

EMERIO®

MO-122420.1



Multifunctional oven (EN)
Multifunktionsofen (DE)
Four multifonction (FR)
Multifunctionele oven (NL)
Piekarnik wielofunkcyjny (PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Inhoud – Treść

Instruction manual – English.....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 6 -
Mode d'emploi – French.....	- 10 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 14 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 18 -

Instruction manual – English

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar application such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects.
8. Protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or body in water or any other liquid.
9. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
10. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts.
11. While using the oven, do not apply water to the glass door, otherwise the door may get broken.
12. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the distributor (or any authorized service facility) for examination, repair or adjustment.
13. The use of accessory attachments not recommended by us may cause injuries.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let supply cord hang over edge of tables or counters, or touch hot surfaces.
16. Do not place the appliance on or near heat sources such as a gas or electric burner.
17. Caution must be taking hard when putting in or removing food out from appliance.
18. Do not leave the appliance unattended while in use and remove the plug from wall socket after use.
19. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials, and do not position any objects on top of the appliance.
20. Warning: When in use, the oven is hot! Never touch the hot surfaces and the glass door. Use handles or knobs.
21. The oven can't be put into the water or washed with water.
22. The appliance should be stood on a level, stable and clean surface while it is in use.
23. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
24. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides (except back side) of the oven to allow for adequate air circulation. And the rear surface of appliances shall be placed against wall.
25. The oven must be placed against a wall. Regarding the information pertaining to the cleaning of the appliance, please refer to the below paragraph of the manual.



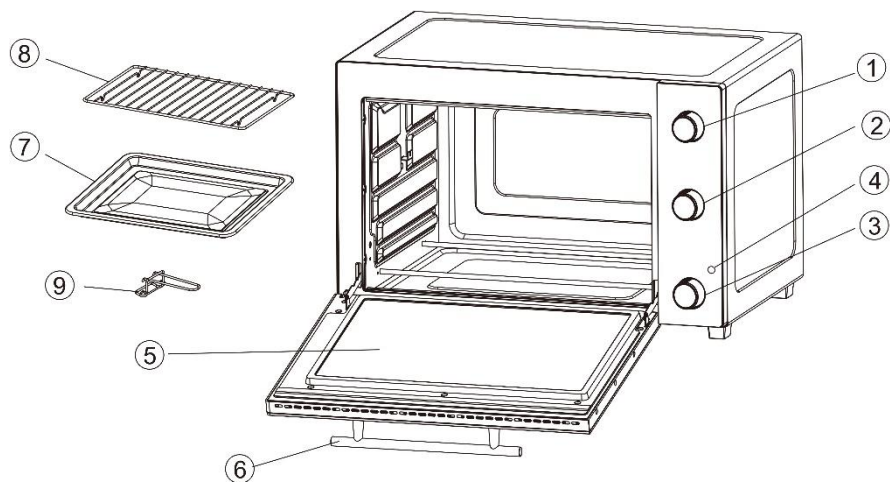
26. Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

27. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
28. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

PARTS DESCRIPTION

1. Temperature knob
2. Function knob
3. Timer knob
4. Indicator light
5. Glass door
6. Door handle
7. Baking tray
8. Wire rack
9. Tray handle



BEFORE USE

- Remove all packaging materials from the appliance. Clean the appliance according to the section "How to clean" below.
- Make sure the appliance is unplugged and the timer knob is set at position "Off-0".
- Before initial use, it is recommended that you run the oven with the function "☐" for approximately 15 minutes to eliminate the remaining packing residue and odor.

OPERATION

1. Place the appliance on a flat and heat resistant surface. Make sure that there is enough ventilation around the appliance.
2. Insert the power plug into the socket.
3. Slide the wire rack with food into the slot of the appliance. And then slide the baking tray under the wire rack to collect the dripping oils. You can also directly put food on the baking tray itself. Choose your desired rack position according to the food height and type.
4. Close the oven door, and turn the function knob to choose the desired function "☐" (The top element will heat.), "☐" (The bottom element will heat.), or "☐" (Both top and bottom elements heat simultaneously.). Turn the temperature knob to choose the desired temperature.
5. Turn the timer knob to select desired cooking time. The indicator light will be on.

6. When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to “Off-0”.
7. When finished cooking, turn the oven function knob back to position “OFF”.

