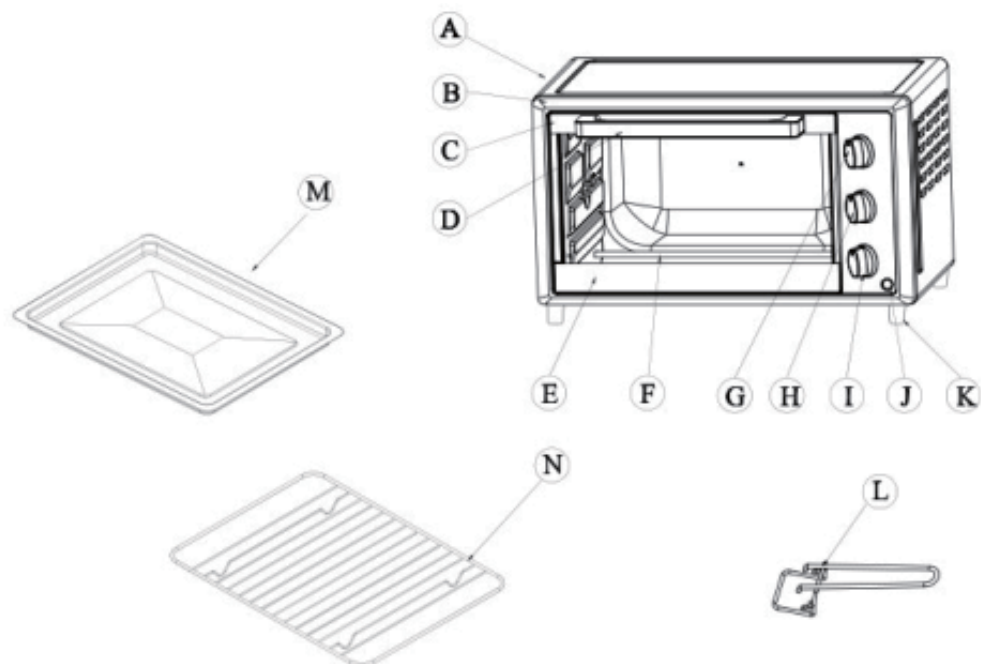
Při použití této mini trouby musí být dodržována základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte úchytky a ovládací prvky.
3. Používá-li se elektrický spotřebič dětmi nebo v jejich blízkosti je nutné toto brát na vědomí.
4. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte napájecí kabel, zásuvku nebo jakékoliv jiné části zařízení do vody nebo jiných kapalin.
5. Ujistěte se, zda napájecí kabel nevisí přes hrany stolu nebo pracovní desky a nepříjde do styku s horkými povrchy.
6. Nepoužívejte spotřebič pokud je síťový kabel nebo zástrčka poškozena či dochází k poruchám funkčnosti. V takových případech nechte přístroj zkontrolovat, opravit nebo upravit, u autorizovaného technika.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může být nebezpečné a způsobit zranění.
8. Neumísťujte přístroj na nebo v blízkosti horkého plynu nebo elektrických sporáků.
9. Ujistěte se, zda je při použití přístroje udržována minimální vzdálenost 10 cm od jiných objektů nebo stěn, abyste umožnili dostatečnou cirkulaci vzduchu.
10. Po každém použití a před čištěním vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Nechte přístroj vychladnout před čištěním nebo před odstraněním části, či přesunutím na jiné místo.
11. Chcete-li přístroj vypnout, otočte regulátor času na OFF a odpojte napájecí kabel. Přidržte zástrčku a netahejte za kabel.
12. Pokud se jedná o odkapávací misku, obsahující horký olej nebo jiné horké tekutiny, vyžaduje se extrémní opatrnost.
13. Nepřikrývejte přístroj nebo plech kovovou fólií. To by mohlo vést k přehřátí přístroje.

14. Při vytahování plechu nebo roštu při nakládání s horkým tukem nebo jinými horkými tekutinami, je nutná extrémní opatrnost.
15. Nečistěte vnitřní části přístroje hrubou houbičkou, protože se z ní uvolňují částí a mohly by přijít do kontaktu s elektrickými součástmi. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
16. Nevkládejte nadrozměrné potraviny nebo kovové nádoby do přístroje, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požár.
17. Když je přístroj zakryt během provozu nebo přichází do styku s hořlavými materiály, jako jsou záclony, stěny nebo podobně, vzniká nebezpečí požáru. Během provozu nepokládejte na přístroj žádné předměty.
18. Pokud se jedná o vaření nebo pečení v nádobách z jiných materiálů jako kov nebo žáruvzdorné sklo, doporučuje se být maximálně opatrný.
19. Ujistěte se, že horní a spodní část přístroje nepřichází do styku s jinými předměty.
20. Nepokládejte žádný z těchto materiálů na spotřebič: Karton, plast, papír nebo podobně věci.
21. Neskladujte, na rozdíl jednotlivého příslušenství, které je doporučeno výrobcem, žádné objekty v přístroji, pokud není v provozu.
22. Vždy používejte chňapky při vkládání nebo vyjímání potravin z přístroje.
23. Přístroj je vybaven dveřmi z bezpečnostního skla. Toto sklo je stabilní a nerozbité tak snadno jako běžné sklo. Bezpečnostní sklo se může rozbít na okrajích. Zabraňte poškrábání povrchu dveří nebo poškození hran.
24. Přístroj se vypne, když je regulátor času nastaven na OFF.
25. Nikdy nepoužívejte spotřebič venku.
26. Používejte tento spotřebič výhradně pro určený účel.

**Uschovejte si tento  
návod k použití!**

**Jen pro použití v domácnosti.  
Seznamte se s mini troubou  
HLAVNÍ ČÁSTI:**



A: Kryt

B: čelní deska

C: Horní rám dveří

D: Úchytka

E: Spodní rám dvířek

F: spodní topné těleso

G: Regulátor teploty

H: Regulátor funkce:

I: Časový regulátor

J: Indikátor napájení

K: noha

L: Úchytka

M: Plech na pečení

N: Rošt

## Před prvním použitím mini trouby

▲ Před použitím zařízení poprvé, věnujte pozornost následujícím informacím:

1. Pozorně si přečtěte návod.
2. Ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení a časovač je nastaven na OFF.
3. Vyčistěte příslušenství v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
4. Vysušte pečlivě příslušenství, a dejte jej zpět a správně do přístroje. Zapojte napájecí kabel do zásuvky, abyste uvedli přístroj do provozu.
5. Jakmile osadíte použité příslušenství, měli byste přístroj nastavit na nejvyšší stupeň (230°C), na cca 15 minut na funkci opékání toastu na jakékoliv odstranění zbytků z výroby a obalů při přepravě. Tímto se odstraní všechny pachy.

**Upozornění:** Při prvním použití, se může jednat o minimální zápach a kouř (cca 15 minut). To je zcela normální a neškodné. Vyplývá to ze skutečnosti, že ochranná vrstva, se kterou jsou ohřívací prvky potažené z výroby musí vypálit.

## Používání vaší mini trouby

### Používání vaší mini trouby

Seznamte se prosím s následujícími funkcemi před prvním použitím:

- **Regulátor teploty:** Vyberte požadovanou teplotu od 100°C do 230°C na pečení, grilování nebo opékání.
- **Regulátor funkce:** Tato trouba je vybavena funkcemi pro různé požadavky při vaření:

◇ **Výběr ze čtyř funkcí ohřevu: OFF/grilování/pečení/opékání**

**Grilování:** Na grilování ryb, steak, kuře, vepřové kotlety a další (vrchní ohřev).

**Pečení:** Na dorty, koláče, sušenky, drůbež, hovězí maso, vepřové maso, atd spodní ohřev).



**Opékání-toast:** Na chleby, muffiny, pizzu, atd (horní a spodní ohřev).

- **Regulátor času:** Pokud otočíte regulátor času doprava (ve směru hodinových ručiček), můžete regulátor použít na toastování nebo nastavit časovač. Při této funkci se na konci nastaveného času ozve zvukový signál.
- **Kontrolka napájení:** Kontrolka svítí jakmile je trouba zapnutá.
- **Plech na pečení:** Na grilování a pečení masa, drůbeže, ryb a různých jiných pokrmů. Také pro použití při grilování s grilovacím rožněm, na zachycení odkapávajícího tuku.
- **Úchytka:** Umožňuje pečicí rošt a plech zvednout, pokud jsou horké.

**VAROVÁNÍ:** NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ POKUD JE PŘÍSTROJ V PROVOZU ABYSTE ZABRÁNILI RIZIKU ZRANĚNÍ. POUŽÍVEJTE VŽDY KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY.



