



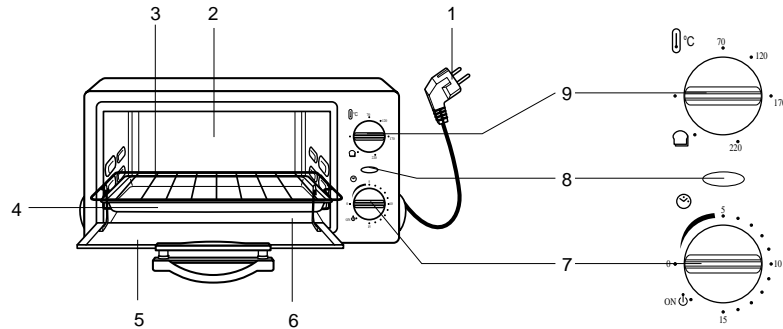
**BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
LIBRETTO ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GEBRUIKSAANWIJZING
NÁVOD K POUŽITÍ
KULLANIM KLAVUZU**



***MINI BACKOFEN (TISCHGRILL)
MINIOVEN (TABLETOP GRILL)
MINI-FOUR (GRILL POUR DESSUS DE TABLE)
MINI SÜTŐ (ASZTALI ROSTÉLY)
MINI FORNO (GRILL DA TAVOLO)
MINI HORNO (PARILLA DE MESA)
MINI FORNO (GRELHADOR COM BARRA SUPERIOR)
MINI OPIKACZ (GRILL STOLOWY)
MINI BAKOVEN(TAFELBLAD GRILL)
MINI TROUBA NA PEŠENÍ (STOLNÍ GRILL)
KÜÇÜK FIRIN (MASA MANGALI)***

BEDIENUNGSANLEITUNG**MB111 MINI BACKOFEN (TISCHGRILL)**

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

AUFBAU

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. Netzstecker mit Netzanschlusskabel | 6. Krümelschale |
| 2. Backraum | 7. Zeitwahluhr |
| 3. Backrost | 8. Rote Kontrolllampe |
| 4. Backblech | 9. Temperaturregler |
| 5. Glastür | |

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Es besteht Gefahr durch Stromschlag!
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem

- Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist. Es sollte nie in die Nähe der warmen Teile des Gerätes kommen.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Das Gerät auf eine stabile, ebene und wärmebeständige Fläche und nicht in die Nähe von offenen Flammen (z.B. Gasöfen), sowie außer Reichweite von Kindern stellen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung.
- **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor Ziehen des Netzsteckers das Gerät ausschalten.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß. Ofenhandschuhe werden empfohlen.
- Nur Nahrungsmittel, die zum Kochen oder Verzehr geeignet sind zubereiten. Keine großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in den Miniofen legen, um Risiken zu vermeiden. Ebenfalls kein Papier, Karton oder Plastik in den Ofen geben.
- Den Mini Backofen unbedingt sauber halten, da er zur Zubereitung von Lebensmittel dient.
- Darauf achten, dass keine Gegenstände das Heizelement berühren. Brandgefahr!
- Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen.
- Beim Aufbacken von Brot oder beim Toasten keinesfalls 10 Minuten überschreiten, da andernfalls das Brot verbrennen könnte.
- Nach Gebrauch das Gerät an einem sicheren, von Kindern unzugänglichen Ort vollkommen abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Auf vollständige Abkühlung achten, bevor das Gerät gereinigt wird. (siehe *Reinigung und Pflege*)

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Zubehörteile alle auspacken, gründlich waschen und abtrocknen.
- Bei erster Benutzung kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist jedoch unbedenklich und von nur kurzer Dauer. Auf ausreichende Belüftung achten.
- Den Mini Backofen vor erstmaliger Benutzung 15 Minuten bei höchster Hitze betreiben. Dazu den Temperaturregler (9) auf und die Zeitwahluhr (7) auf 15 Minuten einstellen.
- Danach den Backofen gründlich auskühlen lassen und mit einem feuchten Tuch auswischen.

BEDIENUNG

- Beim ersten Gebrauch den Mini Backofen mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trocknen. Je nach Anwendung Backblech (4) oder Backrost (3) in die Führungen im Backraum schieben, ggf. das Blech (4) mit einem Fett (Magarine, Butter o.ä.) etwas einfetten.
- Den Netzstecker (1) in eine geeignete und ausreichend gesicherte Steckdose stecken.
- Eine geeignete Temperatur am Temperaturregler (9) einstellen.
- Die Zeitwahluhr (7) auf die gewünschte Backzeit einstellen. Der Ofen wird dadurch eingeschaltet. Die Backzeit beginnt und die rote Kontrolllampe (8) leuchtet auf.
- Nach Ablauf der Backzeit ertönt ein akustisches Signal und die rote Kontrolllampe (8) erlischt.
- Um den Backvorgang vorzeitig zu beenden, die Zeitwahluhr (7) auf Position **0** drehen.
- Die Glastür (5) vorsichtig öffnen. Es wird die Benutzung von Ofenhandschuhen empfohlen.
- Die Nahrung herausnehmen.
- Nach Gebrauch den Netzstecker(1) aus der Steckdose ziehen.

Wir empfehlen folgende Richtzeiten und -einstellungen:

- **Brot tosten**, Temperaturregler (9) auf ☐ stellen:

<i>Gewünschte Farbe</i>	<i>Zeit</i>
Hell	ca. 2 Minuten
Mittel	ca. 5 Minuten
Dunkel	ca. 8 Minuten

- **Nahrung aufwärmen**, kochen und backen:

<i>Temperatur</i>	<i>Hitzegrad</i>	<i>Nahrung</i>
70°C	warm	Teller wärmen, Eintöpfe
120°C	mäßig warm	Obstkuchen, Pavlova
170°C	heiß	Kuchen, Pizza, Gebäck
220°C	sehr heiß	Brot, Muffins

- **Braten:**

Es wird empfohlen das Fleisch vorher bei 220°C für ca. 12 Minuten zu braten. Dann die Temperatur auf 180°C einstellen und die restliche Bratzeit in der Tabelle ablesen.

<i>Fleischsorte</i>	<i>Zeitangabe (Richtwert bei 180°C und 500g Fleisch)</i>
Rind - roh	15 Minuten
Rind - medium	20 Minuten
Rind - gut durch	25 Minuten
Lamm - medium	20 Minuten
Lamm - gut durch	25 Minuten
Kalb - gut durch	30 Minuten
Schwein - gut durch	35 Minuten
Huhn	25 bis 30 Minuten

- **Grillen:**

<i>Sorte</i>	<i>Zeit</i>
Dünne Würstchen	ca. 3 Minuten pro Seite
Dicke Würstchen	ca. 4 bis 5 Minuten pro Seite
Steak	ca. 6 bis 10 Minuten pro Seite

Achtung! Die angegebenen Zeiten variieren nach persönlicher Vorliebe und Dicke der Lebensmittel.

REINIGUNG UND PFLEGE

- **ACHTUNG: Vor jeder Reinigung auf jeden Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät ausreichend abkühlen lassen. Sicherheitshinweise beachten!**
- Das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen. Keinen Metallschwamm oder scharfe Scheuermittel benutzen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Der Rost (3) und das Backblech (4) mit Haushaltspapier oder einem feuchten Tuch reinigen. Um hartnäckige Reste zu entfernen, ein feuchtes Tuch mit mildem Spülmittel verwenden.
- Um die Krümelschale (6) zu entleeren, diese einfach durch nach hinten drücken und nach unten ziehend entriegeln. Mit einem feuchten Tuch sauberwischen und dann wieder ordnungsgemäß durch erneutes nach hinten und oben drücken verschließen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung : 230V~ 50Hz
Leistungsaufnahme: 1300 Watt

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Vor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurückzubringen. Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantieanspruch:

Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch.

Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

MB111/0408

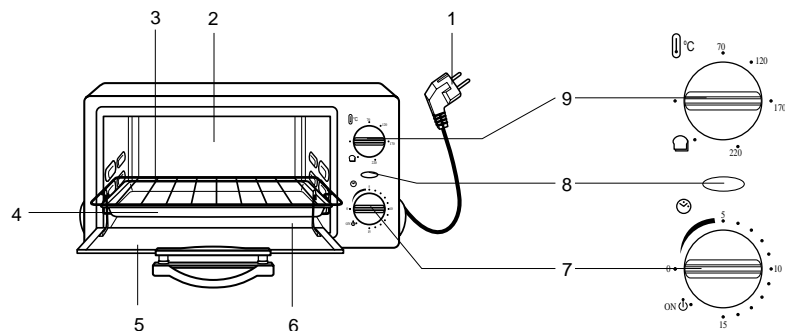
elta GmbH
Carl-Zeiss-Str. 8
63322 Rödermark



Das Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

Dear Customer,
Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

STRUCTURE



- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Power plug with cable | 6. Crumb pod |
| 2. Furnace | 7. Timer |
| 3. Grate | 8. Red control lamp |
| 4. Baking plate | 9. Temperature regulation |
| 5. Glass door | |

SAFETY INFORMATION


- Wrong operation and improper handling can cause problems with the appliance and injury to the user.
- The unit may be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or faulty handling.
- Before connecting to the mains, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the nameplate on the appliance.
- Do not immerse the appliance and mains plug in water or other fluids. Should the appliance still fall in water some time, pull out the power plug immediately and have the appliance checked by an expert before using it again. There is danger to life from electrical shock!
- Do not try to open the housing yourself! Do not introduce any kind of objects into the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on moist floor or when the ambience is humid.
- Do not hold the mains plug with wet or moist hands.
- Check the mains plug and mains adapter regularly for damages. In case of damages, have the power cord and mains plug changed by the manufacturer, or a qualified expert, in order to avoid danger.
- Do not operate the appliance, if power cable or the mains plug shows damage or the unit falls to the floor or has been damaged otherwise. In such cases, bring the unit to the workshop for checking and repairs, if necessary.
- Do not ever try to repair the unit yourselves. There is danger from electrical shock!
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames. Pull the plug itself to remove it from the plug socket.
- Installation of a spike protector will offer additional protection with a nominal trigger current of not more than 30 mA in the house installation. Please consult your installing electrician
- The cable as well any extension cable required should be laid such that there will not be any risk of anyone pulling it inadvertently or tripping over it.

- If a long extension cable is used, it must be suitable for the power supply in question. Otherwise it causes overheating of the cable and/ or plug.
- Set the unit on a rigid, flat and heat-proof surface, not near open flames (such as gas oven) and operate it out of reach of children.
- This appliance is suitable neither for commercial use nor for use outdoors.
- Children cannot sense the dangers caused by improper handling of electrical devices.
- Do not, therefore, let children use household devices, except under supervision.
- Pull out the plug out of the socket, when the appliance is not in use and also before cleaning.
- Caution! The appliance is on power so long as it is connected to the power circuit.
- Switch off the unit before pulling out the mains plug.
- Use only spare parts from the manufacturer or his local dealer.
- Never carry the unit by its power cord.
- Do not remove individual housing components.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

SPECIAL SAFETY WARNING

- **Attention – beware of burns!** The appliance becomes very hot when in operation. The use of oven gloves is recommended.
- Only prepare food that is suitable for cooking. To avoid risks, do not put large pieces of food or metal objects in the mini oven. Also, do not put paper, paper carton or plastic in the oven.
- Maintain a clean mini oven in order to prepare sanitary food.
- Make sure nothing touches the heating part. Beware of fire!
- Oil and fat can burn at high temperatures.
- When baking or toasting bread, never allow it to exceed 10 minutes as the bread may burn.
- After use, let machine cool completely in a safe place, inaccessible to children, before cleaning it.
- Before cleaning let machine cool completely (refer *Cleaning and care*).

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging.
- Unpack all parts, clean and dry them thoroughly.
- At first use there might be a slight smell or smoke. This is harmless and will last briefly. Ensure proper ventilation.
- Before the first use let the mini oven operate for 15 minutes at the highest temperature. Turn the temperature control (9) to  and the timer (7) to "15 minutes".
- After these 15 minutes, let the oven cool completely and clean it with a moistened cloth.

OPERATION

- Before the first use clean the oven with a moistened cloth and let it dry. Depending on the use put the baking plate (4) or grate (3) into the furnace. If necessary, put fat (margarine, butter, etc.) on the baking plate (4).
- Insert the power plug (1) into a suitable, safe socket.
- Select a suitable temperature on the temperature controller (9).
- Put the timer (7) on the desired baking time. This will start the oven. The baking time starts. The red control lamp (8) lights.
- When the time is over, a signal will sound. The red control lamp (8) turns off.
- To stop the baking early, turn the timer (7) on position 0.
- Open the glass door (5) carefully. The use of oven gloves is recommended.
- Take the food out.
- When finished, remove the power plug (1) from the socket.