RECOMMENDED COOKING TABLE

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	230	20-25MIN
T-BONE STEAK	230	20-25MIN
HAMBURGER	230	15-25MIN
PORK CHOPS	230	25-35MIN
LAMB CHOPS	230	30-40MIN
CHICKEN LEGS	230	25-35MIN
FISH FILETS	200	15-25MIN
SALMON STEAKS	200	15-25MIN

WARNING: Food should not touch the heating elements. This table is for reference only, always keep an eye on the baking process.

Note:

1. For the best taste, preheating is recommended.
2. Try to place the food on the backing tray evenly.
3. Wire rack should be positioned with the indentations pointing down.
4. The weight of the food which is put on the baking tray/wire rack cannot be over 3.5kg.

Caution: Always use extreme care when removing baking tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

HOW TO CLEAN

1. Unplug the supply cord from the power outlet.
2. Let the appliance cool down completely.
3. Clean the housing with a damp, lint-free cloth. **DO NOT IMMERSE THIS APPLIANCE INTO WATER.**
4. Clean the door, the inside walls with wet and dry cloth. Do not use abrasive detergents.
5. Wash the wire rack and backing tray in hot soapy water. Rinse and dry.
6. Wire rack and tray handle can be cleaned in a dishwasher.

SPECIFICATIONS

Supply Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power consumption: 1500W

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.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

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. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Manufactured by: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Bedienungsanleitung – German

WICHTIGE VORSICHTSHINWEISE

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die folgenden Hinweise aufmerksam durch.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
5. Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; für Gäste in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
7. Vor der ersten Benutzung sollte sowohl das Hauptgerät als auch jegliches verwendetes Zubehör gründlich auf Defekte untersucht werden.
8. Zur Vorbeugung gegen Stromschläge niemals das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.
10. Den Netzstecker abziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gereinigt werden soll. Vor dem Anbringen und Abnehmen von Zubehör abkühlen lassen.
11. Schützen Sie die Glastür während des Betriebs vor Wasser. Das Glas könnte sonst zersplittern.
12. Das Gerät nicht benutzen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt wurden, nachdem Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät auf andere Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Anpassung an den Händler zurück (oder an eine Fachwerkstatt).
13. Die Benutzung von Zubehör, das nicht von uns empfohlen wurde, kann zu Körperverletzungen führen.
14. Nicht im Freien benutzen.
15. Das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Stellfläche hängen lassen. Nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
16. Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Gas- oder Elektro-Herdplatten stellen.
17. Seien Sie vorsichtig beim Hereinstellen und Herausnehmen von Nahrungsmitteln.
18. Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen. Nach der Benutzung den Netzstecker von der Steckdose abziehen.
19. Das Gerät nicht in der Nähe von oder unter Wandschränke oder hängende Objekte wie Vorhänge oder andere brennbare Materialien stellen oder dort betreiben. Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
20. Warnung: Der Ofen ist im Betrieb heiß! Nicht die heißen Oberflächen oder die Glastür berühren. Benutzen Sie die Griffe oder Knöpfe.
21. Der Ofen darf nicht in Wasser gestellt oder mit Wasser gereinigt werden.
22. Das Gerät muss während der Inbetriebnahme auf einer ebenen, stabilen und sauberen Fläche aufgestellt sein.
23. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
24. Lassen Sie beim Betrieb des Ofens einen Abstand von mindestens 10 cm zu allen Seiten (mit Ausnahme der Rückseite) des Ofens, um eine angemessene Luftzirkulation zu ermöglichen. Die Rückseite des Gerätes sollte

an die Wand gestellt werden.

25. Der Ofen muss gegen eine Wand zeigen. Informationen über die Gerätereinigung finden Sie im nachstehenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung.