**POZOR:** Musíte být velmi opatrní při vyjímání horkého plechu na pečení nebo roštu či jakýchkoli jiných nádob z vyhřáté trouby. Vždy používejte úchytku nebo chňapku při vytahování horkého pokrmu z trouby.

## Pečení:

Připravte své oblíbené maso jako profesionál. Ve vaší troubě, můžete připravit až do 3,5 kg kuřecího nebo 2,5 kg krůtího masa. Níže naleznete hodnoty pro doby vaření. Doporučuje se však, aby byl stupeň pečení pravidelně kontrolován s teploměrem na maso. Pro dosažení nejlepších výsledků byste měli troubu předeheat na 15 minut při 230 °C. Používání sáčků na vaření v páře se nedoporučuje. Nikdy nepoužívejte plast, karton nebo podobné věci na přípravu v troubě.

## Provoz

- Posuňte pečící rošt na nejnižší kolejnici trouby.
- Vložte pokrm do pekáče. Při použití plechu (gril / odkapávací mísy), rošt nesmí být vložen protože plech je uložen v rýhách na rošt.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
- Otočte regulátor času.
- Použijte přiloženou úchytku na vkládání nebo vyjímání pokrmu, pokud si chcete zkontrolovat a vidět nastavený stupeň opečení nebo vybrat pokrm.
- Otočte regulátor času na OFF, když je pokrm připraven a uvařený.

## Směrné hodnoty pro pečení

Výsledky se mohou lišit. Nastavte časy podle vašich individuálních požadavků.

MASO	TEPLOTA TROUBY	ČAS NA 500g
PEČENÉ HOVĚZÍ	200°C	25-30 minut
PEČENÉ VEPŘOVÉ	200°C	40-45 minut
ŠUNKA	200°C	35-40 minut
KUŘE	200°C	30-35 minut
KROCAN	200°C	30-35 minut

**Upozornění:** Doby vaření závisí od masa a teploty chladničky. Při mraženém mase může být zapotřebí delší čas vaření. Z tohoto důvodu se doporučuje používat teploměr na maso.

## Grilování:

Pro dosažení nejlepších výsledků se má trouba přehřát na 15 minut při 230°C.

## Provoz

- Nastavte termostat na 230°C.
- Otočte regulátor funkcí na "grilování" a přehřejte troubu.

- Položte rošt na plech.
- Položte pokrm na rošt na pečení a zasuňte ho do horní kolejnice.
- Pokrm by měla být co nejbližší k topným tělesům, aniž by se ho dotýkaly.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
- Potřete pokrm podle chuti omáčkou nebo olejem.
- Otočte regulátor času.
- Doporučuje se, aby dvířka trouby zůstaly pootevřené.
- Otočte pokrm po uplynutí poloviny doby vaření.
- Otočte regulátor času na OFF, když je pokrm připraven a uvařený.

### Směrné hodnoty pro grilování

Výsledky se mohou lišit. Nastavte časy podle vašich individuálních požadavků. Kontrolujte pokrm v pravidelných intervalech, aby se zabránilo příliš dlouhému vaření.

MASO	TEPLOTA TROUBY	ČAS PŘÍPRAVY
RIB-EYE-STEAK	230°C	25-30 minut
T-BONE STEAK	230°C	25-30 minut
HAMBURGER	230°C	25-30 minut
VEPŘOVÉ KOTLETY	230°C	40-45 minut
JEHNĚČÍ KOTLETY	230°C	30-40 minut
KUŘECÍ STEHNO	230°C	30-35 minut
RYBÍ FILÉ	200°C	20-30 minut
LOSOS- STEAK	200°C	20-30 minut

**Upozornění:** Doby vaření závisí od masa a teploty chladničky. Při mraženém masu může být zapotřebí delší čas vaření. Z tohoto důvodu se doporučuje používat teploměr na maso.

## **Opékání toastů:**

Upozorňujeme, že všechny topná tělesa se používají ve funkci toast. Velká trouba může udělat 4 až 6 plátků toastu. Položte pokrm na rošt do středu trouby pokud opékáte pouze jeden nebo dva toasty.

### **Provoz**

- Nastavte regulátor teploty na 230 °C .
- Otočte regulátor funkcí na "Opékání".
- Položte toast na pečící rošt.
- Dbejte na to, aby byl použit plech na drobky.
- Otočte regulátor času.
- Na konci doby opékání se ozve pípnutí.

**Upozornění:** Pečící rošt musí být zasunut do středu trouby, vyznačuje se tím že vybrání je směrem dolů.

## **Pečení:**

Upozorňujeme, že při pečení se používají pouze spodní topná tělesa. Pro dosažení nejlepších výsledků byste měli troubu ředehřát na 15 minut při 230 °C .

### **Provoz**

- Nastavte regulátor teploty na 230 °C .
- Otočte regulátor funkcí na "Pečení. Nyní předehejte troubu.
- Zasuňte rošt na spodní nebo prostřední kolejničku trouby.
- Položte pokrm na rošt a zasuňte ho do kolejnice.
- Pokrm by měl být co nejbližší k topným tělesům, aniž by se ho dotýkaly.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
- Potřete podle chuti pokrm omáčkou nebo olejem.
- Nastavte regulátor teploty.
- Doporučuje se nechat dvířka trouby pootevřená.
- Otočte regulátor času na OFF, až bude pokrm úplně upečený.

## **Použití kolejniček**

Sušenky- Použijte spodní a střední kolejnici.

Koláč - Použijte pouze spodní kolejnici.

Paštika - Použijte spodní a střední kolejnici.



**POZOR:** Buďte velmi opatrní při vyjímání horkého plechu na pečení nebo roštu či jakýchkoli jiných nádob z horké trouby. Vždy používejte při vyjímání horkých pokrmů z trouby úchytku nebo chňapky.

### Údržba a péče:

**Upozornění:** Ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení a nechte jej před čištěním vychladnout.

Přístroj je vybaven speciální čistící vrstvou a automaticky se čistí sám během normálního provozu. Vstřikování oxidují během provozu. Pokud je to nutné, otřete stěny s vlhkou houbou nebo hadrem s jemným saponátem a otřete nasucho. **NEPOUŽÍVEJTE ČISTICÍ HOUBY Z OCELOVÉ VLNY, ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY A KOVOVÉ ŠKRABKY NA STĚNY, PROTOŽE TYTO MOHOU ČISTICÍ VRSTVU NÁTĚRU POŠKODIT.**

Vyčistěte příslušenství v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí. Dveře trouby můžete čistit vlhkou houbou a vysušte hadrem. Zvenku čistěte vlhkou houbou. **NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY, PROTOŽE MŮŽE DOJÍT K POŠKOZENÍ VNĚJŠÍHO LAKU.**

**NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY NEBO HOUBY NA DRHNUTÍ Z OCELOVÉ VLNY PŘI ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍHO MISKY, PROTOŽE MÁ E-MAILOVOU VRSTVU A MŮŽETE JI POŠKODIT.**

**NECHTE DÍLY A POVRCHY DŮKLADNĚ VYSCHNOUT, NEŽ PŘÍSTROJ ZAPOJIT DO ZÁSUVKY A BUDE V PROVOZU.**

## Technické údaje

Napětí: 220-240V~50/60Hz

Výkon: 1500W

Přečtěte si celý návod k použití a následujte pečlivě všechny pokyny.

## Likvidace



Tento symbol na výrobku udává, že se musí elektronické a elektrické spotřebiče třídit od domácího odpadu.

■ WEEE směrnice (anglicky: Waste of Electrical and Electronic Equipment; CZ: Směrnice pro tříděný sběr elektrických a elektronických starých spotřebičů (WEEE) (2012/19/EU) byla zavedena, aby byly staré spotřebiče optimálně recyklovány a minimalizoval se vliv na životní prostředí, třídily se nebezpečné látky a zabránilo se dalším skládkám. Pro další informace ke správné likvidaci a recyklaci elektrických a elektronických spotřebičů se prosím obraťte na úřady v místě Vašeho bydliště.

## VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

Pri korištenju mini pećnice obratite pažnju na osnovne sigurnosne napomene, uključivši i sljedeće:

1. Pročitajte sve upute.
2. Ne dodirujte vruće površine. Koristite uvijek drške ili regulatore.
3. Budite posebno oprezni, ako se uređaj koristi od strane djece ili u njihovoj blizini.
4. Ne uranjajte kabel, utikač ili bilo koje druge dijelove uređaja u vodu ili druge tekućine, kako biste izbjegli strujni udar.
5. Osigurajte da kabel ne visi preko ruba stola ili radne površine i ne dodiruje vruće površine.
6. Ne koristite uređaj, ako su kabel ili utikač oštećeni ili u slučaju funkcionalne smetnje. U takvim slučajevima obratite se ovlaštenom servisu za provjeru ili popravak.
7. Ne koristite pribor, koji nije preporučen od strane proizvođača, jer isti može biti opasan i prouzrokovati ozljede.
8. Ne postavljajte uređaj u blizini ili na plinskim odn. električnim štednjacima.
9. Pri korištenju osigurajte minimalan razmak od 10 cm između uređaja i drugih predmeta ili zidova, kako biste omogućili dovoljnu cirkulaciju zraka.
10. Nakon korištenja ili prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice. Prije montiranja ili uklanjanja dijelova ili čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.
11. Za isključivanje uređaja podesite regulator vremena na položaj OFF i izvucite utikač iz utičnice. Pri tome čvrsto držite utikač, ne povlačite kabel.
12. Budite posebno oprezni pri rukovanju posudom za cijedenje koja sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
13. Ne pokrivajte uređaj ili lim za mrvice metalnom folijom. To bi moglo dovesti do pregrijavanja uređaja.
14. Budite posebno oprezni pri vađenju lima ili rešetke za pečenje kao i zbrinjavanju vruće masti ili drugih vrućih tekućina.

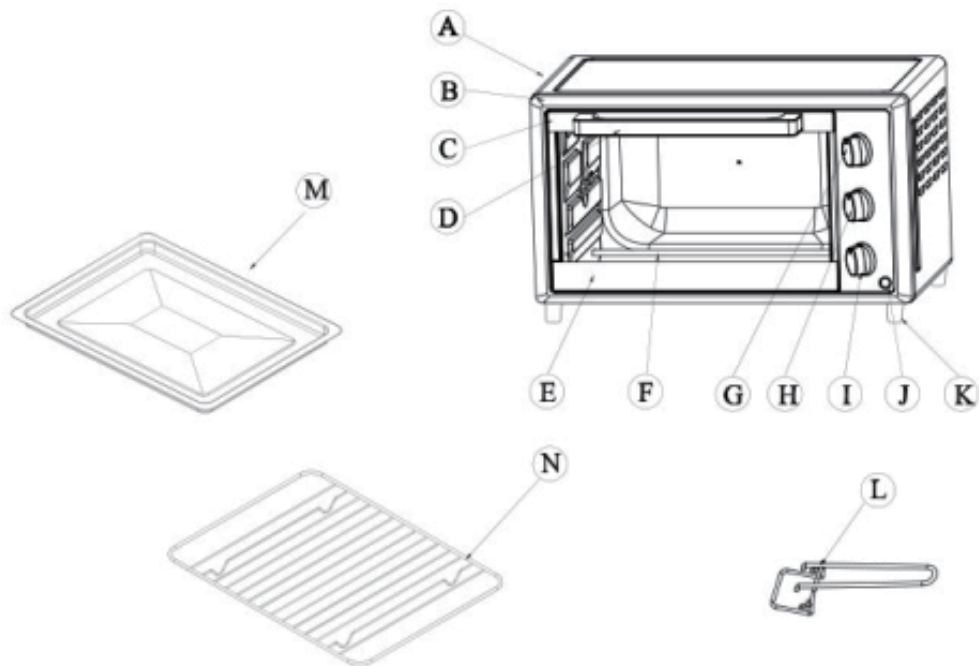
15. Ne čistite unutarnje stijenke uređaja abrazivnom spužvom s koje bi se mogli odvojiti dijelovi i doći u dodir s električnim komponentama. To može dovesti do strujnog udara.
16. Ne stavljajte prevelike namirnice ili metalni pribor u uređaj, jer u protivnom postoji opasnost od strujnog udara ili požara.
17. Osigurajte da uređaj tijekom rada ne bude pokriven i ne dođe u dodir sa zapaljivim materijalima, primjerice zavjesama, jer postoji opasnost od požara. Ne odlažite predmete na uređaj dok je u radu.
18. Budite jako oprezni pri rukovanju posudama za kuhanje ili pečenje koje nisu od metala ili stakla postojanog na pećnicu.
19. Osigurajte da donja ili gornja strana uređaja ne dođe u dodir s drugim predmetima.
20. Ne odlažite sljedeće materijale na uređaj: karton, plastiku, papir ili slično.
21. Osim pribora koji je preporučan od strane proizvođača, ne odlažite nikakve predmete u uređaj, ako isti nije u radu.
22. Pri stavljanju ili vađenju namirnica iz uređaja koristite izolirane kuhinjske rukavice.
23. Uređaj je opremljen vratima od sigurnosnog stakla. To staklo je stabilnije i ne puca tako lako kao uobičajeno staklo. Međutim, sigurnosno staklo ipak može puknuti na rubovima. Izbjegavajte grebanje površine vrata ili oštećenje rubova.
24. Uređaj se isključuje podešavanjem regulatora vremena na položaj OFF.
25. Ne koristite uređaj na otvorenom.
26. Koristite uređaj isključivo za predviđenu svrhu namjene.



**Sačuvajte ovu uputu  
kao podsjetnik!**

**Samo za korištenje u kućanstvu**

**U nastavku možete pronaći popis dijelova mini pećnice  
GLAVNI DIJELOVI UREĐAJA:**



A: Kućište

B: Prednja ploča

C: Gornji okvir vrata

D: Drška

E: Donji okvir vrata

F: Donji grijač

G: Regulator temperature

H: Regulator funkcija

I: Regulator vremena

J: Kontrolna lampica

K: Nogica

L: Drška

M: Lim za pečenje

N: Rešetka za pečenje

## Prije prvog korištenja mini pećnice

▲ Prije prvog korištenja uređaja obratite pažnju na sljedeće:

1. Pažljivo pročitajte napomene u ovoj uputi za korištenje.
2. Osigurajte da je uređaj iskopčan iz struje i regulator vremena podešen na položaj OFF.
3. Operite pribor vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa ili u perilici posuđa.
4. Temeljito osušite pribor i pravilno ga stavite u uređaj. Stavite utikač u utičnicu, kako biste uređaj pustili u pogon.
5. Nakon što ste umetnuli pribor, uključite funkciju tostiranja cca 15 minuta na najjači stupanj (230 °C), kako biste uklonili eventualne ostatke ambalaže prilikom slanja. Time se uklanjaju i svi mirisi.

**Obratite pažnju na sljedeće:** Kod prvog korištenja može se pojaviti miris ili dim (cca 15 minuta). To je uobičajena i bezopasna pojava. To je rezultat sagorijevanja zaštitnog sloja s kojim se grijači tvornički oblažu.

## Korištenje mini pećnice

### Korištenje mini pećnice

Prije prvog korištenja upoznajte se sa sljedećim funkcijama:

- **Regulator temperature:** Odaberite potrebnu temperaturu od 100 °C do 230 °C za pečenje, roštiljanje ili tostiranje.
- **Regulator funkcija:** Ova pećnica je opremljena funkcijama za različite zahtjeve kuhanja:

◇ **Možete birati između četiri različite funkcije grijanja:**

#### **OFF/roštiljanje/pečenje/tostiranje**

**Roštiljanje:** Za roštiljanje ribe, odreska, peradi, svinjskog kotleta itd. (gornji grijač).

**Pečenje:** Za kolače, paštete, keks, perad, govedinu, svinjetinu itd. (donji grijač).

**Tostiranje:** Za kruh, muffin, pizzu itd. (gornji i donji grijač).

- **Regulator vremena:** Za tostiranje ili podešavanje timer funkcije okrenite regulator vremena udesno (u smjeru kazaljke na satu). Na kraju podešenog vremena kod te funkcije oglašava se zvučni signal.
- **Kontrolna lampica:** Lampica svijetli čim se uključi pećnica.
- **Lim za pečenje:** Za roštiljanje i pečenje mesa, peradi, ribe i drugih raznih jela. Može se koristiti također za roštiljanje s ražnjićem, kako biste sakupili kapajuću mast.
- **Drška:** Omogućuje vađenje lima ili rešetke za pečenje, ako su isti vrući.

**UPOZORENJE:** NE DODIRUJTE VRUĆE POVRŠINE DOK JE UREĐAJ U RADU, KAKO BISTE IZBJEGLI RIZIK OD OZLJEDE. KORISTITE UVIJEK RUKAVICE ZA PEĆNICU.