We recommend the following times and adjustments:

- **To toast bread**, turn the temperature control to ☐:

<i>Desired colour</i>	<i>Time</i>
Light	approx. 2 minutes
Medium	approx. 5 minutes
Dark	approx. 8 minutes

- **Heat food**, cook and bake food:

<i>Temperature</i>	<i>Heat</i>	<i>Food</i>
70°C	warm	warming up crockery, stews.
120°C	moderately warm	Fruit cakes, pavlova
170°C	hot	Cakes, pizza, cookies
220°C	very hot	Bread, muffins

- **Roast:**

To roast meat the recommended starting temperature is 220°C for approx. 12 minutes. After 12 min., turn the temperature control to 180°C and choose the appropriate time setting from the chart below:

<i>Meat type</i>	<i>Time (Guideline for 180°C and 500 g of meat)</i>
beef - raw	15 minutes
beef - medium	20 minutes
beef - well done	25 minutes
lamb - medium	20 minutes
lamb - well done	25 minutes
calf - well done	30 minutes
pork - well done	35 minutes
chicken	25 to 30 minutes

- **Grill:**

<i>Type of meat</i>	<i>Time</i>
thin sausages	approx. 3 minutes for each side
thick sausages	approx. 4 to 5 minutes for each side
Steak	approx. 6 to 10 minutes for each side

Attention ! Times can vary depending on personal preference and thickness of the food.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **ATTENTION: Before cleaning, always remove the power plug from the socket and let the appliance cool completely. Always follow the safety observations!**
- Clean the case with a soft, moistened cloth and mild detergent. Do not use a metal sponge or abrasive cleaning agent. Do not submerge the machine in water.
- Clean the roast (3) and the baking plate (4) with a paper towel or a moistened cloth. To clean tough stains or rust, use a moistened cloth with mild detergent.
- To empty the crumb pod (6), you first must unlock it by pushing it backwards and then pulling it down. Clean with a moistened cloth. Replace it by pushing back and up to lock it into place.

TECHNICAL DATA

Operating voltage	: 230V~ 50Hz
Power input	: 1300 watt

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

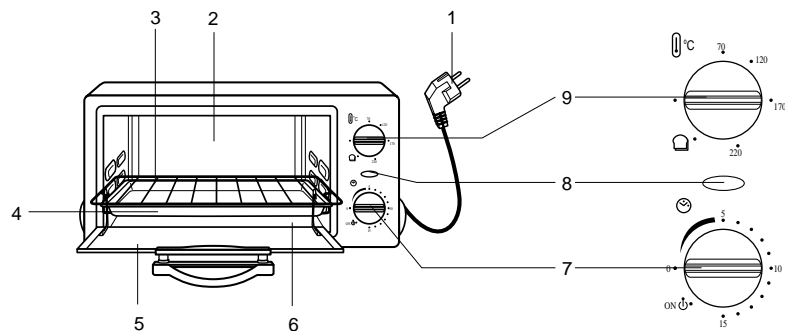
For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

MODE D'EMPLOI MB111 MINI-FOUR (GRILL POUR DESSUS DE TABLE)

Chère Cliente, cher Client,

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

STRUCTURE

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Cordon de secteur avec fiche | 6. Cosse à miettes |
| 2. Four | 7. Minuterie |
| 3. Grille | 8. Lampe témoin rouge |
| 4. Plat à cuisson | 9. Régulateur de température |
| 5. Porte en verre | |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ


- Toute manipulation incorrecte ou utilisation impropre de l'appareil peut provoquer des dommages matériels et des blessures corporelles.
- L'appareil a été conçu pour une destination bien précise. Tout usage non conforme à cette destination et toute manipulation incorrecte de l'appareil peuvent provoquer des dommages pour lesquels notre responsabilité ne saurait être engagée.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que la tension et le type d'alimentation sont conformes aux prescriptions indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si l'appareil devait tomber dans l'eau par inadvertance, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un professionnel avant toute nouvelle utilisation. Un choc électrique pourrait être mortel !
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil ! Et n'introduisez aucun objet ni outil à l'intérieur du boîtier.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées, si le sol est humide ou si l'appareil est mouillé.
- Ne saisissez jamais la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Contrôlez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que sa fiche, afin de détecter tout dommage éventuel. En cas de détérioration, et afin d'éviter tout danger, faites remplacer le cordon et la fiche par le fabricant ou par un professionnel qualifié.
- Ne mettez jamais l'appareil en service si le cordon ou la fiche est défectueux, si l'appareil est tombé par terre ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Dans un tel cas, faites contrôler et réparer l'appareil dans un atelier qualifié.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Il existe un réel danger de décharge électrique !

- Assurez-vous que le cordon électrique ne repose pas sur une arête tranchante et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes vives. Pour le retirer de la prise électrique, tirez uniquement sur la fiche et non sur le cordon lui-même.
- Vous obtiendrez une protection supplémentaire en installant chez vous un dispositif de sécurité contre les courants différentiels résiduels (DDR 30 mA). Demandez conseil à votre électricien.
- Placez le cordon et son éventuelle rallonge de telle sorte qu'il soit impossible de tirer dessus par inadvertance ou de les arracher avec les pieds.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est adaptée à la puissance électrique requise. Si tel n'est pas le cas, la rallonge peut provoquer une surchauffe du cordon et/ou de la fiche.
- Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une flamme (plaque de cuisson au gaz, par exemple) et tenez-le hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel ni pour une utilisation en plein air.
- Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'usage non conforme des appareils électroménagers. C'est pourquoi il ne faut jamais laisser un enfant utiliser un appareil électroménager sans la surveillance d'un adulte.
- Débranchez la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant chaque nettoyage.
- **Attention !** L'appareil reste sous tension aussi longtemps qu'il est raccordé au réseau électrique.
- Avant de retirer la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil (interrupteur de marche-arrêt).
- Utilisez uniquement les pièces détachées du fabricant ou de son représentant local.
- Ne suspendez pas l'appareil au bout de son cordon électrique.
- Ne retirez aucune pièce du boîtier.

REMARQUES SPECIALES DE SECURITE

- **ATTENTION – danger de brûlures !** L'appareil devient très chaud pendant de l'utilisation. L'emploi de maniques est recommandé.
- Préparer uniquement des aliments convenant à la cuisine au four. Afin d'éviter des incidents, ne pas mettre de grands morceaux de nourriture ou des objets métalliques dans le mini four. Ne pas mettre non plus du papier, carton ou plastique dans le four.
- L'appareil étant employé pour la préparation de nourriture, toujours le garder propre.
- S'assurer que rien n'est en contact avec la résistance. Risque d'incendie!
- L'huile et les matières grasses brûlent à haute température.
- En faisant cuire ou griller le pain, ne jamais excéder 10 minutes car le pain pourrait brûler.
- Après emploi, laisser l'appareil complètement refroidir dans un lieu sûr et inaccessible aux enfants avant de le nettoyer.
- Avant de nettoyer l'appareil, le laisser complètement refroidir (se référer à *Nettoyage et Soins*).


AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirer tous les emballages.
- Débarrasser toutes les pièces, les nettoyer et les sécher.
- Lors de la première utilisation, une légère odeur ou fumée pourraient émerger. Cela est inoffensif et ne durera qu'un court moment. S'assurer d'une ventilation appropriée.
- Avant la première utilisation, faire fonctionner le mini four à la plus haute température pendant 15 minutes. Positionner le régulateur de température (9) sur  et la minuterie (7) sur « 15 minutes ».
- Ensuite, laisser le four complètement refroidir et le nettoyer au moyen d'un chiffon humide.

FONCTIONNEMENT

- Avant la première utilisation, nettoyer le four à l'aide d'un chiffon humide et le laisser sécher. Selon les besoins, mettre le plat à cuisson (4) ou la grille (3) dans le four. Si nécessaire, graisser (margarine, beurre, etc.) le plat à cuisson (4).
- Brancher la fiche (1) à une prise sûre et appropriée.
- Choisir une température appropriée sur le régulateur de température (9).
- Mettre la minuterie (7) sur le temps de cuisson désiré. Cela mettra en route l'appareil. La cuisson commence. La lampe témoin rouge (8) s'allume.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, un signal sonore sera émis par l'appareil. La lampe témoin rouge (8) s'éteint.
- Pour arrêter la cuisson tôt, mettre la minuterie (7) sur la position 0.
- Ouvrir soigneusement la porte en verre (5). L'emploi de maniques est recommandé.
- Retirer la nourriture du four.
- Après emploi, débrancher la fiche (1) de la prise.

Nous recommandons les durées et ajustements suivants :

- **Pour faire griller du pain**, mettre le régulateur de température sur  :

<i>Couleur désirée</i>	<i>Temps de cuisson</i>
Clair	env. 2 minutes
Moyen	env. 2 minutes
Foncé	env. 2 minutes

- **Réchauffer et cuisiner des aliments:**

<i>Température</i>	<i>Chaleur</i>	<i>Aliments</i>
70°C	chaleureux	échauffer des assiettes, ragoût
120°C	peu chaleureux	gâteau aux fruits
170°C	chaud	gâteau, pizza, biscuits
220°C	très chaud	pain, muffins

- **Rôtir:**

Il est recommandé de rôtir la viande à 220°C pendant approximativement 12 minutes. Puis mettre la température sur 180°C et consulter le tableau pour les autres temps de cuisson.

<i>Type de viande</i>	<i>Temps (180°C et 500 g boeuf)</i>
Boeuf – cru	15 minutes
Boeuf – à point	20 minutes
Boeuf – bien cuit	25 minutes
Agneau – à point	20 minutes
Agneau- bien cuit	25 minutes
Veau - cuit	30 minutes
Porc – bien cuit	35 minutes
Poulet	25-30 minutes

- **Griller:**

<i>Type de viande</i>	<i>Temps de cuisson</i>
Saucisses fines	env. 3 minutes chaque parti
Saucisses épaisses	env. 4-5 minutes chaque parti
Steak	env. 6-10 minutes chaque parti

Attention! Les durées peuvent varier selon les préférences personnelles et l'épaisseur des aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **ATTENTION: Avant le nettoyage, s'assurer que la fiche est débranchée et laisser l'appareil complètement refroidir. Il est nécessaire de lire les remarques de sécurité !**
- Nettoyer l'appareil au moyen d'un chiffon doux et humide, ainsi qu'avec un détergent doux. Ne pas employer une éponge abrasive ou des abrasifs. Ne pas mettre l'appareil sous l'eau.
- Nettoyer le gril (3) et le plat à cuisson (4) à l'aide de sopalin ou d'un chiffon humide. Pour nettoyer les restes persistants, utiliser un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour vider la cosse à miettes (6), la débloquent en la poussant vers l'arrière puis en la tirant vers le bas. La nettoyer au moyen d'un chiffon humide. Puis la pousser vers l'arrière et la tirer vers le haut pour la rebloquer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension	: 230V~ 50Hz
Puissance	: 1300 watt

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

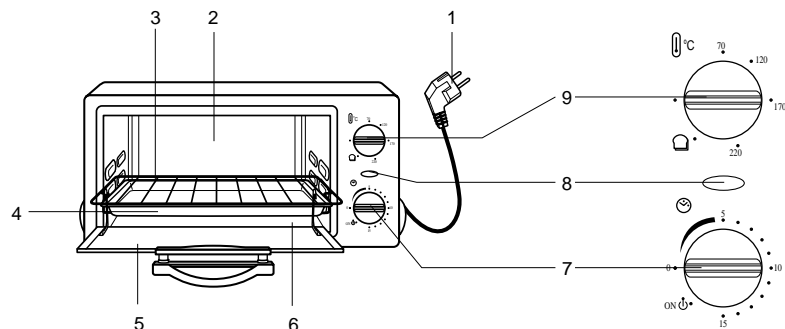
Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**MB111 MINI SÜTŐ (ASZTALI ROSTÉLY)**

Tisztelt vásárlónk!

Mielőtt a hálózathoz kötné a készüléket, a nem rendeltetésszerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelmesen olvassa végig a Használati Útmutatót. Kérjük fordítson különösen nagy figyelmet a biztonsági tájékoztatóra. Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Útmutatót is adja át.