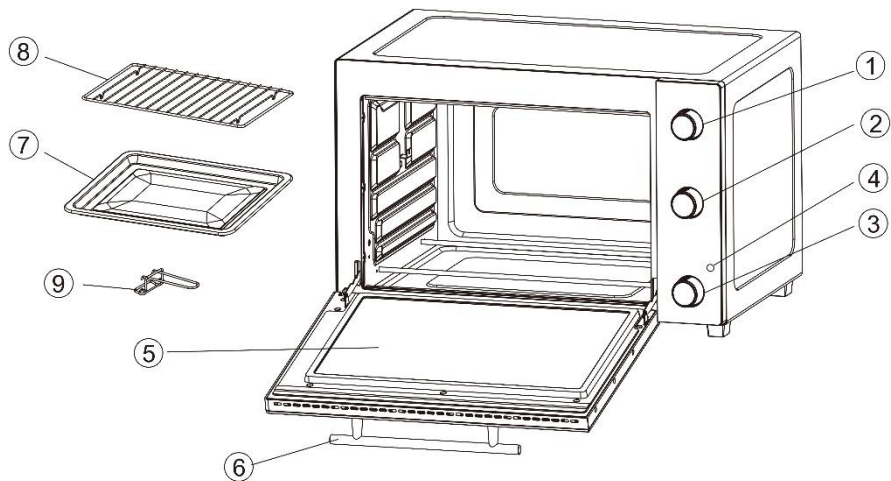
26. Vorsicht – heiße oberfläche.

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

27. Bedecken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie, da sich der Ofen andernfalls überhitzen würde.
28. Stellen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder Ähnliches. Lagern Sie keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen Materialien in diesem Ofen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Temperaturknopf
2. Funktionsknopf
3. Timer-Knopf
4. Anzeigeleuchte
5. Glastür
6. Türgriff
7. Backblech
8. Bratrost
9. Grillrostheber



VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“ weiter unten.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker des Gerätes nicht mit einer Steckdose verbunden ist und der Timer-Knopf auf „Off-0“ gestellt ist.
- Vor dem erstmaligen Gebrauch empfiehlt es sich, dass Sie den Ofen auf „☐“ eingestellt 15 Minuten lang laufen lassen, um die verbliebenen Verpackungsreste und Geruch zu eliminieren.

BETRIEB

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Fläche. Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät herum ausreichend Luft zirkulieren kann.
2. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Buchse.
3. Schieben Sie den Bratrost mit den Speisen in die entsprechende Leiste am Gerät. Schieben Sie dann das Backblech darunter, um herabtropfendes Öl aufzufangen. Sie können auch Speisen direkt auf das Backblech legen. Wählen Sie die gewünschte Position für den Bratrost je nach Höhe und Art der Speisen.
4. Schließen Sie die Ofentür und stellen Sie den Funktionsknopf auf die gewünschte Funktion: “☐” (Das obere Heizelement heizt sich auf), “☐” (das untere Heizelement heizt sich auf) oder “☐” (oberes und unteres Heizelement heizen sich gleichzeitig auf.). Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur.
5. Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit. Die Anzeigeleuchte schaltet sich nun ein.

6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, hören Sie das akustische Timer-Signal. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Timer-Knopf auf „Off-0“ stellen.
7. Stellen Sie nach Abschluss des Garvorgangs den Funktionsknopf zurück auf „OFF“.

EMPFOHLENE TEMPERATUREN UND GARZEITEN

FLEISCH	OFENTEMP.	GARZEIT
RIBSTEAK	230	20-25 MIN
T-BONE-STEAK	230	20-25 MIN
HAMBURGER	230	15-25 MIN
SCHWEINEKOTELETT	230	25-35 MIN
LAMMKOTELETT	230	30-40 MIN
HÄHNCHENKEULE	230	25-35 MIN
FISCHFILETS	200	15-25 MIN
LACHSSTEAKS	200	15-25 MIN

WARNUNG: Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berühren. Die Tabelle stellt nur einen Anhaltspunkt dar, behalten Sie den Garprozess immer im Auge.

Hinweis:

1. Um den besten Geschmack zu erhalten, sollte der Ofen vorgeheizt werden.
2. Versuchen Sie, die Lebensmittel möglichst gleichmäßig auf dem Backblech zu verteilen.
3. Der Rost sollte mit den Vertiefungen nach unten zeigend eingeschoben werden.
4. Das Gewicht der Lebensmittel, die auf das Backblech/den Rost gelegt werden, darf 3,5 kg nicht überschreiten.