**OPREZ:** Budite posebno oprezni pri vađenju lima ili rešetke za pečenje te bilo koje druge posude iz vruće pećnice. Pri vađenju vruće namirnice iz pećnice koristite uvijek dršku ili kuhinjsku rukavicu.

## Pečenje

Pecite Vaše omiljeno meso kao profesionalac. U mini pećnici možete peći do 3,5 kg piletine ili puretine odn. 2,5 kg pečenja. U nastavku možete pronaći smjernicu za trajanje pečenja. Međutim, preporučujemo da stupanj pečenja redovito provjeravate pomoću ubodnog termometara. Zagrijte pećnicu 15 minuta na 230°C, kako biste postigli optimalan rezultat. Ne preporučujemo korištenje vrećica za kuhanje na pari ili staklenih posuda. Ne koristite plastiku, karton ili slično za pečenje u pećnici.

## Rad

- Gurnite rešetku za pečenje na najdonju vodilicu pećnice.
- Stavite namirnicu u pekač. Ako želite koristiti lim za pečenje (roštilj/posuda za cijedenje), ne morate stavljati rešetku za pečenje, jer se lim za pečenje oslanja na vodilice.
- Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.
- Uključite regulator vremena.
- Za stavljanje i vađenje namirnice koristite priložene drške, ako želite provjeriti stupanj pečenja ili izvaditi namirnicu.
- Podesite regulator vremena na položaj OFF, ako je namirnica ispečena.

## Uputa za pečenje

Rezultati mogu odstupati. Prilagodite trajanje pečenja prema Vašem ukusu.

MESO	TEMPERATURA PEĆNICE	ČAS NA 500g
GOVEĐE PEČENJE	200°C	25-30 minuta
SVINJSKO PEČENJE	200°C	40-45 minuta
ŠUNKA	200°C	35-40 minuta
PILETINA	200°C	30-35 minuta
PURETINA	200°C	30-35 minuta

**Napomena:** Trajanje pečenja odnosi se na meso s temperaturom koju je imalo u hladnjaku. Za zamrznuto meso potrebno je duže trajanje pečenja. Iz tog razloga preporučujemo korištenje ubodnog termometra.

## Roštiljanje:

Zagrijte pećnicu 15 minuta na 230°C, kako biste postigli optimalan rezultat.

## Rad

- Podesite regulator temperature na 230°C.
- Podesite regulator funkcija na položaj „roštiljanje“ i zagrijte pećnicu.

- Stavite rešetku za pečenje na lim za pečenje.
- Stavite namirnicu na rešetku za pečenje, koju ćete gurnuti na najgornju vodilicu.
- Namirnica bi trebala biti što bliže moguće grijačima, a da ih pritom ne dodiruje.
- Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.
- Po želji premažite namirnicu umakom ili uljem.
- Uključite regulator vremena.
- Preporučujemo da vrata pećnice ostavite lagano naslonjena.
- Nakon pola trajanja pečenja okrenite namirnicu.
- Podesite regulator vremena na položaj OFF, ako je namirnica ispečena.

### Uputa za roštiljanje

Rezultati mogu odstupati. Prilagodite trajanje pečenja prema Vašem ukusu. Pri tom redovito provjeravajte namirnicu, kako biste izbjegli predugo pečenje.

MESO	TEMPERATURA PEĆNICE	TRAJANJA PEČENJA
RIB-EYE-STEAK	230°C	25-30 minuta
T-BONE STEAK	230°C	25-30 minuta
HAMBURGER	230°C	25-30 minuta
SVINJSKI KOTLET	230°C	40-45 minuta
JANJEĆI KOTLET	230°C	30-40 minuta
PILEĆI BATAK	230°C	30-35 minuta
RIBLJI FILE	200°C	20-30 minuta
ODREZAK OD LOSOSA	200°C	20-30 minuta

**Napomena:** Trajanje pečenja odnosi se na meso s temperaturom koju je imalo u hladnjaku. Za zamrznuto meso potrebno je duže trajanje pečenja. Iz tog razloga preporučujemo korištenje ubodnog termometra.

## **Tostiranje:**

Molimo uzmite u obzir da se kod funkcije tostiranja koriste svi grijači. U velikim pećnicama može stati 4-6 kriški za tostiranje. Stavite namirnicu na rešetku za pečenje u sredinu pećnice, ako tostirate samo 1-2 kriške.

### **Rad**

- Podesite regulator temperature na 230 °C .
- Okrenite regulator funkcija na „tostiranje“.
- Stavite namirnicu na rešetku za pečenje.
- Osigurajte da je lim za mrvice umetnut.
- Uključite regulator vremena.
- Na kraju tostiranja oglašava se zvučni signal.

**Napomena:** Gurnite rešetku za pečenje u sredinu pećnice, pri čemu udubljenja trebaju biti usmjerena prema dolje.

## **Pečenje:**

Molimo uzmite u obzir da se kod funkcije pečenja koriste samo donji grijači. Zagrijte pećnicu 15 minuta na 230°C, kako biste postigli optimalan rezultat.

### **Rad**

- Podesite regulator temperature na 230 °C .
- Okrenite regulator funkcija na „pečenje“. Zagrijte pećnicu.
- Gurnite rešetku za pečenje na najdonju ili srednju vodilicu pećnice.
- Stavite namirnicu na rešetku za pečenje, koju ćete gurnuti na vodilicu.
- Namirnica bi trebala biti što bliže moguće grijačima, a da ih pritom ne dodiruje.
- Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.
- Po želji premažite namirnicu umakom ili uljem.
- Uključite regulator vremena.
- Preporučujemo da vrata pećnice ostavite lagano naslonjena.
- Podesite regulator vremena na položaj OFF, ako je namirnica ispečena.

## Korištenje vodilica

Keks - koristite donju i srednju vodilicu.

Kolač - koristite isključivo donju vodilicu.

Paštete - koristite donju i srednju vodilicu.



**OPREZ:** Budite posebno oprezni pri vađenju lima ili rešetke za pečenje te bilo koje druge posude iz vruće pećnice. Pri vađenju vruće namirnice iz pećnice koristite uvijek dršku ili kuhinjsku rukavicu.

## Održavanje i njega:

**Upozorenje:** Prije čišćenja iskopčajte uređaj iz struje i ostavite da se ohladi.

Uređaj raspolaže specijalnim slojem za čišćenje i automatski se čisti u normalnom radu. Mrlje oksidiraju tijekom rada. Stijenke možete po potrebi prebrisati vlažnom spužvom ili krpom i blagim sredstvom za čišćenje. **NE KORISTITE ABRAZIVNE SPUŽVE OD ČELIČNE VUNE KAO I ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE I NE STRUŽITE METALNIM PRIBOROM PO STIJENKAMA, JER BI ISTI MOGLI OŠTETITI SLOJ ZA ČIŠĆENJE.**

Operite pribor vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa ili u perilici posuđa. Vrata pećnice možete očistiti vlažnom spužvom i osušiti suhom krpom. Vanjsku stranu pećnice očistite vlažnom spužvom. **NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE, JER BI ISTA MOGLA OŠTETITI VANJSKI LAK.**

**ZA ČIŠĆENJE POSUDE ZA CIJEĐENJE NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI ABRAZIVNE SPUŽVE OD ČELIČNE VUNE, JER BI ISTA MOGLA OŠTETITI EMAJLIRANI PREMAZ.**

**OSTAVITE SVE DIJELOVE I POVRŠINE DA SE TEMELJITO OSUŠITE PRIJE PONOVOG KORIŠTENJA.**

## Tehnički podaci

Nazivni napon: 220-240V~50/60Hz

Nazivna snaga: 1500W

Molimo pažljivo pročitajte uputu za korištenje i slijedite napomene.

## Zbrinjavanje u otpad



Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad.

EU direktiva o električnim ili elektroničkim uređajima

(2012/19/EU) je donesena, kako bi se proizvodi reciklirali

korištenjem raspoloživih optimalnih procesa recikliranja te minimizirao utjecaj na okoliš, tretirale opasne supstance i spriječilo nastajanje deponija otpada. Za više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima.