FELEPÍTÉS

1. Hálózati kábel csatlakozóval
2. Sütőtér
3. Sütőrács
4. Tepsí
5. Üvegajtó

6. Morzsagyűjtő
7. Időzítő
8. Piros kontrollfény
9. Hőfokszabályzó

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék helytelen és hozzá nem értő használata kárt okozhat a készülékben, és balesetet okozhat használójának.
- A készülék csak eredeti rendeltetésének megfelelően használható. Nem rendeltetésszerű használat vagy helytelen üzemeltetés esetén nem vállalunk felelősséget az ebből eredő hibákért.
- A hálózathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizzük, hogy az áram-nem és a hálózati feszültség a készülék adattábláján található felirattal megegyezik-e.
- Tilos a készüléket és a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba mártani. Ha a készülék mégis vízbe esne, azonnal húzzuk ki a csatlakozót a hálózathoz, és az újbóli üzembe helyezés előtt a készüléket vizsgálattassuk meg szakemberrel. Ennek hiányában az üzemeltetés életveszélyes, áramütés veszélye áll fenn.
- Tilos a készülékházat felnyitni. Tilos bármilyen tárgyat a készülékház belsejébe bedugni.
- Tilos a készülék üzemeltetése vizes kézzel, vizes padlón, vagy ha maga a készülék vizes.
- Tilos a hálózati csatlakozót vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen vizsgálattassuk meg a hálózati csatlakozó kábelt és a hálózati csatlakozót, hogy az esetleges meghibásodást kiszűrjük. Meghibásodás esetén a hálózati csatlakozó kábelt és a hálózati csatlakozót cseréltessek ki a gyártóval vagy szakemberrel. Ezáltal elkerülhető a balesetveszély.
- Ne helyezük üzembe a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel vagy a hálózati csatlakozó hibás, vagy ha a készülék a földre esett vagy más módon megrongálódott. Ebben az esetben vigyük a készüléket vizsgálat ill. javítás céljából szakszervizbe.
- Ne kíséreljük meg a készüléket magunk megjavítani, mert áramütés veszélye áll fenn.
- Ügyeljünk arra, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne akadjon meg éles peremeken, és tartsuk távol forró tárgyaktól és nyílt lángtól. Csak a csatlakozónál fogva húzzuk ki az aljzathoz.
- További védelemmel szolgál a beépített hibaáram-védő berendezés, amelynek névleges kioldási árama nem haladja meg a 30 mA-t háztartási kivitelnél. Kérje ki villanyszerelője tanácsát!

- A hálózati csatlakozó kábel és az esetlegesen szükséges hosszabbító kábel elhelyezésénél ügyeljünk arra, hogy ne rántsuk meg azokat, és ne botoljunk meg bennük.
- Megfelelő amperszámú hosszabbító kábelt használjunk, hogy elkerüljük a kábel, illetve a csatlakozó aljzat túlmelegedését.
- A készüléket stabil, sík és hőálló felületre helyezzük. Tartsuk távol a nyílt lángtól (pl. gáztűzhely), és ügyeljünk arra, hogy gyermekek által el nem érhető helyen üzemeltessük.
- A készülék nem alkalmas sem ipari használatra, sem a szabadban való üzemeltetésre.
- A gyermekek még nem képesek felmérni az elektromos készülékek helytelen üzemeltetéséből fakadó veszélyeket, ezért ne hagyjuk, hogy gyermekek elektromos háztartási készülékeket felügyelet nélkül használjanak!
- Húzzuk ki a hálózati csatlakozót az aljzathoz, ha a készülék nem üzemel ill. minden tisztítás előtt.
- **Vigyázat!** A készülék egészen addig áram alatt van, amíg a hálózathoz csatlakoztatva van.
- Mielőtt a hálózati csatlakozót kihúzzuk, kapcsoljuk ki a készüléket!
- Csak a gyártó vagy helyi képviselője által forgalmazott pótalkatrészek használhatóak!
- Tilos a készüléket a hálózati csatlakozó kábelnél fogva felemelni.
- Tilos eltávolítani a készülékház bármely elemét.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- **Égésveszély:** Használatkor a burkolat rendkívül magas hőmérsékletre hevül. Használjon védőkesztyűt!
- Csak élelmiszert tegyen a készülékbe. Biztonsági okokból ne tegyen nagy darab ételeket vagy fémtárgyakat a sütőbe. Ne tegyen papírt, kartont vagy műanyagot a sütőbe.
- Mivel a sütő élelmiszer elkészítésére való, tartsa azt tisztán.
- Ügyeljen arra, hogy a fűtőtesttel semmi ne érintkezzen közvetlenül. Égésveszély!
- Olaj- és zsírszámazékok forró állapotban égési sérülést okozhatnak.
- Kenyér vagy pirítós készítésénél ne használjon 10 percnél hosszabb időt, mert a kenyér megéghet.
- Használat után a készüléket egy biztonságos, gyermek számára nem hozzáférhető helyen hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg.
- Tisztítás előtt a készülék teljesen ki kell, hogy hűljön (lásd a *Tisztítás és karbantartás* című részt).

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolást.
- Minden elemet csomagoljon ki, alaposan mosson és szárítson meg.
- Első használatkor enyhe szag vagy füst szivároghat ki. Ez azonban biztonságos, és csak rövid ideig tart. A készüléknek biztosítson megfelelő szellőzést!
- Első használat előtt a minisütőt maximális hőmérsékleten hagyja 15 percig bekapcsolva. Ehhez állítsa a hőfokszabályzót (9) ☐ állásba és az időzítőt 15 percre.
- Ezuán hagyja azt kihűlni és nedves ruhával tisztítsa meg.

HASZNALAT

- Első használat előtt a minisütőt nedves ruhával tisztítsa meg és alaposan törölje szárazra. Sütéshez a tepsit (4) vagy a sütőrácsot (3) használhatja. Ha a tepsit (4) használja, azt vajjal vagy margarinnal kenje ki.
- A csatlakozót (1) dugja be egy megfelelő falialjzatba.
- A hőfokszabályzót (9) állítsa a kívánt állásba.
- Az időzítőt (7) állítsa a kívánt állásba. A készülék bekapcsolt állapotban van. A sütési idő elindult. A piros ellenőrzőlámpa (8) kigyullad.
- A sütési idő lejártát hangjel jelzi. A piros ellenőrzőlámpa (8) kialszik.
- Ha a sütést az idő lejártá előtt be akarja fejezni, a hőfokszabályzót (9) állítsa a 0 állásba.
- Az üvegajtót (5) óvatosan nyissa ki. Használjon megfelelő védőkesztyűt!
- Vegye ki az elkészült ételt.
- A csatlakozót (1) húzza ki a falialjzataból.

A következő beállításokat javasoljuk.

- **Kenyér és piritós**, a hőfokszabályozót állítsa ☐ állásba.

<i>Kívánt szín</i>	<i>Idő</i>
Világos	Kb. 2 Perc
Közepes	Kb. 5 Perc
Sötét	Kb. 8 Perc

- **Ételmelegítés, főzés, sütés**

<i>Hőmérséklet</i>	<i>Hőfok</i>	<i>Ételfajta</i>
70°C	Meleg	Meleg és egytálételek
120°C	Középmeleg	Gyümölcstorta, Pavlova
170°C	Forró	Sütemény, pizza, linzer
220°C	Igen forró	Kenyér, zsömlé

- **Grillezés:**

Hússütéshez először 220°C-ot és körülbelül 12 percnyi sütési időt javasolunk.

Ezután a hőmérsékletet állítsa 180°C-re és kövesse a táblázatot.

<i>Húsféle</i>	<i>Idő (180°C és 500g hús)</i>
Marha – véres	15 perc
Marha – közepes	20 perc
Marha – átsütve	25 perc
Birka – közepes	20 perc
Birka – átsütve	25 perc
Borjú – átsütve	30 Perc
Sertés – átsütve	35 Perc
Csirke	25-30 Perc

- **Grillezés:**

<i>Fajta</i>	<i>Idő</i>
Vékony kolbász	3 perc mindkét oldalon
Vastag kolbász	4-5 perc mindkét oldalon
Marhaszelet (szték)	6-10 perc mindkét oldalon

Figyelem! A fentiek a hús vastagságától és ízléstől függően változhatnak.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- **FIGYELEM: Győződjön meg, hogy a tápáram csatlakozó ki van húzva, és hagyja a sütőt kihűlni! Csakis a biztonsági előírás betartásával végezhető!**
- A külső borítást puha, nedves ruhával, szükség esetén enyhe mosogatószeres oldattal tisztítsa. Ne használjon fémsúrolót vagy éles tárgyat. A készüléket ne tegye vízbe.
- A tepsit (4) és a sütőrácsot (3) papírral vagy vizes ruhával törölje át. Makacs szennyeződéseket nedves ruhával és mosogatószerrel távolíthat el.
- A morzsgyűjtő (6) kiürítéséhez egyszerűen húzza azt ki a helyéről. Majd vizes ruhával törölje át, ezután helyezze vissza a készülékbe.

MŰSZAKI ADATOK

Áramforrás	:	230V~ 50Hz
Kimenő teljesítmény	:	1300 Watt

GARANCIAFELTÉTELEK ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

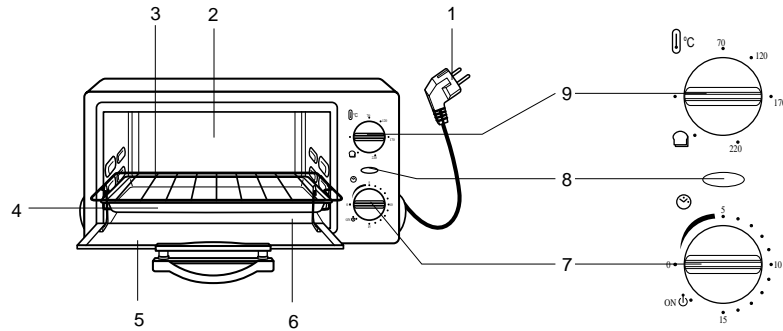
Készülékeinket szállítás előtt rendkívül pontos minőségi ellenőrzésnek vetjük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt, kérjük, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárló a következő garancia értelmében is követeléssel élhet:

A megvásárolt készülékekre 2 év garanciát biztosítunk, a vásárlás napjától számítva. Ezalatt az időszak alatt ingyen vállalunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghibának tudható be. Ekkor vagy kicseréljük készülékét, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy harmadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

Gentile cliente,

Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erraneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l'apparecchio. Badate a sempre osservare i cenni di sicurezza. Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

STRUTTURA



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Spina e cavo di corrente | 6. Vassoio estraibile raccolta briciole |
| 2. Fornace | 7. Timer |
| 3. Grate | 8. Lampadina di controllo arancione |
| 4. Piastra di cottura | 9. Regolazione temperatura |
| 5. Sportello di vetro | |

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Un uso errato e non appropriato può causare guasti all'apparecchio e lesioni alle persone.
- L'apparecchio può solo essere usato per gli scopi previsti. In caso di impiego non conforme all'uso previsto o errato il produttore non è responsabile degli eventuali danni risultanti.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondano ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione.
- Non immergere l'apparecchio e la spina in acqua o altri liquidi. Se tuttavia l'apparecchio fosse caduto in acqua, togliere subito la spina e prima di riutilizzarlo farlo controllare da un tecnico. Pericolo di vita a causa di scariche elettriche
- Non provare mai ad aprire l'alloggiamento. Non inserire alcun oggetto all'interno dell'alloggiamento.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate, sul pavimento umido o se è bagnato.
- Non afferrare mai la spina di corrente con le mani bagnate o umide.
- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati. In caso di danni il cavo e la spina devono essere sostituiti dal fabbricante o da un tecnico qualificato onde evitare pericoli.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano danni, se l'apparecchio dovesse cadere per terra o se fosse stato danneggiato in altro modo. In tal caso portare l'apparecchio in un centro specializzato per una verifica ed eventuale riparazione.
- Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio. Pericolo a causa di scariche elettriche
- Non appendere il cavo di rete su bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti roventi e fiamma libera. Togliere solo la spina dalla presa.
- Montando un dispositivo di protezione da corrente di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore a 30 mA in dell'impianto domestico si ottiene una protezione supplementare. Informarsi presso il proprio elettricista.
- Posare il cavo e un eventuale prolunga necessaria in modo che non sia possibile estrarli involontariamente oppure inciamparci dentro.

- Se si utilizza una prolunga, deve essere adatta a questo apparecchio. Altrimenti il cavo e/o la spina possono surriscaldarsi.
- Poggiare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, non metterlo in funzione nei pressi di fiamme libere (per es. cucine a gas), e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è adatto per un uso industriale o per un impiego all'aperto.
- I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli causati dall'uso non appropriato di apparecchi elettrici.
- Pertanto non far mai utilizzare gli elettrodomestici da bambini senza adeguato controllo.
- Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa quando non lo si usa e prima di pulirlo.
- **Attenzione!** L'apparecchio è sotto tensione finché è collegato alla rete elettrica.
- Prima di togliere la spina di corrente spegnere l'apparecchio.
- Si possono usare solo ricambi originali del fabbricante o del rivenditore locale.
- Non tirare mai l'apparecchio dal suo cavo di rete.
- Non si devono rimuovere singole parti dell'alloggiamento.