Vorsicht: Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Backblech, den Bratrost oder einen heißen Behälter aus dem heißen Ofen nehmen. Tragen Sie immer einen Backhandschuh, wenn Sie heiße Speisen aus einem Ofen nehmen.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, fusselreien Tuch. **TAUCHEN SIE DIESES GERÄT NICHT IN WASSER.**
4. Reinigen Sie Tür und Innenwände mit einem nassen und dann einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
5. Waschen Sie Bratrost und Backblech in heißem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
6. Rost und Backblechgriff können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1500W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen

bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Hersteller: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Mode d'emploi – French

CONSIGNES IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil, l'utilisateur devrait lire attentivement les instructions.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les risques impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
4. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
7. Avant que l'appareil soit utilisé, le corps de l'appareil, ainsi que le cordon d'alimentation et tout accessoire doivent être entièrement vérifiés afin de constater qu'il n'y a aucun défaut.
8. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la prise ou une partie de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
9. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
10. Débranchez la prise de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez le temps de refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
11. Lorsque vous utilisez le four, ne mettez pas d'eau sur la vitre en verre, elle pourrait se casser.
12. Ne faites fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont défectueux, ou encore si l'appareil ne semble plus fonctionner normalement ou s'il a été endommagé de quelque manière que se soit. Retournez l'appareil au détaillant (ou au centre de réparation agréé) pour un examen, une réparation ou un réglage.
13. L'utilisation d'accessoires de suspension non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
14. N'utilisez pas à l'extérieur.
15. Ne laissez pas pendre le câble du bord de la table ou du comptoir ou même toucher des surfaces chaudes.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un gaz chaud, d'un brûleur électrique.
17. Faites attention lorsque vous retirez de la nourriture hors du four.
18. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche et retirez la prise de l'alimentation principale après avoir utilisé l'appareil.
19. Ne faites pas fonctionner l'appareil et/ou assurez-vous de conserver l'appareil à l'écart des objets ou de matériaux inflammables comme des rideaux, des matériaux inflammables, des armoires, des meubles ou des objets qui pendent ou ne placez aucun objet au-dessus du four.
20. Avertissement: Lorsque le four fonctionne, il devient très chaud! Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil ou la vitre en verre. Utilisez les poignées ou les boutons.
21. Le four ne peut être submergé dans l'eau ou lavé dans l'eau.
22. Lorsque l'appareil est utilisé, il doit toujours être placé sur une surface plane, stable, résistant à la chaleur et propre.
23. L'appareil ne doit jamais être utilisé avec une minuterie externe, ou autre système de contrôle à distance.
24. Lorsque vous utilisez le four, conservez au moins quatre pouces d'espace libre sur tous les côtés (sauf à l'arrière) du four pour permettre une circulation d'air adéquate. Et la surface arrière des appareils doit être placée contre le mur.

25. Le four doit être installé contre un mur. Pour obtenir de plus amples instructions concernant le nettoyage de l'appareil, reportez-vous à la section suivante du mode d'emploi.



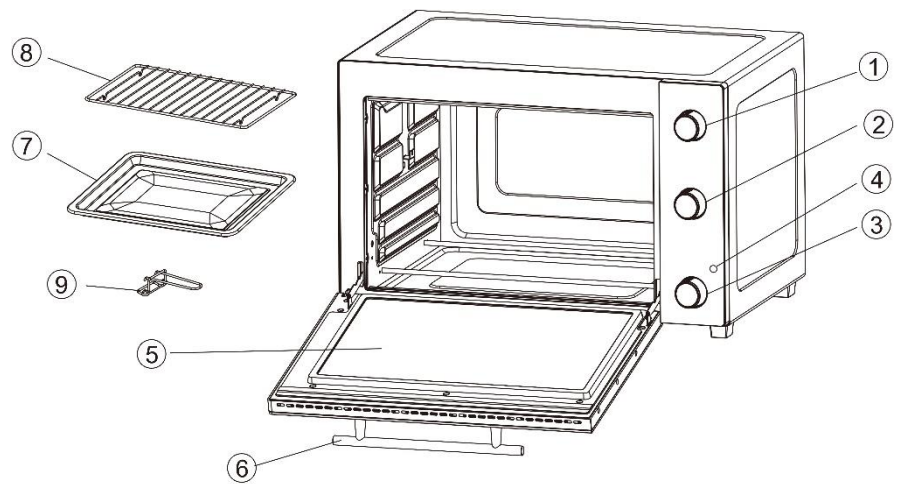
26. Attention, surface chaude.

Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

27. Ne couvrez aucune partie du four avec une feuille aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
28. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout matériau similaire. Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Bouton de sélection de la température
2. Bouton de sélection de fonction
3. Bouton de minuterie
4. Voyant
5. Porte en verre
6. Poignée de la porte
7. Plaque de cuisson
8. Grille
9. Poignée de plaque/grille



AVANT L'UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Nettoyez l'appareil selon les instructions du paragraphe "Nettoyage" ci-dessous.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le bouton du minuteur est réglé en position « Off-0» (ARRÊT).
- Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner le four avec la fonction "☐" durant environ 15 minutes pour éliminer les résidus et les odeurs restantes de l'emballage.

FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de ventilation autour de l'appareil.
2. Branchez le câble d'alimentation dans la prise secteur.
3. Faites glisser la grille avec les aliments dans la fente de l'appareil. Ensuite, faites glisser la plaque de cuisson sous la grille pour récupérer l'huile qui s'égoutte. Vous pouvez également placer directement des aliments sur la plaque de cuisson elle-même. Choisissez la position de votre grille souhaitée en fonction de la hauteur et du type d'aliments.
4. Fermez la porte du four et tournez le bouton de fonction pour choisir la fonction souhaitée "☐" (l'élément supérieur chauffe), "☐" (l'élément inférieur chauffe), ou "☐" (les deux éléments supérieur et

inférieur chaufferont simultanément). Tournez le bouton de température pour choisir le niveau de température désiré.

5. Tournez le bouton du minuteur pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée. L'indicateur lumineux s'allumera.
6. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez sonner le minuteur. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en tournant le bouton du minuteur en position « Off-0 » (ARRÊT).
7. Une fois la cuisson terminée, remettez le bouton de fonction du four en position « OFF » (ARRÊT).

TABLEAU DE CUISSON RECOMMANDÉE

VIANDE	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON
ENTRECÔTE	230	20-25 MIN
BIFTECK	230	20-25 MIN
HAMBURGER	230	15-25 MIN
CÔTES DE PORC	230	25-35 MIN
CÔTELETTES D'AGNEAU	230	30-40 MIN
CUISSES DE POULET	230	25-35 MIN
FILETS DE POISSON	200	15-25 MIN
STEAKS DE SAUMON	200	15-25 MIN

AVERTISSEMENT : Les aliments ne doivent pas toucher les éléments chauffants. Ce tableau sert de référence seulement, gardez toujours un œil sur le processus de cuisson.

Remarque :

1. Pour obtenir le meilleur goût, le préchauffage est recommandé.
2. Essayez de placer les aliments sur la plaque de cuisson de manière uniforme.
3. La grille doit être positionnée avec les dentelures dirigées vers le bas.
4. Le poids des aliments placés sur la plaque de cuisson / grille ne doit pas dépasser 3,5 kg.

Attention : Faites toujours très attention lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou tout récipient chaud d'un four chaud. Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer les objets chauds du four.

NETTOYAGE

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide non pelucheux. **N'IMMERGEZ PAS CET APPAREIL DANS DE L'EAU.**
4. Nettoyez la porte et les parois internes avec un chiffon humide et un chiffon sec. N'utilisez pas de détergent abrasif.
5. Lavez la grille et la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse.
6. La grille et la poignée du plateau peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1500W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Fabriqué par: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Gebruiksaanwijzing – Dutch

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees volgende instructies zorgvuldig alvorens het apparaat te gebruiken.

1. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Laat het snoer van het apparaat onmiddellijk vervangen door de handelaar wanneer het beschadigd is. Vervang het snoer niet zelf.
6. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
7. Controleer het apparaat en alle onderdelen op defecten alvorens het apparaat te gebruiken.
8. Voorkom elektrische schokken, dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
9. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
10. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voor reiniging. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen eruit te nemen of erin te zetten.
11. Zorg ervoor dat er geen water op de glazen deur terecht komt tijdens de werking; hierdoor kan de deur barsten.
12. Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer of stekker beschadigd is of na een storing of beschadiging van het apparaat. Breng het apparaat terug naar de handelaar (of een ander bevoegd technicus) voor inspectie, reparatie of aanpassing.
13. Het gebruik van onderdelen die niet door ons zijn aanbevolen kan letsels veroorzaken.
14. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
15. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
16. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van warmtebronnen zoals een gas- of elektrisch fornuis.
17. Pas op wanneer u etenswaren in de oven zet of uit de oven haalt.
18. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer in werking en haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.
19. Plaats of gebruik het apparaat niet onder of vlakbij hangkasten of hangende voorwerpen zoals gordijnen of andere ontvlambare materialen. Plaats ook geen voorwerpen op het apparaat.
20. Waarschuwing: De oven wordt heet tijdens gebruik! Raak de hete oppervlakken en de glazen deur nooit aan. Gebruik de handvatten en knoppen.
21. De oven kan niet in water worden geplaatst of met water worden gewassen.
22. Het toestel moet tijdens het gebruik steeds op een effen, stabiele, hittebestendig en schoon oppervlak staan.
23. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
24. Als u de oven gebruikt, houd minstens 10cm vrije ruimte langs alle kanten (uitgezonderd de achterkant) van de oven om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen. De achterkant van het apparaat dient tegen een muur te worden geplaatst.