## **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

A mini sütő használatakor tartsa be a biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:

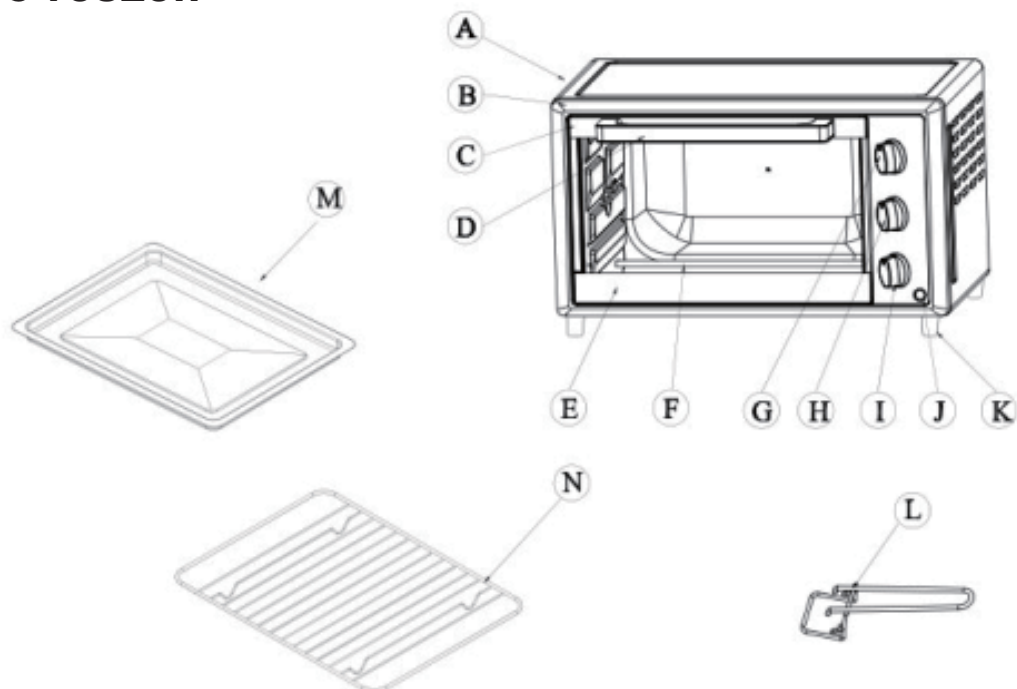
1. Minden utasítást olvasson el.
2. A forró felületet ne érintse meg. Mindig használja a fogantyút vagy a szabályzót .
3. Amennyiben gyermek használja az elektromos készüléket, vagy Ön használja gyermek közelében, mindig legyen felügyelet alatt.
4. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a hálózati kábelt, a dugaszt vagy más elektromos eszközt .
5. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon asztal- ill. munkapult éle felett és hogy ne érintkezzen forró felületekkel.
6. Amennyiben a hálózati kábelen vagy dugón hibát észlel, vagy látható sérülés van a készülék házon, ne használja azt tovább. Ilyen esetben forduljon szakemberhez.
7. A gyártó által ajánlott tartozékokon kívül ne használjon más alkatrészt, mert az áramütéshez és sérülésekhez vezethet.
8. Ne tegye a készüléketgáz vagy elektromos sütő mellé.
9. Ügyeljen arra, hogy a készülék használat közben minden más tárgytól legalább 10cm-es távolságra legyen.
10. Használat után vagy tisztítás előtt húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból. Hagyja a készüléket kihűlni tisztítás előtt, ill., ha valamelyik részét el akarja távoltítani majd visszatenni.
11. A készülék kikapcsolásához tekerje az időszabályozót az "OFF" állapotra és húzza ki a dugót. Tartsa erősen a dugót és ne a kábelnél fogja húzza ki.
12. Az olajat vagy más forró folyadékot tároló csepegtetőtálccával rendkívül óvatosan járjon el.
13. Ne fedje le a készüléket alufóliával. Ez a motor túlmelegedéséhez vezethet.

14. Rendkívül óvatosan járjon el mialatt el kívánja távolítani a tepsiről a rozsdát vagy meg kívánja tisztítani a zsírtól vagy egyéb forró folyadéktól.
15. Ne tisztítsa a készülék belső felét súroló szivaccsal , mert megsérülhet bármelyik elektromos alatrész. Áramütést okozhat.
16. Ne helyezzen túlméretezett élelmiszert vagy fém eszközöket a készülékbe, mert az veszélyes és áramütéshez vagy tűzhez vezethet.
17. Ha a készülék működés közben ki van fedve és a közelében gyúlékony anyagok, mint pl.: függöny, fal, vagy hasonló gyúlékony tárgyak találhatóak azok tüzet okozhatnak. A készülék működése közben ne helyezzen semmilyen tárgyat rá.
18. Főzés vagy sütés közben figyeljen egyéb anyagokra mint például a fém vagy üveg.
19. Ügyeljen arra, hogy a készülék felső és alsórésze ne érintkezzen más eszközökkel.
20. Ne helyezze a készülékre a következő anyagokat: karton, műanyag, papír vagy hasonlóak.
21. Az összes alkatrészt úgy tárolja, ahogy azt a gyártó ajánljasemmilyen alkatrész ne legyen a készülékbe, mikor az nincs használat alatt.
22. Mindig használjon sütőkesztyűt mikor az ételt a készülékbe helyezi vagy onnan kiveszi.
23. A készülék ajtaja biztonságiüvegből készült. Ez az üveg sokkal stabilabb és nem törik olyan könnyen, mint a hagyományos üveg. A biztonsági üveg szélei is betörhetnek. Ne karcolja az ajtó felszínét vagy a széleit.
24. A készülék ki van kapcsolva, ha az időszabályozó az OFF feliraton áll-
25. Ne használja a készüléket kültéren.
26. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően használja.

# KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS

Ismerkedjen meg a minisütővel

Fő részei:



A: Készülék háza

B: Előlaő

C: Felső ajtókeret

D: Fogó

E: Ajtókeret alja Tartófogó

F: Alsó fűtőelem

G: Hőmérsékletszabályozó

H: működés szabályozó

I: időkapcsoló

J: Áramjelzőfény

K: Láb

L :fogantyú

M: Sütőtepsi

N: Sütőrács

## **A minisütő első használata előtt**

▲ Mielőtt a készüléket először használná, figyeljen a következőkre:

1. Olvassa át a használati útmutatót
2. Figyeljen arra, hogy a készülék árammentesítve van és az időszabályozó OFF-ra mutat.
3. Mossa meg a sütő alkatrészeit forró mosogatóvízes oldatban vagy a mosogatófépbén.
4. Szárítsa meg a készülék alkatrészeit és helyezze vissza megfelelően azokat a készülékbe. Dugja meg a dugaszt a fali aljzatba, hogy a készüléket üzembe lehessen helyezni.
5. Miután az alkatrészek ismét a helyükön vannak, magasabb fokozatra kell a készüléket állítani (230 °C) kb. 15 percig pirítófunkción, hogy a maradék csomagolóanyagok is eltávolódjanak. Ezáltal az összes szag is megszűnik.

**Figyelem:** Első használatkor előfordulhat, hogy minimális szag és füst távozik a készülékből (kb. 15 perc). Ez normális és veszélytelen. Ez abból ered, hogy a védőréteg, amivel a fűtőszálak be vannak vonva elégnek.

## **Minisütő használata**

### **Minisütő használata**

Első használat előtt kérjük a következő funkciókat nézze át:

- **Hőfokszabályozó:** Válassza ki a kívánt hőmérsékletet 100 °C 230 °C-ig sütéshez, grillezéshez vagy pirításhoz.
- **Működésszabályozó:** A sütő különböző sütési funkcióhoz alkalmas:
  - ◇ **Négyféle sütési funkció közül választhat: OFF / Grill / Sütés / Pirítás**

Grillezés Halat, steaket, szárnyast, sertésszelet, stb. (Felső melegítés)

Sütés: Süteményt, pitét, szárnyast, marhát vagy sertést, stb. (alsó melegítés)

Pirítás: Kenyeret, muffint, pizzát, stb. (Felső és alsó melegítés)

- Időszabályozó: Mikor az időszabályozót jobbra (az óra járásának megfelelő irányba) csavarja, be tudja a szabályozót pirításra vagy az időzítőt állítani. Ennek a funkciónak a végét egy hangjelzés jelöli.
- Áram jelzőfény A jelzőfény kigyullad mihelyst a sütőt bekapcsolja.
- Sütőtespi Húsok, szárnyasok, halak vagy más étel grillezéséhez és sütéséhez. Alkalmas grillezéskor a csepegő zsír felfogásához.
- Tartófogó: Lehetővé teszik a sütőrács és a sütőtespi kiemelését, mikor az még forró.

**FIGYELEM:** A készülék működése közben ne érintsen semmilyen forró felületet, a sérülések elkerülése érdekében. Mindig használjon sütéshez konyhai hővédő kesztyűt.