SPECIALI NOTE DI SICUREZZA

- **Attenzione – pericolo di ustioni!** L'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento. Si consiglia l'utilizzo di guanti di gomma.
- Si preparino solo cibi che siano adatti alla cottura. Per evitare rischi, non mettete grossi pezzi di cibo od oggetti di metallo nel miniforno. Evitate anche di mettere carta, cartone o plastica nel forno.
- Tenete il miniforno il più pulito possibile in quanto viene utilizzato per la preparazione di cibi.
- Assicuratevi che niente tocchi le pareti di riscaldamento. Pericolo d'ustioni!
- Olio e grassi possono bruciare ad alte temperature.
- Quando si cuoce o si tosta pane, non oltrepassate i 10 minuti di cottura altrimenti potrebbe bruciare.
- Dopo l'utilizzo, lasciate raffreddare completamente la macchina in un luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini prima di pulirlo.
- Prima di pulire la macchina lasciate che si raffreddi completamente. (rif. *Pulizia e cura*).

PRIMA DEL PRIMO USO

- Rimuovere tutto il materiale d'imbaggio.
- Togliere tutte le parti dai pacchi, pulirle completamente e lasciare asciugare.
- Al primo utilizzo ci potrebbe essere un leggero odore o fumo. Ciò non è assolutamente nocivo e durerà solo un breve tempo. Assicurate una corretta ventilazione.
- Prima del primo uso, lasciate funzionare il miniforno per 15 minuti alla massima temperatura. Posizionare il controllo temperatura (9) su ed il timer (7) su "15 minuti".
- In seguito, lasciate che il forno si raffreddi completamente e pulitelo con un panno umido.

FUNZIONAMENTO

- Prima del primo uso, pulite il forno con un panno umido e lasciatelo asciugare. A seconda dell'uso, posizionare la piastra di cottura (4) o la grata (3) all'interno della fornace. Se necessario, aggiungete grassi (margarina, burro ecc.) sulla piastra di cottura.
- Inserite la spina (1) in una presa adatta e sicura.
- Selezionate una temperatura adatta sul controllo temperatura.
- Posizionate il timer (7) sul tempo di cottura desiderato. Ciò avvierà il forno. Il tempo di cottura ha inizio. La lampadina di controllo (8) s'illuminerà.
- Quando il tempo scade, si udirà un segnale acustico. La lampadina di controllo (8) si spegnerà.
- Per interrompere la cottura anzitempo, girate il timer sulla posizione 0.
- Aprite lo sportello (5) con attenzione. Si raccomanda l'utilizzo di guanti.
- Estrarre il cibo.
- Dopo l'uso, staccate la spina (1) dalla presa.

Si raccomandano i seguenti tempi e regolazioni:

- Per **tostare il pane**, girate il controllo di temperatura su ☐ :

<i>Colore desiderato</i>	<i>Tempo</i>
Leggero	Circa 2 minuti
Medio	Circa 5 minuti
Scuro	Circa 8 minuti

- **Riscaldamento cibi**, cottura cibi:

<i>Temperatura</i>	<i>Riscaldare</i>	<i>Alimenti</i>
70°C	Caldo	Riscaldare piatti, stufati
120°C	Moderatamente caldo	Frutta, torte, pavlova
170°C	Molto caldo	Torta, pizza, biscotti
220°C	Caldissimo	Pane, tortine

- **Arrosto:**

Si raccomanda di arrostitire la carne a 220°C per circa 12 minuti.

Portare quindi la temperatura sui 180° e basarsi sulle seguenti tabelle per i tempi di cottura:

<i>Tipo di carne</i>	<i>tempo (180°C e 500 g di carne)</i>
Carne- al sangue	15 minuti
Carne – cotta	20 minuti
Carne – ben cotta	25 minuti
Agnello – cotto	20 minuti
Agnello – ben cotto	25 minuti
Vitello – ben cotto	30 minuti
Maiale – ben cotto	35 minuti
Pollo	25-30 minuti

- **Griglia:**

<i>Tipo di carne</i>	<i>tempo</i>
Salsicce sottili	Circa 3 minuti per lato
Salsicce spesse	Da 4 a 5 minuti circa per lato
Bistecca	Da 6 a 10 minuti circa per lato

Attenzione! I tempi possono variare secondo i gusti personali e lo spessore del cibo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- **ATTENZIONE: Prima di pulire, staccare sempre la spina dalla presa e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente. Le note di sicurezza vanno osservate rigorosamente.**
- Pulite il complesso con un panno soffice ed umido nonché un detergente delicato. Non usate una spugna di metallo o abrasivi in generale. Non tenete l'apparecchio sotto l'acqua.
- Pulite la grata e la piastra di cottura (4) con carta da cucina o umidificata. Per rimuovere lo sporco resistente, utilizzate un panno umidificato con un detergente delicato.
- Per vuotare il vassoio estraibile (6) sbloccatelo spingendolo all'indietro e quindi tiratelo verso l'alto. Pulitelo con un panno umido, quindi spingetelo di indietro e verso l'alto per bloccarlo nuovamente.

DATI TECNICI

Voltaggio di funzionamento : 230V~ 50Hz
Corrente : 1300 watt

GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituite il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia:

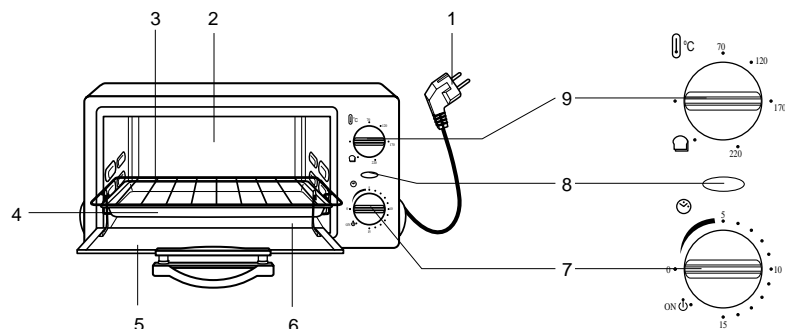
Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto.

Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

MANUAL DE INSTRUCCIONES**MB111 MINI HORNO (PARRILLA DE MESA)**

Estimado cliente,

Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiese provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

ESTRUCTURA

1. Cordón con enchufe
2. Horno
3. Parrilla
4. Bandeja del horno
5. Puerta de vidrio

6. Caja para las migajas
7. Temporizador
8. Lámpara de control roja
9. Regulador de temperatura

INDICACIONES DE SEGURIDAD


- Un manejo inadecuado puede provocar averías en el aparato y lesiones en el usuario.
- El aparato sólo debe usarse para el fin para el que está concebido. La garantía no cubre los eventuales daños ocasionados por un uso contrario a las prescripciones establecidas o por un manejo inadecuado del aparato.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con los datos que figuran en la placa indicadora del aparato.
- No sumerja el aparato ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato cayese al agua, desconecte inmediatamente el enchufe y haga que un técnico revise el aparato antes de usarlo de nuevo, ya que de lo contrario corre el riesgo de electrocutarse.
- ¡No intente nunca abrir usted mismo la carcasa! No introduzca ningún objeto en su interior.
- No manipule el aparato con las manos mojadas o sobre el suelo húmedo o mojado.
- No agarre nunca el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Revise regularmente el enchufe y el cable para asegurarse de que éstos no presentan ningún daño. En caso de que registrasen daños y para evitar riesgos, el enchufe y el cable deberán ser cambiados por un técnico cualificado o por el fabricante.
- No utilice el aparato si el enchufe o el cable presentan daños, si el aparato ha caído al suelo o si acusa otros daños. En estos casos deberá llevar a revisar o eventualmente a reparar la red en un centro especializado.
- ¡No intente nunca reparar el aparato usted mismo ya que podría electrocutarse!
- No deje suspendido el cable sobre cantos afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y de las llamas. Para extraerlo de la toma, tire únicamente del enchufe.
- La instalación de un dispositivo de protección contra corriente defectuosa con un diferencial residual de un máximo de 30 mA ofrece una protección suplementaria para la instalación de su hogar. Consulte a un electricista.

- Coloque el cable y eventualmente el cable alargador de manera a no tropezar con él ni a tirar de él involuntariamente.
- En caso de precisar un cable alargador éste deberá adecuarse a la potencia del aparato, ya que de lo contrario el cable y/o el enchufe podrían recalentarse.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor y manténgalo alejado de las llamas (por ejemplo de estufas de gas) y fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está indicado para uso profesional o al aire libre.
- Los niños desconocen los peligros que puede entrañar el uso de aparatos eléctricos, por eso no los deje nunca sin vigilancia mientras se encuentren utilizando electrodomésticos.
- Extraiga el enchufe de la toma cuando el aparato no se encuentre en funcionamiento y antes de cada limpieza.
- **¡Atención!** El aparato tiene corriente durante todo el tiempo en que se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Desconecte el aparato antes de retirar el enchufe de la toma.
- Utilice sólo las piezas de recambio suministradas por el fabricante o por el distribuidor de su localidad.
- No suspenda nunca el aparato del cable.
- No retire las piezas individuales de la carcasa.

NOTAS ESPECIALES DE SEGURIDAD

- **¡Atención – peligro de quemaduras!** El aparato se pone muy caliente cuando esta en funcionamiento. Le recomendamos usar guantes para horno.
- Solamente preparar alimentos adecuados para cocinar. Para evitar riesgos, no ponga piezas largas de alimentos u objetos metálicos dentro del mini horno. Tampoco ponga papel, cartón o plásticos en el horno.
- Mantenga el mini horno siempre limpio para el mejor uso en la preparación de los alimentos.
- Asegúrese que ningún objeto toque las partes térmicas. ¡Peligro de fuego!
- Aceites y grasas se pueden quemar en altas temperaturas.
- Cuando cocine o tueste pan, nunca exceda de 10 minutos porque el pan se puede quemar.
- Después de usar el horno deje enfriar completamente, limpie y guarde en un lugar inaccesible para niños.
- Antes de limpiar el aparato deje que enfríe completamente (ver *Limpieza y cuidados*).

ANTES DEL PRIMER USO

- Remueva todos los materiales del empaque
- Desempaque todas las partes, limpie a fondo y seque completamente.
- En el primer uso es posible que se desprenda un ligero olor o humo. Esto es inofensivo y durara un breve tiempo. Asegúrese de una buena ventilación.
- Antes del primer uso deje al mini horno funcionar a una temperatura alta por 15 minutos. Ponga el control de temperatura (9) en  y el temporizador (7) en "15 minutos".
- Entonces, deje que el horno se enfríe completamente y limpie con un paño húmedo.

OPERACION

- Antes del primer uso limpie el horno con un paño húmedo y deje secar. Dependiendo de lo que desee cocinar ponga la bandeja (4) o la parrilla (3) dentro del horno. Si es necesario, ponga manteca (margarina, mantequilla, etc.) in la bandeja (4).
- Ponga la enchufe (1) en un adecuado y seguro toma corriente.
- Seleccione la adecuada temperatura con el control (9).
- Ponga el temporizador (7) en el adecuado tiempo de cocinado. Esto iniciara el funcionamiento del horno. El tiempo de cocinado se inicia. La lámpara de control roja (8) se ilumina.
- Cuando el tiempo se ha terminado, una acústica señal se oír. La lámpara de control roja (8) se apagara.
- Para parar el cocinado mas temprano, gire el temporizador (7) a la posición 0.
- Abra la puerta de vidrio (5) con cuidado. El uso de guantes para horno es recomendado.
- Saque la comida.
- Después del uso desconecte la enchufe (1) de la toma corriente.

Le recomendamos los siguientes tiempos y ajustes:

- Para **tostar pan**, ponga el control de temperatura en ☐:

<i>Selección del color</i>	<i>Tiempo</i>
Ligero	Aproximadamente 2 minutos
Medio	Aproximadamente 2 minutos
Oscuro	Aproximadamente 2 minutos

- **Calentar alimentos**, cocinar y hornear alimentos:

<i>Temperatura</i>	<i>Calor</i>	<i>Comestibles</i>
70°C	Caliente	Platos, estofado
120°C	Moderadamente caliente	tarta fruta, pavlova
170°C	Caluroso	Tarta, pizza, pasta
220°C	Muy caluroso	Pan, muffins

- **Asar:**

Es recomendable asar la carne a 220°C por 12 minutos aproximadamente.