**FIGYELEM:** Nagy körültekintéssel járjon el, ha a forró sütőrácsot, sütőtespit vagy egyéb forró eszközt távolít el. Mindig használjon konyhai hővédő kesztyűt, ha az ételt a sütőből ki akarná venni.

## Sütni

Süsse a kedvenc húsait pont úgy, mint egy profi! Az Ön sütője kb. 3,5kg csirkét vagy pulykát vagy 2,5 kg sültet tud elkészíteni. Alább látható az ajánlott sütési idő. Ajánlatos a sütési idő alatt a hús hőmérsékletét időnként leellenőrizni. Az optimális eredmény érdekében ajánlott a süőt kb. 15 percig 230°C -on előmelegíteni. A sütő használatakor Soha ne tegyen a sütőbe műanyag, karton vagy hasonló anyagokat a sütőbe.

## Használat

- Csúsztassa be a sütőrácst a sütő legalsó polcára.
- Helyezze az étel egy sütőbe. A sütőtepsi (grillezéshez/ csepegtetéshez) nem szükségszerű a grillrácsot is használni.
- Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre.
- Kapcsolja be az időzítőt.
- Használja a mellékelt tartófogót, hogy ki-be csúsztatni vagy ki tudja venni az elkészült ételt.
- Csavarja az időzítőt az OFF felíratra, mikor az étel elkészült.

## Referencia értékek a sütéshez.

Eredmények eltérőek lehetnek. Állítsa be az időzítőt az ön egyéni idényeinek megfelelően.

Hús	Sütőhőmérséklet	Idő / 500g
Marhasütés	200°C	25-30 perc
Sertéssütés	200°C	40-45 perc
Sonka	200°C	35-40 perc
Tyúk	200°C	30-35 perc
Pulyka	200°C	30-35 perc

**Figyelem:** Az elkészítési időnél vegye figyelembe, hogy a hús hűtőszekrény hőmérsékletű. A fagyasztott ételek hosszabb főzési időt igényelnek. Éppen ezért húshőmérő használatát javasoljuk.

## Grillezés

Az optimális eredmény érdekében a sütőt 15 percig 230°C -on előmelegíteni szükséges.

## Használat

- Állítsa a hőmérsékletszabályozót 230°C -ra.
- Csavarja funkció szabályozót A grillezésre és melegítse elő a sütőt.

- Helyezze a sütőrácst a sütő tepsire.
- Helyezze az ételt a sütőrácsra és csúszta be a sütőbe a felső sínen át.
- Az ételnek a fűtőelemhez a lehető legközelebb kell lennie, anélkül, hogy az hozzáérne.
- Állítsa be a hőmérséklet szabályozóval a kívánt hőmérsékletet.
- Tetszés szerint kenje be az ételt szósszal vagy olajjal.
- Kapcsolja be az időszabályozót.
- Javasoljuk, hogy a sütőajtót résnyire hagyja nyitva.
- A sütési idő felénél forgassa át az ételt.
- Csavarja az idő szabályozót az "OFF" feliratra, ha az ételt elkészült.

### A grill referenciaértékei.

Az eredmények eltérőek lehetnek. Állítsa be az idő szabályozót az egyéni igényeinek megfelelően. Ellenőrizze rendszeresen az ételt, hogy ne főzze túl.

Hús	Sütőhőmérséklet	Elkészítési idő
Rib eye steak	230°C	25-30 perc
T-bone steak	230°C	25-30 perc
Hamburger	230°C	25-30 perc
Karaj	230°C	40-45 perc
Báránhús szelet	230°C	30-40 perc
Csirke	230°C	30-35 perc
Halfilé	200°C	20-30 perc
Lazac szelet	200°C	20-30 perc

**Figyelem:** A főzési idő függ a hűtőszekrényben tárolt hús hőmérsékletétől. A fagyasztott húsok hosszabb főzési időt igényelnek. Javasoljuk, hogy használja a hús hőmérőt.

## **Pirítós:**

Kérjük ügyeljen arra, hogy a pirítófunkciónál minden melegítőelemet használjon. Nagy sütőben 4-6 szelet pirítóst lehet készíteni. Helyezze az ételt a sütőrácusra a sütő közepébe, mikor csak 1-2 szeletet pirít.

## **Használat**

- Állítsa a hőmérsékletszabályozót 230 °C-ra
- Tekerje a funkciószabályozót a pirításra.
- Helyezze az ételt a sütőrácusra.
- Ügyeljen arra, hogy a morzsatartó tálca is be legyen csúsztatva.
- Kapcsolja be az időszabályozót.
- A végét egy sípoló hang jelzi.

**Figyelem:** A sütőrácst a sütő közepe felé kell tolni, ahol a mélyedéseket látja.

## **Sütés:**

Kérjük tartsa figyelembe, hogy a sütési funkció esetén csak az alsó fűtőelemek működnek. Az optimális eredmény érdekében a sütőt min. 15 percig 230 °C-on elő kell melegíteni.

## **Használat**

- Állítsa a hőfok szabályozót 230 °C-ra
- Csavarja a funkció szabályozót a "sütés" opcióra. Melegítse elő a sütőt.
- Csúsztassa a sütőrácst az alsó vagy középső sínen a sütőbe.
- Helyezze az ételt a sütőrácusra és csúsztassa a sínre.
- Az ételnek a fűtőelemhez a lehető legközelebb kell lennie, anélkül, hogy az hozzáérne.
- A hőmérséklet szabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Tetszés szerint kenje be az ételt szósszal vagy olajjal.
- Állítsa be az időzítőt.
- Javasoljuk, hogy a sütőt ajtaját résnyira hagyja nyitva.
- Csavarja az időzítőt az "OFF" feliratra, ha a hús elkészült.



## Használja a sínt

Keksz: Használja az alsóó és középső sínen.

Kuchen: Csak az alsó sínen használja.

Pite: Az alsó és középső sínen használja.



**FIGYELEM:** Nagy odafigyeléssel vegye ki a sütőből a sütőrácstot vagy bármely forró tartozékot. Mikor használjon konyhati kesztyűt mikor a sütőből forró ételt vesz ki.

## Karbantartás & Ápolás

**Figyelem:** Győződjön meg arról tisztítás előtt, hogy a készülék áramtalanítva van és kihűlt állapotba került.

A készülék egy speciális tisztító bevonattal rendelkezik, amely normál működés közben automatikusan megtisztítja önmagát. Használat közben rozsdásodhat. Igény szerint a sütő falait nedves szivaccsal vagy ronggyal törölje át. Ne használjon durva szivacsot, drót súrolót, súrolószert, mert az a sütő oldalát megsértheti.

A tartozékokat forró mosogatószeres vízben vagy mosógépben tisztítsa. A sütp ajtaját egy nedves szivaccsal tisztíthatja és egy konyharuhával törölje szárazra. A készülék külső részét nedves szivaccsal tisztítsa. Ne használjon súrolószert, mert az a készülék külső lakk rétegét károsíthatja.

Ne használjon súrolószert vagy drót súroló szivacsot a csepegtetőtálca tisztításakor mert felsérthető a felső rétegét. A készülék minden tartozékát hagyja megszáradni mielőtt ismét használatba venné és áram alá helyezné.

## Technikai adatok

Feszültség: 220-240V~50/60Hz

Teljesítmény: 1500W

Olvassa el a teljes kézikönyvet és kövesse az utasításokat.

## Hulladékba helyezés



Ez a szimbólum azt mutatja, hogy az elektromos hulladékot nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni.