Después ponga la temperatura en 180°C y seleccione el resto del tiempo de cocinado de la siguiente tabla:

<i>Tipo de carne</i>	<i>Tiempo (180°C / 500 g carne)</i>
Res – cruda	15 minutos
Res – media	20 minutos
Res – bien asado	25 minutos
Cordero – medio	20 minutos
Cordero – bien asado	25 minutos
Ternero – bien asado	30 minutos
Cerdo – bien asado	35 minutos
Pollo	25-30 minutos

- **A la Parrilla:**

<i>El rey de las carnes</i>	<i>Tiempo</i>
Embutidos delgados	Aproximadamente 3 minutos (1 lado)
Embutidos gruesos	Aproximadamente 4-5 minutos (1 lado)
Steak (tajada de carne)	Aproximadamente 6-10 minutos (1 lado)

¡Atención! El tiempo puede variar dependiendo de su preferencia y la grosura de los alimentos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **ATENCIÓN: Antes de limpiar, siempre desconecte la enchufe de la toma corriente y deje el aparato enfriar completamente. ¡Usted debe observar las notas de seguridad!**
- Limpie el armazón con un paño suave, húmedo y un detergente ligero. No use esponjas metálicas o abrasivos. No sumerja el aparato bajo el agua.
- Limpie la parrilla (3) y la bandeja (4) con papel casero humedecido. Para limpiar las demás partes, use un paño húmedo con detergente medio.
- Para vaciar la caja de migajas (6), para sacar esta caja empuje hacia atrás y tire hacia abajo. Limpie esta caja con un paño húmedo. Después empuje hacia atrás y tire hacia arriba para asegurar la caja.

DATOS TECNICOS

Voltaje de operación	: 230V~ 50Hz
Potencia de consumo	: 1300 vatios

GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Antes de la entrega, nuestros aparatos se someten a un estricto control de calidad. En el caso de que, a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, también como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro representante. Además de los derechos de garantía que contempla la legislación, el comprador puede ejercer los siguientes derechos de garantía:

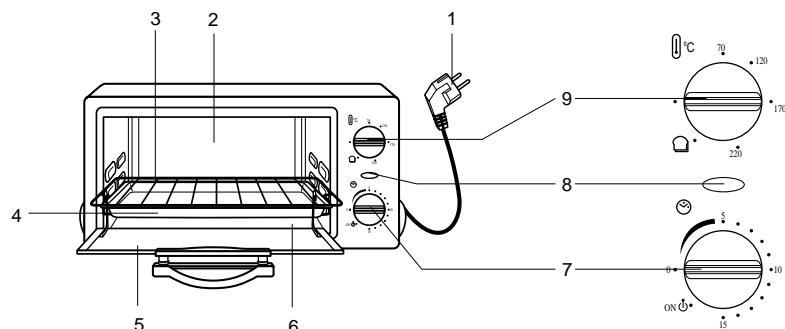
Para el aparato comprado ofrecemos una garantía de 2 años, a contar a partir de la fecha de compra. Durante este período, le subsanaremos sin cargo alguno por cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o cualquier error de fabricación, mediante su reparación o sustitución.

Los defectos ocasionados por una manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores o la incorporación de piezas que no corresponden al aparato no se incluyen en esta garantía.

MANUAL DE INSTRUÇÕES MB111 MINI FORNO (GRELHADOR COM BARRA SUPERIOR)

Caro consumidor

Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passar para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

ESTRUTURA

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Ficha com cabo | 6. Tabuleiro para migalhas |
| 2. Área do forno | 7. Selector do tempo |
| 3. Grade do forno | 8. Lâmpada de controlo vermelha |
| 4. Tabuleiro do forno | 9. Selector de temperatura |
| 5. Porta de vidro | |

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Uma utilização desadequada e uma manipulação imprópria podem causar danos no aparelho e lesões no utilizador.
- O aparelho deve ser utilizado apenas para o fim para o qual foi concebido. A garantia exclui eventuais danos ocorridos devido a uma utilização não conforme com as disposições legais ou uma manipulação desadequada.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se o tipo de corrente e de tensão de rede são compatíveis com as indicações constantes na placa de características do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho e a ficha em água ou noutro líquido. Se, apesar disso, o aparelho cair à água, desligue imediatamente a ficha e não volte a utilizar o aparelho antes deste ter sido examinado por um técnico especializado. Existe perigo de vida por choque eléctrico!
- Nunca tente abrir a carcaça do aparelho por si próprio! Não introduza nenhum objecto no interior da carcaça do aparelho.
- Não toque no aparelho com as mãos húmidas, se estiver descalço em chão húmido ou se estiver a utilizar humidade.
- Não toque na ficha se tiver as mãos húmidas ou molhadas.
- Verifique regularmente a existência de eventuais danos na ficha e no cabo. Em caso de danos, o cabo e a ficha devem ser substituídos pelo fabricante ou por um técnico qualificado, para evitar qualquer tipo de risco.
- O aparelho não deve ser colocado em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho tiver caído ao chão ou se tiver sido danificado de outra forma. Nestes casos, o aparelho deve ser levado a uma oficina especializada para ser inspeccionado e, eventualmente, reparado.
- Nunca tente reparar por si próprio o aparelho. Existe perigo de choque eléctrico!
- Não deixe o cabo pendurado sobre cantos afiados e mantenha-o afastado de objectos quentes e de lume aceso. Retire a ficha da tomada, puxando pela própria ficha.

- Para protecção suplementar, deverá ser montado um dispositivo de protecção de corrente de fuga com uma corrente de activação nominal não superior a 30 mA na instalação da casa. Aconselhe-se com o seu electricista.
- Coloque o cabo, bem como algum eventual cabo de extensão necessário, de modo a tornar impossível puxá-los acidentalmente ou tropeçar nestes.
- Se for utilizado um cabo de extensão, este deve adequar-se à potência correspondente. Caso contrário, tal pode causar o sobreaquecimento do cabo e/ou da ficha.
- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana e resistente ao calor, sem estar na proximidade de lume aceso (por exemplo, fogão a gás) e fora do alcance das crianças.
- Este aparelho não foi concebido para uma utilização industrial, nem para utilização ao ar livre.
- As crianças podem não conhecer os perigos da utilização imprópria de aparelhos eléctricos.
- Por este motivo, os aparelhos eléctricos domésticos nunca devem ser utilizados por crianças sem a vigilância de adultos.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de proceder à respectiva limpeza.
- **Cuidado!** O aparelho está sob corrente enquanto estiver ligado à rede eléctrica.
- Antes de retirar a ficha da tomada, desligue o aparelho.
- Só podem ser utilizadas peças sobresselentes do fabricante ou do seu vendedor local.
- Nunca transporte o aparelho segurando-o pelo cabo.
- Não devem ser removidas peças da carcaça.

CONSELHOS DE SEGURANÇA ESPECIAIS

- **Cuidado: perigo de queimadura!** O aparelho fica muito quente durante o funcionamento. Use luvas de forno.
- Prepare apenas alimentos que possam ser cozinhados ou consumidos. Não introduza alimentos de grandes dimensões, nem objectos metálicos no mini-forno, para evitar riscos. Do mesmo modo, não insira papel, cartão ou plástico no forno.
- Mantenha escrupulosamente limpo o mini-forno, uma vez que este se destina à preparação de alimentos.
- Certifique-se de que não existem objectos em contacto com o elemento de aquecimento. Perigo de incêndio!
- Os preparados com gordura e óleo pode queimar ao sobreaquecerem.
- Ao preparar pão ou tostas, não ultrapasse os 10 minutos; caso contrário, o pão pode ficar queimado.
- Após a utilização do aparelho, deixe-o arrefecer num local seguro e fora do alcance das crianças antes de o limpar.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar. (consultar *Limpeza e cuidados*).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todos os materiais de embalagem.
- Após desempacotar todos os acessórios, lave-os e seque-os.
- Antes da primeira utilização, pode ser libertado um ligeiro fumo ou vapor. Tal é normal e de curta duração. Assegure uma ventilação suficiente.
- Na primeira utilização, utilize o mini-forno durante 15 minutos a uma temperatura elevada. Para tal, regule o selector de temperatura (9) para e o selector do tempo (7) para 15 minutos.
- A seguir, deixe arrefecer o forno completamente e limpe com um pano húmido.

UTILIZAÇÃO

- Aquando da primeira utilização, limpe o mini-forno com um pano húmido e seque. Dependendo da utilização, empurre o tabuleiro do forno (4) ou a grade do forno (3) pelas guias da área do forno e, se necessário, unte o tabuleiro (4) com um pouco de gordura (margarina, manteiga ou semelhante).
- Ligue a ficha (1) a uma tomada adequada e suficientemente segura.
- Regule o selector de temperatura (9) para um nível adequado.
- Regule o selector do tempo (7) para o tempo de cozedura desejado. Desta forma, é ligado o forno. A cozedura começa e a lâmpada de controlo (8) acende-se.
- No final do tempo de cozedura, é escutado um sinal acústico e a lâmpada de controlo (8) apaga-se.
- Para acabar o processo de cozedura antecipadamente, rode o selector do tempo (7) para a posição **0**.
- Abra cuidadosamente a porta de vidro (5). Recomenda-se a utilização de luvas de forno.
- Retire os alimentos.
- Após a utilização, desligue a ficha (1) da tomada.

Recomenda-se os seguintes tempos e regulações:

- **Tostar pão**, regule o selector de temperatura (9) para ☐':

<i>tonalidade desejada</i>	<i>tempo</i>
Clara	cerca de 2 minutos
Média	cerca de 5 minutos
Escura	cerca de 8 minutos

- **Aquecer alimentos**, cozer e assar:

<i>Temperatura</i>	<i>Grau de aquecimento</i>	<i>Alimento</i>
70°C	calor baixo	aquecer pratos, refeições
120°C	calor moderado	bolo de frutas, bolo Pavlova
170°C	quente	bolos, pizzas, pastéis
220°C	muito quente	pão, queques

- **Assar:**

Recomenda-se a assar a carne, primeiro, a 220°C durante cerca de 12 minutos. A seguir, regule a temperatura para 180°C e consulte o restante tempo de cozedura pela tabela.

<i>Tipo de carne</i>	<i>Intervalo de tempo (valores para 180°C e 500g de carne)</i>
Vaca - tenro	15 minutos
Vaca - médio	20 minutos
Vaca – bem passado	25 minutos
Carneiro - médio	20 minutos
Carneiro – bem passado	25 minutos
Vitela – bem passado	30 minutos
Porco – bem passado	35 minutos
Galinha	25 a 30 minutos

- **Grelhar:**

<i>Tipo</i>	<i>Tempo</i>
Salsichas delgadas	cerca de 3 minutos para cada lado
Salsichas grossas	cerca de 4 a 5 minutos para cada lado
Bifes	cerca de 6 a 10 minutos para cada lado

Atenção! Os tempos indicados variam de acordo com as preferências pessoais e a espessura dos alimentos.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- **ATENÇÃO: Antes de limpar, desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer o suficiente. Observe as instruções de segurança!**
- Limpe o invólucro com um pano macio e húmido, e um detergente suave. Não utilize palha de aço ou produtos de limpeza agressivos. Não mergulhe o aparelho em água.
- Limpe a grade (3) e o tabuleiro do forno (4) com papel de cozinha ou um pano húmido. Para retirar restos mais persistentes, utilize um pano húmido com detergente suave.
- Para esvaziar o tabuleiro para migalhas (6), pressione-o simplesmente para trás e solte-o, puxando para baixo. Limpe-o com um pano húmido e volte a colocá-lo, comprimindo para trás e para cima.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de serviço :	230V~ 50Hz
Potência :	1300 Watt

GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

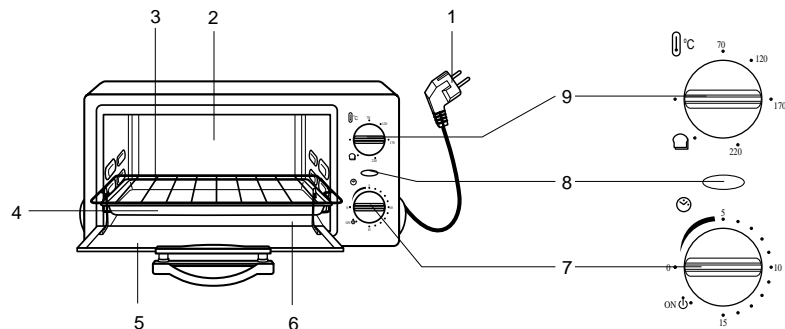
Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controlo de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes prerrogativas em relação à garantia:

Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.

As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI**MB111 MINI OPIKACZ (GRILL STOLOWY)**

Szanowny Kliencie,
W celu uniknięcia niepożądanych uszkodzeń i wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dotychczas do niego instrukcję obsługi.

BUDOWA

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Wtyczka z przewodem zasilającym | 6. Miseczka na okruchy |
| 2. Wnętrze piekarnika | 7. Zegar wyboru czasu |
| 3. Ruszt do pieczenia | 8. Czerwona lampka kontrolna |
| 4. Blacha do pieczenia | 9. Regulator temperatury |
| 5. Szklane drzwiczki | |

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Błędna obsługa i nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem prowadzić może do zakłóceń w nim lub do uszkodzeń ciała użytkownika.
- Urządzenie stosowane może być tylko zgodnie z przeznaczeniem. W przypadku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub w przypadku niewłaściwego postępowania się nie zostanie przejęta odpowiedzialność za powstałe ewentualnie szkody.
- Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu i napięcie sieciowe odpowiadają danym na tabliczce znamionowej znajdującej się na urządzeniu.
- Nie wolno zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak ładowarka dostanie się jednak do wody, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a urządzenie przed ponownym użyciem poddać należy kontroli fachowca. Istnieje zagrożenie życia spowodowane porażeniem prądem!
- Nigdy nie wolno próbować otwierać samego obudowy urządzenia! Nie wprowadzać żadnych przedmiotów do wnętrza urządzenia.
- Urządzenia nie wolno używać mokrymi rękami, jeżeli urządzenie jest mokre oraz jeżeli stoi na wilgotnym podłożu.
- Nie wolno dotykać zasilacza sieciowego mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Przewód zasilający i wtyczka powinny być regularnie kontrolowane pod względem ewentualnych uszkodzeń. Dla uniknięcia zagrożeń w przypadku wystąpienia uszkodzeń przewodów zasilający i wtyczka powinny być wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli przewód zasilający względnie wtyczka wykazują uszkodzenia lub, jeżeli urządzenie upadło na ziemię albo uszkodzone zostało w inny sposób. W takich przypadkach przekazać należy urządzenie do kontroli, ewentualnie naprawy do warsztatu.
- Nigdy nie naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przewód sieciowy nie powinien być zawieszany na ostrych kantach. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów oraz otwartego ognia. Przewód wyciągać z wtyczki tylko za gniazdko.
- Dodatkowe zabezpieczenie daje montaż w instalacji domowej wyłącznika różnicowego o znamionowym prądzie wyłączającym nie większym jak 30 mA. Proszę poradzić się w takim przypadku montera instalacji elektrycznych.
- Przewód oraz ewentualnie konieczny przedłużacz należy tak ułożyć, aby nie było możliwe ich niezamierzone pociągnięcie względnie potknięcie o nie.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, nadawać się on musi do odpowiedniej mocy. W przeciwnym wypadku dojść może do przegrzania przewodu i/lub wtyczki.
- Urządzenie ustawione musi być na stabilnym, równym i odpornym na działanie ciepła podłożu i z dala od otwartego ognia (np. piecyka gazowego) oraz poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego, ani do użytku na wolnym powietrzu.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczeństw wynikających z niewłaściwego obchodzenia się urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nie należy pozwalać dzieciom korzystać z urządzeń gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest w użyciu lub przed każdym czyszczeniem.
- Uwaga! Urządzenie znajduje się pod napięciem tak długo, jak podłączone jest ono do sieci.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie.
- Wolno stosować części zamienne pochodzące tylko od producenta lub miejscowego sprzedawcy.
- Nie wolno przenosić ładowarki trzymając ją za przewód.
- Nie wolno zdejmować poszczególnych części obudowy.

SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Niebezpieczeństwo poparzenia!** Urządzenie jest podczas jego pracy bardzo gorące. Poleca się stosowanie kuchennych rękawiczek ochronnych.
- W urządzeniu przygotowywać tylko produkty nadające się do gotowania lub konsumpcji. Do minipiekarnik nie wkładać dużych kawałków lub metalowych przedmiotów, w celu uniknięcia ryzyka. Dotyczy to również papieru, kartonu lub plastiku. • Minipiekarnik utrzymywać należy koniecznie w czystości, gdyż służy on do przygotowywania środków spożywczych.
- Należy uważać, żeby żadne przedmioty nie dotykały elementów grzewczych. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Olej i tłuszcz mogą zapalić się przy przegrzaniu.
- W przypadku pieczenia chleba lub tostów nie przekraczać 10 minut, gdyż w przeciwnym razie chleb może się spalić.
- Po zakończeniu użytkowania, przed czyszczeniem urządzenie wystudzić należy całkowicie w bezpiecznym, niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zwrócić uwagę na całkowite wystudzenie urządzenia. (patrz *Czyszczenie i konserwacja*)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakunkowe.
- Rozpakować wszystkie akcesoria, dobrze umyć i wysuszyć.
- Podczas pierwszego użytkowania powstać może charakterystyczny zapach i pojawić się może dym. Nie jest to jednak niebezpieczne i trwa bardzo krótko. Należy zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację.
- Przed pierwszym użyciem piekarnik uruchomić należy przez 15 minut na najwyższej mocy. W tym celu regulator temperatury (9) ustawić na ☐ i zegar wyboru czasu (7) ustawić na 15 minut.
- Następnie piekarnik dokładnie wystudzić i przeczyszczyć wilgotną ściereczką.

OBSŁUGA

- Przy pierwszym użyciu piekarnik przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć. W zależności od zastosowania do wnętrza piekarnika w prowadnice wsunąć blachę do pieczenia (4) lub rusz do pieczenia (3). Blachę do pieczenia (4) nasmarować można ewentualnie tłuszczem (margaryna, masło itp.).
- Wtyczkę (1) włożyć do właściwego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka.
- Za pomocą regulatora temperatury (9) ustawić żądaną temperaturę.
- Zegarem wyboru czasu (7) ustawić żądany czas. Uruchamia to piekarnik. Czas pieczenia rozpoczyna się i zapala się czerwona lampka kontrolna (8).
- Po upływie nastawionego czasu pieczenia zabrmi sygnał akustyczny i lampka kontrolna (8) zgaśnie.
- W celu wcześniejszego zakończenia procesu pieczenia zegar wyboru czasu (7) przekręcić na pozycję 0.
- Otworzyć ostrożnie szklane drzwiczki (5). Poleca się stosowanie kuchennych rękawic ochronnych.
- Wyjąć produkty.
- Po zakończeniu użytkowania wyjąć wtyczkę (1) z gniazdka.

Polecamy następujące ustawienia:

- **Tosty**, regulator temperatury (9) ustawić na :

<i>Żądany kolor</i>	<i>czas</i>
jasny	ok. 2 minut
średni	ok. 5 minut
ciemny	ok. 8 minut

- **Podgrzewanie produktów**, gotowanie i pieczenie:

<i>Temperatura</i>	<i>Stopień podgrzania</i>	<i>Produkt</i>
70°C	ciepły	podgrzewanie talerza, zupy
120°C	umiarkowanie ciepły	ciasto z owocami
170°C	gorący	ciasta, pizza, pieczywo
220°C	bardzo gorący	chleb

- **Pieczenie:**

Poleca się wcześniejsze podpiekanie mięsa w temperaturze 220°C w ciągu około 12 minut. Następnie temperaturę ustawić na 180°C i odczytać pozostały czas pieczenia z tabeli.

<i>Rodzaje mięsa</i>	<i>Czas (wartości dla temperatury 180°C i 500g mięsa)</i>
Wołowina - surowa	15 minut
Wołowina - średnio wypieczona	20 minut
Wołowina - dobrze wypieczona	25 minut
Jagnięcina - średnio wypieczona	20 minut
Jagnięcina - dobrze wypieczona	25 minut
Cielęcina - dobrze wypieczona	30 minut
Wieprzowina - dobrze wypieczona	35 minut
Kura	25 do 30 minut

- **Grill:**

<i>Rodzaje</i>	<i>Czas</i>
Cienkie kielbaski	ok. 3 minut na stronę
Grube kielbaski	ok. 4 do 5 minut na stronę
Stek	ok. 6 do 10 minut na stronę

Uwaga! Podane czasy zmieniają się w zależności do osobistych upodobań i grubości przygotowywanych produktów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **UWAGA: Przed każdym czyszczeniem zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka i urządzenie pozostawić do całkowitego wystudzenia. Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- Obudowę czyścić miękką, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Nie stosować metalowych gąbek lub szorujących środków. Urządzenia nie zanurzać w wodzie.
- Rusz (3) i blachę do pieczenia (4) czyścić papierem kuchennym lub wilgotną ściereczką. W celu usunięcia uporczywych resztek użyć mokrą ścierkę z dodatkiem płynu do naczyń.
- W celu opróżnienia miseczki z okruskami (6) odblokować ją przez naciśnięcie do tyłu i pociągnięcie na dół. Oczyszczyć ją wilgotną ściereczką i włożyć ponownie do piekarnika przez naciśnięcie do tyłu i do góry.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania :	230V~ 50Hz
Pobór mocy :	1300 W

GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

Wszystkie nasze wyroby są starannie testowane jakościowo przed przekazaniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznych, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom:

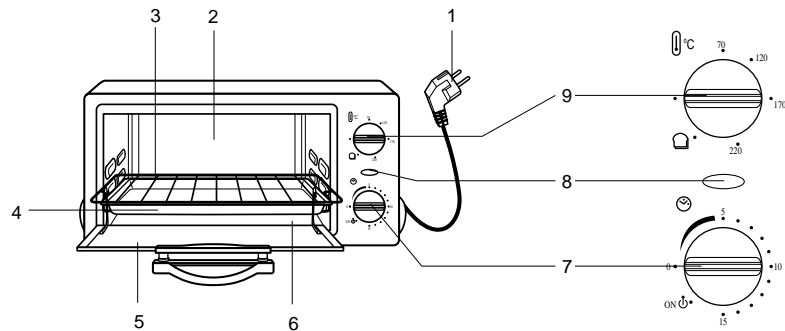
Produkt ma 2-letnią gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materiałów, usuwana będzie bezpłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont.

Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonymi zmianami lub remontowaniem przez osobę nie uprawnioną.

Beste Klant,

Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

OPBOUW



1. Stekker met stroomsnoer

2. Bakruimte

3. Bakrooster

4. Bakblik

5. Glazen deur

6. Krumschaal

7. Tijdskeuze schakelaar

8. Rood controlelampje

9. Temperatuurregelaar

VEILIGHEIDINSTRUCTIES

- Een verkeerde bediening en een onjuiste behandeling kunnen tot storingen aan het apparaat of verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij niet reglementair gebruik, of bij een verkeerde behandeling wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel ontstane schade aanvaard.
- Voor de aansluiting op het net controleren of het stroomtype en de netspanning overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of in andere vloeistoffen dompelen. Als het apparaat toch ooit in water terecht komt, onmiddellijk de netstekker uittrekken en het apparaat door een vakman laten controleren voordat u het opnieuw gebruikt. Een elektrische schok kan levensgevaarlijk zijn!
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen! Geen voorwerpen in de behuizing steken.
- Het apparaat niet met natte handen, op een natte grond, of als het toestel nat is gebruiken.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het netsnoer en de netstekker geregeld op eventuele beschadiging controleren. Bij beschadiging moeten het netsnoer en de netstekker door een erkende vakman of technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als het netsnoer of de netstekker schade vertoont, of als het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. Breng het apparaat in dergelijke gevallen ter controle en voor de eventuele herstelling naar een erkende technische dienst.
- Probeer nooit zelf om het toestel te herstellen. U zou een elektrische schok kunnen oplopen!
- Het netsnoer niet over scherpe kanten laten hangen en niet in de buurt van hete voorwerpen en open vlammen brengen. Trek steeds aan de stekker zelf om het snoer uit het stopcontact te trekken en niet aan de draad.

- De ingebouwde verliesstroombeveiliging met een nominale verliesstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie zorgt voor een bijkomende beveiliging. Vraag advies aan uw elektro-installateur.
- Zorg ervoor dat men niet ongewild aan het snoer of aan de verlengdraad kan trekken of erover kan struikelen.
- Als u een verlengdraad gebruikt, moet deze geschikt zijn voor het overeenkomstig vermogen. Anders is oververhitting van verlengdraad en/of de netstekker mogelijk.
- Zet het apparaat op een stabiel, effen en hittebestendig oppervlak, maar niet in de buurt van open vlammen (bv. een gasoven) en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is noch voor industrieel gebruik, noch voor buitengebruik geschikt.
- Kinderen beseffen de gevaren van een verkeerde omgang met elektrische apparaten niet.
- Laat uw elektrische huishoudelijke apparaten daarom niet zonder toezicht door uw kinderen gebruiken.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het begint te reinigen.
- **Voorzichtig!** Het apparaat staat onder stroom zolang dit op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat eerst uit voordat u de netstekker uittrekt.
- Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.

- De individuele delen van de behuizing mogen niet verwijderd worden.