A WEEE-irányelv (angolról: Waste of Electrical and Electronic Equipment; magyarul: Ez az irányelv olyan intézkedéseket állapít meg, amelyek az elektromos és elektronikus berendezésekből származó hulladékok képződése és kezelése nyomán fellépő káros hatások megelőzése vagy csökkentése, valamint az erőforrás-felhasználás általános hatásainak csökkentése és e felhasználás hatékonyságának javítása révén védik a környezetet és az emberi egészséget, összhangban a (2012/19/EÚ) irányelv 1. és 4. cikkével, hozzájárulva ezáltal a fenntartható fejlődéshez. További információkat az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak helyes kezeléséről az illetékes ország képviselőjénél kaphat.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri použití vašej mini rúry musia byť dodržiavané základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si prosím všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa žiadnych horúcich plôch. Používajte úchytky a ovládacie prvky.
3. V prípade, že elektrický prístroj používajú deti alebo sa používa v blízkosti detí, je nutné dohliadať na neho.
4. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte napájací kábel, zásuvku alebo akékoľvek iné časti zariadenia do vody alebo iných kvapalín.
5. Uistite sa, či napájací kábel nevisí cez hrany stola alebo pracovnej dosky a nepríde do styku s horúcimi povrchmi.
6. Nepoužívajte prístroj pokiaľ je napájací kábel alebo zástrčka poškodená alebo došlo k poruche. V takýchto prípadoch nechajte prístroj skontrolovať, opraviť alebo upraviť, u autorizovaného technika.
7. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže byť nebezpečné a spôsobiť zranenie.
8. Neumiestňujte prístroj na alebo v blízkosti horúceho plynu alebo elektrických sporákov.
9. Uistite sa, či je pri použití prístroja udržiavaná minimálna vzdialenosť 10 cm od iných objektov alebo stien, aby ste umožnili dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
10. Po použití a pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte prístroj vychladnúť pred čistením alebo pred odstránením časti, či presunutím na iné miesto.
11. Ak chcete prístroj vypnúť, otočte regulator času na OFF a odpojte napájací kábel. Pridržte pritom zástrčku a neťahajte za kábel.
12. Pokiaľ sa jedná o odkvapkávaciú misku, obsahujúcu horúci olej alebo iné horúce tekutiny, vyžaduje sa extrémna opatrnosť.
13. nezakrývajte prístroj alebo púlech na omrviny s alobalom. To by mohlo viesť k prehriatiu prístroja.

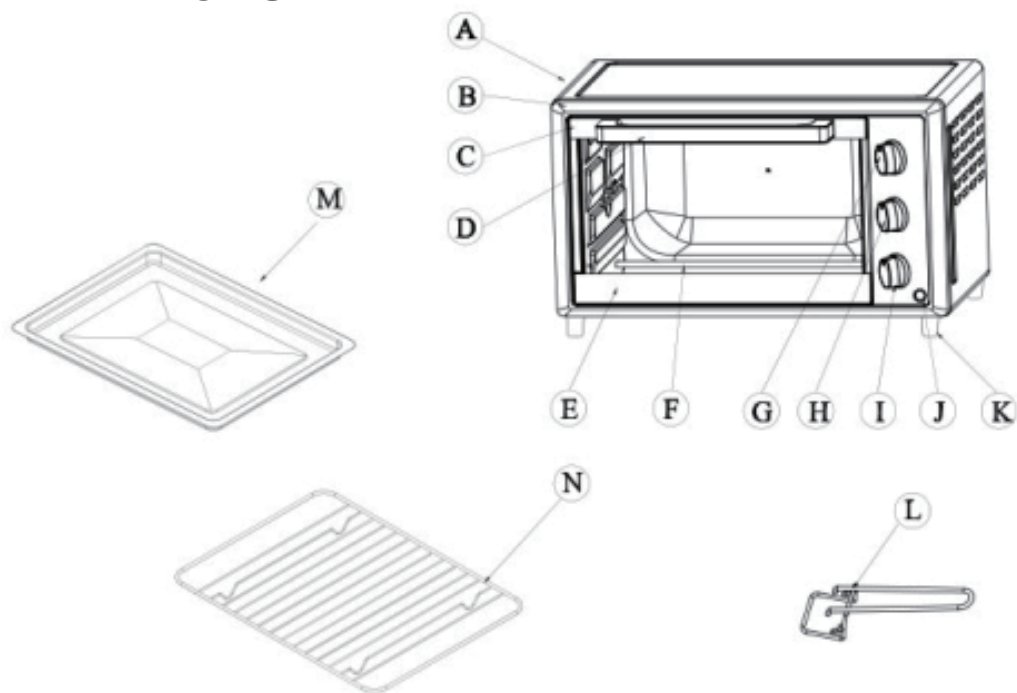
14. Pri vyťahovaní plechu alebo roštu pri nakladaní shorúcim tukom alebo inými horúcimi tekutinami, je nutná extrémna opatrnosť.
15. Nečistite vnútorné časti prístroja s abrazívnou hubkou, pretože sa z nej uvoľňujú časti a mohli by prísť do kontaktu s elektrickými súčasťami. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
16. Nevkladajte nadrozmerné potraviny alebo kovový riad do prístroja, inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo požiar.
17. Keď je prístroj zakrytý počas prevádzky alebo prichádza do styku s horľavými materiálmi, ako sú záclony, steny alebo podobne, vzniká nebezpečenstvo požiaru. Počas prevádzky nepokladajte na prístroj žiadne predmety.
18. Pokiaľ sa jedná o varenie alebo pečenie v nádobách z iných materiálov ako kov alebo žiaruvzdorné sklo, odporúča sa byť maximálne opatrný.
19. Uistite sa, že horná a spodná časť prístroja neprichádza do styku s inými predmetmi.
20. Nadávajte žiadne z týchto nasledovných materiálov na prístroj: Kartón, plast, papier alebo podobne veci.
21. Neskladujte, na rozdiel jednotlivého príslušenstva, ktoré je odporúčané výrobcom v žiadnom objekte v prístroji, ak nie je v prevádzke.
22. Vždy používajte chňapky pri vkladaní alebo vyberaní potravín z prístroja.
23. Prístroj je vybavený dverami z bezpečnostného skla. Toto sklo je stabilné a nerozbije tak ľahko ako bežné sklo. Bezpečnostné sklo sa môže rozbiť na okrajoch. Zabráňte poškriabaniu povrchu dverí alebo poškodeniu hrán.
24. Prístroj sa vypne, keď je regulátor času nastavený na OFF.
25. Nepoužívajte prístrojvonku.
26. Používajte prístroj výhradne iba na určený účel.

# Uchovajte si tento návod na použitie

Len na použitie v domácnosti

Zoznámte sa s mini rúrou

**HLAVNÉ ČASTI:**



A: Kryt

B: Čelná doska

C: Horný rám dverí

D: Úchytka

E: Spodný rám dverí

F: Spodné výhrevné teleso

G: Termostat

H: Funkčný regulátor

I: Časový regulátor

J: Kontrolka napájania

K: Nohy

L: Rukoväť

M: Plech na pečenie

N: Rošt

## Pred prvým použitím mini rúry

▲ Pred prvým použitím zariadenia, majte na pamäti nasledovné:

1. Pozorne si prečítajte návod.
2. Uistite sa, že je prístroj odpojený od napájania a regulátor času je nastavený do polohy OFF.
3. Vyčistite príslušenstvo v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu.
4. Vysušte starostlivo príslušenstvo, a dajte ho späť a správne do prístroja. Zapojte napájací kábel do zásuvky, aby ste uviedli prístroj do prevádzky.
5. Akonáhle osadíte použité príslušenstvo, mali by ste prístroj nastaviť na najvyšší stupeň (230°C), na cca 15 minút na funkciu opekanie toastu na akékoľvek odstránenie zvyškov z výroby a obalov pri preprave. Týmto sa odstránia všetky pachy.

**Upozornenie:** Pri prvom použití, sa môže jednať o minimálny zápach a dym (cca 15 minút). To je úplne normálne a neškodné. Vyplýva to zo skutočnosti, že ochranná vrstva, s ktorou sú ohrievacie prvky potiahnuté z výroby sa musia vypáliť.

## Používanie vašej mini rúry

### Používanie vašej mini rúry

Zoznámte sa prosím s nasledujúcimi funkciami pred prvým použitím:

- **Termostat:** Vyberte požadovanú teplotu od 100 °C do 230 °C na pečenie, grilovanie alebo opekanie.
- **Funkčný regulátor:** Táto rúra je vybavená funkciami pre rôzne požiadavky pri varení:
  - ◇ **Výber zo štyroch vykhrevných funkcií: OFF/grilovanie/pečenie/opekanie**

**Toast:** Na chleby, muffiny, pizzu, atď (horné a spodný ohrev).

- **Časový regulátor:** Ak otočíte regulator času doprava (v smere hodinových ručičiek), môžete regulátor použiť na

toastovanie alebo nastaviť časovač. Pri tejto funkcii sa na konci nastaveného času ozve zvukový signál.

- **Kontrolka napájania:** Kontrolka svieti akonáhle je rúra zapnutá.
- **Plech na pečenie:** Na grilovanie a pečenie mäsa, hydiny, rýb a rôznych iných pokrmov. Taktiež pre použitie pri grilovaní s grilovacím ražňom, na zachytenie odkvapkávajúceho tuku.
- **Rukoväť:** Umožňuje zdvihnúť rošt a plech, keď sú horúce.

**UPOZORNENIE:** NEDOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV AK JE PRÍSTROJ V PREVÁDZKE, ABY STE ZABRÁNILI RIZIKU ZRANENIA. POUŽÍVAJTE VŽDY CHŇAPKY.