BIJZONDERE VEILIGHEIDVOORSCHRIFTEN

- **Voorzichtig gevaar voor verbranding!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Overhandschoenen worden aanbevolen.
- Slechts voedingsmiddelen bereiden die geschikt zijn om te koken en te consumeren. Geen grote stukken voedsel of metalen voorwerpen in de mini-oven stoppen, om risico's te vermijden. Nooit papier, karton of plastic in de oven doen.
- De mini-oven altijd schoonhouden omdat het dient ter voorbereiding van voedingsmiddelen.
- Erop letten dat niets de verwarmingselementen aanraakt. Brandgevaar!
- Olie- en vetbereidingen kunnen in het geval van oververhitting gaan branden.
- Bij het afbakken van brood of toast nooit de 10 minuten overschrijden, omdat anders het brood kan verbranden.
- Na gebruik het apparaat op een veilige, voor kinderen ontoegankelijke plaats volledig laten afkoelen, voordat het wordt gereinigd.
- Let erop dat de oven volledig is afgekoeld voordat het wordt gereinigd (zie *Reiniging en onderhoud*).

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- De bijbehorende onderdelen grondig wassen en afdrogen.
- Bij het eerste gebruik kan een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dit is niet ernstig en slechts van korte duur. Zorg voor voldoende ventilatie.
- De mini bakoven voor de eerste ingebruikname 15 minuten lang op de hoogste temperatuur aanzetten. De temperatuurregelaar (9) op 'en de tijdskeuze schakelaar (7) op 15 minuten instellen.
- Daarna de bakoven helemaal laten afkoelen en met een vochtige doek afnemen.

BEDIENING

- Bij het eerste gebruik de mini bakoven met een vochtige doek reinigen en aansluitend drogen. Bakblik (4) of bakrooster (3) in de uitsparingen van de bakruimte schuiven. Het bakblik (4) met een soort vet (margarine, boter enz.) invetten.
- De stekker (1) in een stopcontact steken.
- Stel de juiste temperatuur in met de temperatuurregelaar (9).
- De tijdskeuzeschakelaar (7) op de gewenste baktijd instellen. Daardoor wordt de oven ingeschakeld. De baktijd begint te lopen. Het rode controlelampje (8) licht op.
- Na het verstrijken van de baktijd zal een akoestisch geluid te horen zijn. Het rode controlelampje (8) dooft.
- Om het bakproces voortijdig te beëindigen, de tijdskeuzeschakelaar (7) op **0** zetten.
- De glazen deur voorzichtig openen. Het gebruik van ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- Het eten uit de oven nemen.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact trekken.

Wij bevelen de volgende richttijden en instellingen aan:

- **Brood toasten**, temperatuurregelaar (9) op  instellen.

<i>Gewenste kleur</i>	<i>Tijd</i>
Licht	ca. 2 Minuten
Middel	ca. 5 Minuten
Donker	ca. 8 Minuten

- **Voedsel opwarmen**, koken en bakken:

<i>Temperatuur</i>	<i>Hittegraad</i>	<i>Voedsel</i>
70°C	Warm	Schaal opwarmen, eenpansgerechten
120°C	Matig warm	Vruchtentaart, pavlova
170°C	Heet	Koeken, pizza, gebak
220°C	Zeer heet	Brood, muffins

- **Braden:**

Het wordt aanbevolen het vlees bij 220°C gedurende 12 minuten te braden. Daarna de temperatuur op 180°C instellen en de resterende braadtijd in de tabel aflezen.

<i>Vleessoort</i>	<i>Braadtijd (richtlijn bij 180°C en 500g vlees)</i>
Rund – rood	15 Minuten
Rund – medium	20 Minuten
Rund – goed doorbakken	25 Minuten
Lam – medium	20 Minuten
Lam – goed doorbakken	25 Minuten
Kalf – goed doorbakken	30 Minuten
Varken – goed doorbakken	35 Minuten
Kip	25 tot 30 Minuten

- **Grillen:**

<i>Soort</i>	<i>Tijd</i>
Dunne worst	Ca. 3 minuten per kant.
Dikke worst	Ca. 4 tot 5 minuten per kant
Steak	Ca. 6 tot 10 minuten per kant

Waarschuwing! De aangegeven tijden variëren al naar gelang de persoonlijke voorkeur en dikte van het te bereiden voedsel.

REINIGING EN ONDERHOUD

- **WAARSCHUWING: Voor elke reiniging in elk geval de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen. Veiligheidsinstructies inacht nemen!**
- De behuizing met een zachte, vochtige doek en mild schoonmaakmiddel reinigen. Geen schuurpons of harde schuurmiddelen gebruiken. Het apparaat niet in water dompelen.
- Het rooster en bakblik met keukenrol of een vochtige doek afnemen. Om hardnekkige resten te verwijderen, een vochtige doek met mild schoonmaakmiddel gebruiken.
- Om de kruimelschaal (6) te legen, deze eenvoudig door naar achter te drukken en naar beneden trekken eruit halen. Met een vochtige doek schoonmaken en nogmaals naar achter en naar boven drukkend terugstoppen.

TECHNISCHE GEGEVENS

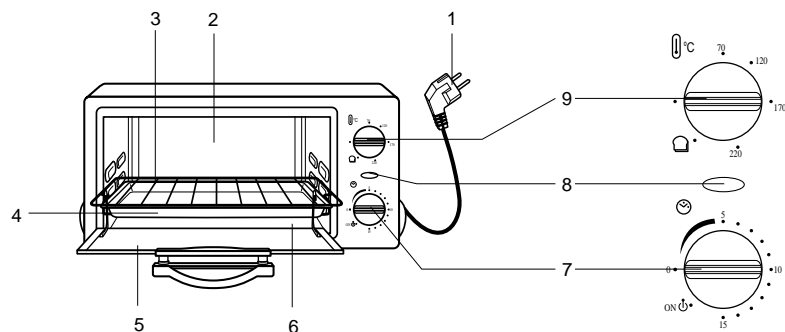
Bedrijfsspanning : 230V~ 50Hz
 Vermogensopname: 1300 Watt

GARANTIE EN KLANTDIENST

Alvorens onze apparaten de fabriek verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien niettegenstaande alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, verzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw verdeler. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties: Wij bieden op het gekocht apparaat 2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kosteloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling. Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

NAVOD K POUZITÍ MB111 MINI TROUBA NA PESENI (STOLNI GRILL)

Milá zákaznice, milý zákazníku, přečtěte si prosím pozorně návod k použití předtím, než přístroj připojíte do sítě, abyste se vyvarovali škod kvůli nesprávnému použití. Obzvláště dbejte bezpečnostních upozornění. Pokud budete tento přístroj předávat třetím osobám, musíte předat také tento návod k použití.

SOUCÁSTI

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Kabel napájení se zástrčkou | 6. Miska na drobky |
| 2. Prostor pro pečení | 7. Ovladač nastavení času |
| 3. Rošt na pečení | 8. Červené kontrolní světlo |
| 4. Plech na pečení | 9. Ovladač teploty |
| 5. Skleněná dvířka | |

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Nesprávná obsluha a neodborné zacházení může vést k poruchám přístroje a zranění uživatele.
- Přístroj smí být používán pouze k určenému účelu. Při použití k jinému než k určenému účelu nebo při nesprávném zacházení nemůže být převzata záruka za případné škody, které se vyskytnou.
- Před připojením do sítě prověřte, zda druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku na přístroji.
- Přístroj a síťová zástrčka se nesmějí ponořovat do vody nebo jiných tekutin. Pokud by přesto přístroj spadl do vody, síťovou zástrčku ihned vytáhněte a přístroj nechte před dalším použitím přikontrolovat u odborníka. **Vzniká smrtelné nebezpečí kvůli elektrické ráně!**
- Nikdy sami nezkoušejte skříň otevírat!
- Nezavádějte žádné předměty dovnitř do skříně.
- Nepoužívejte přístroj, máte-li mokré ruce, na vlhkém podkladu, nebo je-li mokrá.
- Síťové zástrčky se nikdy nedotýkejte mokryma ani vlhkýma rukama.
- Kontrolujte pravidelně síťový kabel a síťovou zástrčku kvůli případným poškozením. Dojde-li k poškození, musí být síťový kabel a síťová zástrčka vyměněny výrobcem, popř. kvalifikovaným pracovníkem, aby se zabránilo ohrožení.
- Přístroj neuvádějte do provozu, vykazuje-li síťový kabel nebo síťová zástrčka vady, nebo pokud přístroj upadl na zem, nebo byl jinak poškozen. V takových případech přístroj přineste k přikontrolování a popř. opravě do specializované opravy.
- Nikdy nezkoušejte přístroj sami opravovat. Vzniká nebezpečí elektrické rány!
- Síťový kabel nenechávejte viset přes ostré hrany a nenechávejte jej v blízkosti horkých předmětů a otevřeného ohně. Ze zásuvky ho vytahujte pouze za zástrčku.
- Dodatečnou ochranu zajišťuje zabudování ochranného zařízení při nedostatečném proudu se jmenovitým vybavovacím proudem s více než 30 mA ve vnitřní instalaci. Poradte se se svým elektrikářem.

- Kabel a také popř. potřebný prodlužovací kabel položte tak, aby nebylo možné jej neúmyslně vytáhnout, popř. zakopnout o něj.
- Je-li používán prodlužovací kabel, musí být tento vhodný pro odpovídající výkon, jinak dojde k přehřátí kabelu a/nebo zástrčky.
- Tento přístroj není vhodný ani pro průmyslové použití ani pro použití v přírodě.
- Během používání přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Děti nemohou rozpoznat nebezpečí, která vznikají neodborným zacházením s elektrospotřebiči. Proto nikdy nenechávejte děti bez dozoru používat domácí spotřebiče.
- Pozor!** Přístroj je pod proudem do té doby, dokud je připojen do elektrické sítě.
- Před vytažením síťové zástrčky přístroj vypněte.
- Přístroj nikdy nenoste za jeho síťový kabel.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ TYKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI

- Pozor, nebezpečí popálení!** Přístroj se během provozu značně zahřívá. Doporučujeme používat ochranné kuchyňské rukavice.
- Připravujte jen potraviny určené k vaření nebo ke konzumaci. Do mini trouby nestrkejte příliš objemné kusy potravin, nebo kovové předměty, zvýšíte tak bezpečnost. Stejně tak nestrkejte do trouby papír, karton nebo umělou hmotu.
- Mini troubu na pečení udržujte pečlivě čistou, neboť v ní budete připravovat potraviny.
- Dbejte na to, aby se žádné předměty nedotýkaly topných těles v troubě. Nebezpečí požáru!
- Olej a tuky mohou při přehřátí začít hořet.
- Při vypékání chleba nebo toastů nikdy nepřekročte 10 minut, neboť by chléb mohl vzplanout.
- Po použití přístroj nechte vychladit na bezpečném místě, které není přístupné dětem a pak ho vyčistěte.
- Než budete přístroj čistit, dbejte aby byl zcela vychlazen (viz *Čištění a údržba*).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškeré balicí materiály.
- Všechny součásti příslušenství vybalte, důkladně omyjte a osušte.
- Při prvním použití může dojít ke vzniku slabého kouře nebo zápachu. Je to ale neškodné a má to jen krátké trvání. Dbejte na dostatečné větrání.
- Před prvním použitím nechte mini troubu zapnutou 15 minut na nejvyšším stupni. Za tím účelem nastavte ovladač teploty (9) na ☐ a ovladač nastavení času (7) na 15 minut.
- Poté nechte troubu na pečení důkladně vychladnout a otřete ji vlhkým hadrem.

OBSLUHA

- Při prvním použití mini troubu očistěte vlhkým hadrem a následně osušte. Vyberte zda použijete plech na pečení (4) nebo rošt na pečení (3) a tento zasuňte do drážek v prostoru pro pečení. Plech (4) mírně omastěte tukem (margarínem, máslem, nebo jiným).
- Zástrčku (1) zasuňte do odpovídající a dostatečně zajištěné zásuvky.
- Na ovladači teploty (9) nastavte vhodnou teplotu.
- Ovladač volby času (7) nastavte na požadovaný čas pečení. Trouba se tím spustí. Čas pro pečení začne běžet. Červené kontrolní světlo (8) se rozsvítí.
- Po doběhnutí času pečení zazní zvukový signál. Červené kontrolní světlo (8) zhasne.
- Pokud chcete průběh pečení předčasně ukončit, otočte ovladač volby času (7) do polohy **0**.
- Opatrně otevřete skleněná dvířka (5). Doporučujeme použít ochranné kuchyňské rukavice.
- Vyjměte potraviny.
- Po použití vytáhněte zástrčku (1) ze zásuvky.