**POZOR:** Musíte byť veľmi opatrní pri vyberaní horúceho plechu na pečenie alebo roštu či akýchkoľvek iných nádob z vyhriatej rúry. Vždy používajte úchytku alebo chňapku pri vyťahovaní horúceho pokrmu z rúry.

## Pečenie

Pripravte svoje obľúbené mäso ako profesionál. Vo vašej rúre, môžete pripraviť až do 3,5 kg kuracieho alebo 2,5 kg morčacieho mäsa. Nižšie sú kritériá pre dobu varenia. Odporúča sa však, aby bol stupeň pečenia pravidelne kontrolovaný s teplomerom na mäso. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by ste mali rúru predhriať na 15 minút pri 230 °C. Neodporúčame používať parné vrecká a sklenené nádoby. Nikdy nepoužívajte plast, kartón alebo podobné veci na prípravu v rúre.

## Prevádzka

- Posuňte rošt na pečenie na najnižšiu policu rúry.
- Vložte pokrm do pekáča. Pri použití plechu (gril/dkvapkávacej misy), rošt nesmie byť vložený pretože plech je uložený v ryhách na rošt.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanú teplotu.
- Otočte regulátor času.
- Použite priloženú úchytka na vkladanie alebo vyberanie pokrmu, ak si chcete skontrolovať a vidieť nastavený stupeň opečenia alebo vybrať pokrm.
- Otočte regulátor času na OFF, keď je pokrm pripravený a uvarený.

## Referenčné hodnoty pre vyprážanie

Výsledky sa môžu líšiť. Nastavte časy podľa vašich individuálnych požiadaviek.

MÄSO	TEPLOTA RÚRY	ČAS NA 500g
PEČENÉ HOVÄDZIE	200°C	25-30 minút
PEČENÉ BRAVČOVÉ	200°C	40-45 minút
ŠUNKA	200°C	35-40 minút
KURČA	200°C	30-35 minút
MORIAK	200°C	30-35 minút

**Upozornenie:** Doby varenia závisia od mäsa a teploty chladničky. Pri mrazenom mäse môže byť potrebný dlhší čas varenia. Z tohto dôvodu sa odporúča používať teplomer na mäso.

## Grilovanie:

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa má rúra predhriať na 15 minút pri 230°C.

## Prevádzka

- Nastavte termostat na 230 °C
- Otočte regulator funkcií na "grilovanie" a predhrejete rúru.



- Položte rošt na plech.
- Položte pokrm na rošt na pečenie a zasuňte ho do hornej koľajnice.
- Pokrm by mala byť čo najbližšie k vykurovacím telesám, bez toho aby sa ho dotýkali.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanú teplotu.
- potrite potraviny s obľúbenými omáčkami alebo olejom.
- Otočte regulátor času.
- Odporúča sa, aby dvierka rúry zostali pootvorené.
- Otočte pokrm po uplynutí polovice doby varenia.
- Otočte regulátor času na OFF, keď je pokrm pripravený a uvarený.

### Referenčné hodnoty pre grilovanie

Výsledky sa môžu líšiť. Nastavte časy podľa vašich individuálnych požiadaviek. Kontrolujte pokrm v pravidelných intervaloch, aby sa zabránilo príliš dlhému vareniu.

MÄSO	TEPLOTA RÚRY	ČAS PRÍPRAVY
RIB-EYE-STEAK	230°C	25-30 minút
T-BONE STEAK	230°C	25-30 minút
HAMBURGER	230°C	25-30 minút
BRAVČOVÁ KOTLETA	230°C	40-45 minút
JAHŇACIA KOTLETA	230°C	30-40 minút
KURACIE STEHNO	230°C	30-35 minút
RYBIE FILÉ	200°C	20-30 minút
LOSOS- STEAK	200°C	20-30 minút

**Upozornenie:** Doby varenia závisia od mäsa a teploty chladničky. Pri mrazenom mäse môže byť potrebný dlhší čas varenia. Z tohto dôvodu sa odporúča používať teplomer na mäso.

## Opekanie-tasty:

Upozorňujeme, že všetky ohrievacie telesá sa používajú vo funkcii toast. Veľká rúra môže spraviť 4 až 6 plátkov toastu. Položte pokrm na rošt do stredu rúry ak opekáte iba jeden alebo dva toasty.

### Prevádzka

- Nastavte regulator teploty na 230 °C .
- Otočte regulator funkcií na "Opekanie".
- Položte toast na rošt na pečenie.
- Uistite sa, či je plech na omrvinky vložený.
- Otočte regulátor času.
- Na konci doby opekania sa ozve pípnutie.

**Upozornenie:** Rošt na pečenie musí byť zasunutý do stredu rúry, vyznačuje sa tým že vybranie je smerom nadol.

### Pečenie:

Upozorňujeme, že pri pečení sa používajú iba spodné vyhrievacie telesá. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by ste mali rúru predhriať na 15 minút pri 230 °C .

### Prevádzka

- Nastavte regulátor teploty na 230 °C .
- Otočte regulator funkcií na „Pečenie“. Teraz predhrejete rúru.
- Zasuňte rošt na spodnú alebo prostrednú koľajničku rúry.
- Položte pokrm na rošt a zasuňte ho do koľajnice.
- Pokrm by mal byť čo najbližšie k výhrevným telesám, bez toho aby sa ho dotýkali.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanú teplotu.
- Potrite podľa chuti pokrm omáčkou alebo olejom.
- Otočte regulátor času.
- Odporúča sa, anechať dvierka rúry pootvorené.
- Otočte regulator času na OFF, keď je pokrm úplne upečený.

## Használja a sít

Sušienky- Použite spodnú a strednú koľajnicu.

Koláč - Použite iba spodnú koľajnicu.

Pate - Použite spodnú a strednú koľajnicu.



**POZOR:** Buďte veľmi opatrní pri vyberaní horúceho plechu na pečenie alebo roštu či akýchkoľvek iných nádob z horúcej rúry. Vždy používajte pri vyberaní horúcich pormov z rúry úchytku alebo chňapky.

## Údržba a starostlivosť:

**Upozornenie:** Uistite sa, že je prístroj odpojený od napájania a nechajte ho pred čistením vychladnúť.

Prístroj je vybavený špeciálnou čistiacou vrstvou a automaticky sa čistí sám počas normálnej prevádzky. Vstrekovania oxidujú počas prevádzky. Ak je to potrebné, utrite steny s vlhkou špongiou alebo handrou s jemným saponátom a utrite nasucho. **NEPOUŽÍVAJTE ČISTIACE HUBKY Z OCEĽOVEJ VLNY, ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY A KOVOVÉ ŠKRABKY NA STENY, PRETOŽE TIETO MÔŽU ČISTIACU VRSTVU NÁTERU POŠKODIŤ.**

Vyčistite príslušenstvo v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu. Dvere rúry môžete čistiť vlhkou špongiou a vysušte handrou. Zvonku čistite vlhkou špongiou. **NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY, PRETOŽE MÔŽE DÔJSŤ K POŠKODENIU VONKAJŠIEHO LAKU.**

**NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY ALEBO HUBKY NA DRHNUTIE Z OCEĽOVEJ VLNY PRI ČISTENÍ ODKVAPKÁVACEJ MISKY, PRETOŽE MÁ E-MAILOVÚ VRSTVU A MÔŽETE JU POŠKODIŤ. NECHAJTE DIELY A POVRCHY DÔKLADNE VYSCHNÚŤ, PREDTÝM AKO PRÍSTROJ ZAPOJÍTE DO ZÁSUVKY A BUDE V PREVÁDZKE.**

## Technické údaje

Napätie: 220-240V~50/60Hz

Výkon: 1500W

Prečítajte si celý návod na použitie a nasledujte starostlivo všetky pokyny.

## Odstránenie



Tento symbol na výrobku znamená, že vaše elektrické alebo elektronické zariadenia nesmú byť odstránené s domovým odpadom, ale musia byť zlikvidované oddelene.

WEEE-Smernica (z angl.: Odpad z elektrických a elektronických zariadení; Slovensky: Elektrické a elektronické zariadenia odpad) (2012/19/EÚ) smernica bola založená za účelom poskytovania produktov s využitím najlepších dostupných techník recyklácie, recykláciu, aby sa minimalizoval dopad na životné prostredie, na zaobchádzanie s nebezpečnými látkami a zabránilo sa ďalším skládkam. Pre viac informácií o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení a odpadu, sa obráťte na miestne úrady.