Doporučujeme následující směrné časy a nastavení:

- **Toastování chleba**, nastavte ovladač času (9) na ☐':

<i>Požadovaná barva</i>	<i>Čas</i>
Světlá	cca. 2 minuty
Střední	cca. 5 minut
Tmavá	cca. 8 minut

- **Ohřívání pokrmů**, vaření a pečení:

<i>Teplota</i>	<i>Stupeň teploty</i>	<i>Pokrm</i>
70°C	teplý	Ohřívání talířů, pokrmy v hmci
120°C	středně teplý	Ovocný koláč
170°C	horký	Bábovka, dort, pizza, pečivo
220°C	velmi horký	Chléb, muffin

- **Pečení:**

Doporučujeme maso nejprve péci cca. 12 minut při 220 °C.

Poté nastavte teplotu na 180 °C a zbytek času pečení přečtěte v tabulce.

<i>Druh masa</i>	<i>Čas (směrná hodnota při 180°C a 500g masa)</i>
Hovězí – „tatarské“	15 minut
Hovězí – střední	20 minut
Hovězí – dobře propečené	25 minut
Jehněčí - střední	20 minut
Jehněčí – dobře propečené	25 minut
Telecí – dobře propečené	30 minut
Vepřové – dobře propečené	35 minut
Kuře	25 až 30 minut

- **Grilování:**

<i>Druh</i>	<i>Čas</i>
Slabé párky	Cca. 3 minuty po každé straně
Silné párky	Cca. 4 až 5 minut po každé straně
Steak	Cca. 6 až 10 minut po každé straně

Pozor! Uvedené časy se mohou lišit od skutečnosti podle osobní preference a podle tloušťky potravin.

CISTĚNÍ A UDRŽBA

- **POZOR: Před každým čištěním v každém případě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj dostatečně vychladnout. Dbejte na upozornění týkající se bezpečnosti!**
- Kryt očistěte měkkým vlhkým hadříkem s jemným čisticím prostředkem. Nepoužívejte kovovou houbičku nebo ostré prostředky na drhnutí. Přístroj neponořujte do vody.
- Rošt (3) a plech na pečení (4) očistěte papírovými ubrousky nebo vlhkým hadrem. Těžko odstranitelné zbytky očistěte vlhkým hadrem s jemným čisticím prostředkem.
- Pokud budete chtít čistit misku na drobků (6), jednoduše ji vyndáte zatlačením dozadu a táhnutím směrem dolů. Otřete ji dočista vlhkým hadrem a poté ji opět řádně zaklapnete opětovným zatlačením dozadu a nahoru.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí	:	230V~ 50Hz
Příkon	:	1300 W

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před expedicí jsou naše přístroje podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud by se i přes všechnu péči při výrobě nebo přepravě objevila závada, prosíme vás, abyste přístroj přinesli zpět ke svému prodejci. Kromě zákonných nároků na záruční plnění má kupující následující nárok na záruku dle své volby:

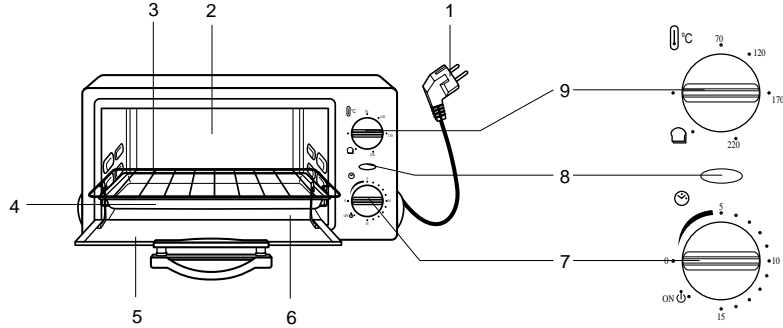
Na prodáváný přístroj poskytujeme 2 roky záruky, začínající dnem prodeje. V tomto období odstraňujeme zdarma všechny nedostatky, které se prokazatelně vztahují na vady materiálu nebo výrobní vady, a to buď opravou nebo výměnou.

Na závady v důsledku nesprávného zacházení s přístrojem a vady, které vznikly kvůli zásahům a opravám třetích osob, nebo montáží cizích dílů, se tato záruka nevztahuje.

Sayın Müşterimiz;

Lütfen, yanlış kullanımdan doğacak hasarları önlemek için, aygıtı şehir şebekesine bağlamadan önce, tüm "Kullanım Talimatname"sini dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilerine azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına verirsiniz, "Kullanım Talimatname"sini de o kişiye veriniz.

YAPI



- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Elektrik fişi ve prizi | 6. Parça kabı |
| 2. Pişirme bölümü | 7. Saat ayarı |
| 3. Mangal | 8. Kırmızı kontrol lambası |
| 4. Tepsi | 9. Sıcaklık ayarı |
| 5. Cam kapı | |

GÜVENLİK BİLGİSİ


- Yanlış veya hatalı kullanım alete zarar verebilir yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanım amacı dışında kullanmayınız. Yanlış veya hatalı kullanımdan doğacak olası hasarlardan sorumluluk alınmaz.
- Aleti, prize takmadan önce, aletin gereksindiği ve şebekenizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bir sıvının içine koymayın. Kazara aletin suyun içine düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın.
- **Dikkatsizlik ölümcül elektrik şokuna sebep olabilir.**
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayınız.
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağın içine yabancı cisim atmayınız.
- Aleti, ıslak elle, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayınız.
- Islak ve nemli elle alete dokunmayınız.
- Fiş ve kabloyu olası bir hasara karşı sıklıkla kontrol ediniz. Eğer fiş veya kablo hasar görmüş ise, üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fiş veya kablo hasar görmüş ise kullanmayınız. Hasar durumunda aleti, bir elektrikçiye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gerekliyse tamir ettiriniz.
- Aleti kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.
- Aletin kablosunu keskin kenarı olan eşyalardan, sıcak objelerden ve çıplak ateşten uzak tutunuz. Fişi prizden çekerken, plastik korumalı fiş soketini kullanınız.
- Daha fazla koruma için; evizin elektrik tesisatında devre kesici kullanın. Bunun için bir elektrikçiye danışın.
- Alet kullanımdayken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çıkmayacağından veya birinin ona takılmayacağından emin olun.
- Uzatma kablosu, aletinizin güç tüketim değerleriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarda yada prizde aşırı ısınma olabilir.
- Bu alet ticari kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.

- Alet kullanımdayken, refakatsiz bırakmayın.
- Çocuklar, elektrikli aletlerin yanlış kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetimizin olmaksızın bu aletleri kullanmalarına izin vermeyin.
- Aleti kullanmadığınız zamanlarda fişten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.
- **Tehlike!** Alet kullanımda değil ama prize takılıyken içinde düşük miktarda voltaj barındırmaktadır.
- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Aleti kablosundan tutarak taşımayınız.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

- **Dikkat yanma tehlikesi!** Çalışma esnasında cihaz çok fazla sıcaklık üretmektedir. Fırın eldivenleri kullanınız.
- Sadece yemekleri fırında pişirmeye kalkınız. Büyük yemek parçaları veya metal parçalar fırına koyup riske girmeyiniz. Aynı şekilde kâğıt, karton veya plastiği fırına koymayınız.
- Fırını hep temiz tutunuz ki yemekleriniz de temiz olsun.
- Isıtma çubuklarına yemeklerin değmemesine özen gösteriniz. Yangın tehlikesi!
- Yağ ve yağlı maddeler fazla ısıda alevlenebilir.
- Ekmek ısıtırken veya tost yaparken 10 dakikadan fazla ısıtmayınız ki yanmasın.
- Cihazı temizlemeden evvel çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde cihazın soğumasını bekleyin.
- Temizlikten evvel Cihazın tam soğumasını bekleyin (*Temizlik ve bakıma bak*).


İLK KULLANIMDAN EVVEL

- Tüm ambalajları çıkartınız.
- Tüm parçaları çıkardıktan sonra iyice yıkayınız ve kurulayınız.
- İlk kullanımda hafif koku veya duman oluşabilir. Bu ancak mühim değildir ve kısa sürede geçer. İyice havalandırmaya bakınız.
- İlk kullanımdan evvel cihazı 15 dak. En yüksek sıcaklıkta çalıştırınız. Bunun için sıcaklık ayarını (9) 'e getiriniz ve saat ayarını (7) 15 dak. getiriniz.
- Ardından fırını iyice soğumasını bekleyiniz ve ıslak bir bezle siliniz.

KULLANIM

- İlk kullanımdan evvel fırını ıslak bir bezle siliniz ve ardında kurulaınız. Kullanıma göre ya tepsiyi (4) veya ızgarayı (3) içine yerleştiriniz. Gerekirse tepsiyi (4) yağ ile (margarin, yağ vs.) yağlayınız.
- Elektrik fişini (1) uygun bir prize takınız.
- Uygun sıcaklığı sıcaklık ayarından (9) ayarlayabilirsiniz.
- Saat ayar tuşunu istediğiniz zamana getiriniz. Fırın böylelikle açılmış olur. Pişirme zamanı başlar. Kontrol lambası (8) yanmaya başlar.
- Pişirme zamanı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Kırmızı kontrol lambası (8) söner.
- Pişirmeyi daha evvelden bitirmek istiyorsanız saat ayarını (7) 0 pozisyonuna getiriniz.
- Cam kapıyı (5) dikkatlice açınız. Fırın eldiveni kullanmanız önerilir.
- Yermeği çıkartınız.
- Kullanımdan sonar fişi (1) prizden çıkartınız.

Bizim önerdiğimiz ayarlar:

- Ekmek kızartma**, Sıcaklık ayarı (9)  ' e getiriniz.

<i>İstenilen renk</i>	<i>Zaman</i>
Açık	Ortal. 2 dak.
Orta	Ortal. 2 dak.
Kara	Ortal. 2 dak.

- Yemeği ısıtmak**, kaynatmak ve pişirmek

<i>Sıcaklık</i>	<i>Sıcaklık derecesi</i>	<i>Besin</i>
70°C	Sıcak	Tabak ısıtma, sebze yemekleri
120°C	Orta sıcak	Meyve pastası
170°C	Sıcak	Pasta. Pizza, kek
220°C	Çok sıcak	Ekmek, vs.

- Kızartma:**

Evvelden eti 220°C de 12 dak. kızartınız. Ardından sıcaklığı 180°C dereceğe getiriniz ve geri kalan zamanı tablodan okuyunuz.

<i>Et türü</i>	<i>Zaman (ortalama 180°C ve 500g et)</i>
Dana – çiğ	15 dak.
Dana – orta	20 dak.
Dana – iyi pişmiş	25 dak.
Kuzu – orta	20 dak.
Kuzu – iyi pişmiş	25 dak.
Siğir – iyi pişmiş	30 dak.
Domuz – iyi pişmiş	35 dak.
Tavuk	25 - 30 dak.

- Mangal:**

<i>Tür</i>	<i>Zaman</i>
İnce sosis	Orta. 3 dak. Bir yönü
Kalın sosis	Orta. 4-5 dak. Bir yönü
Biftek	Orta. 6-10 dak. Bir tarafı

Dikkat! Zamanlar etin kalınlığına ve zevkinize göre değişebilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- DİKKAT: Temizlikten evvel elektrik fişini prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Güvenlik kurallarını okuyunuz.**
- Cihazın dışımı ıslak bir bezle ve yumuşak bir deterjanla siliniz. Tel bez veya çizici deterjan kullanmayınız. Cihazı suya bandırmayınız.
- Mangalı (3) ve tepsiyi (4) kâğıtla veya ıslak bezle siliniz. Zor kirleri temizlemek için ıslak bir bez kullanınız ve yumuşak bir deterjan kullanınız.
- Kırıntı kutusunu (6) boşaltmak için arkaya bastırın ve aşağı doğru çekin. Islak bir bezle siliniz ve ardından teker arkaya bastırıp yukarı bastırınız.

TEKNİK BİLGİLER

Çalışma voltajı	:	230V~ 50Hz
Güç alımı	:	1300 Watt

GARANTİ VE MUSTERİ SERVİSİ

Dağıtımdan önce, ürünümüz titiz bir kalite kontrolünden geçirilmektedir. Bütün bu özene rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığınız aleti satıcıya geri iade edin. Tüketici, yasalarla belirlenmiş aşağıdaki garanti haklarına sahiptir:

Sattığımız ürünlerin 2 senelik garantisi vardır, garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, üründe noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değiştirme yapılır.

Kusur, ürünün uygunsuz taşınması, kötü kullanım, 3. şahıslar tarafından orjinal olmayan uygunsuz parçalarla tamire çalışılmasından kaynaklarsa garanti kapsamında değildir.