25. De oven dient tegen een muur geplaatst te worden. Ten aanzien van de informatie met betrekking tot het reinigen van het apparaat, verwijzen wij u naar de onderstaande paragraaf van de handleiding.



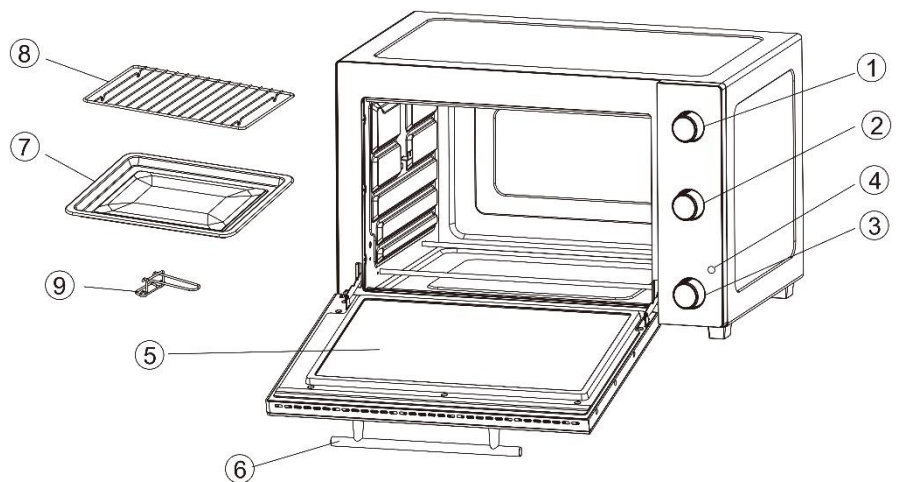
26. **Opgelet, heet oppervlak.**

WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

27. Bedek geen enkel onderdeel van de oven met een metalen folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
28. Plaats volgende materialen niet in de oven: karton, kunststof, papier of gelijksoortige materialen. Plaats alleen accessoires in deze oven die door de fabrikant zijn aanbevolen wanneer niet in gebruik.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Temperatuurknop
2. Functieknop
3. Timerknop
4. Controlelampje
5. Glazen deur
6. Deurhendel
7. Bakplaat
8. Draadrek
9. Handgreep voor bakplaat



VOOR INGEBRUIKNAME

- Haal alle verpakkingsmateriaal van het apparaat af. Maak het apparaat schoon volgens de onderstaande sectie "Reiniging".
- Zorg dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en de timerknop op de stand "Off-0" (uit) is ingesteld.
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, stel de oven circa 15 minuten in op de functie "☐" om eventuele verpakkingsresten en geuren te verwijderen.

WERKING

1. Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak. Zorg dat er voldoende ventilatie rond het apparaat is.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schuif het draadrek met etenswaren in de gleuf van het apparaat. Schuif de bakplaat dan onder het draadrek om afdruipende olie op te vangen. U kunt de etenswaren tevens direct op de bakplaat leggen. Kies uw gewenste rekpositie afhankelijk van de hoogte en het type etenswaren.
4. Sluit de ovendeur en draai de functieknop naar de gewenste functie "☐" (Het bovenste element wordt verwarmd.), "☐" (Het onderste element wordt verwarmd.), of "☐" (beide elementen worden gelijktijdig verwarmd.). Draai de temperatuurknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
5. Draai de timerknop naar de gewenste baktijd. Het controlelampje brandt.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u een belsignaal. U kunt het apparaat tevens handmatig uitschakelen door de timerknop naar "Off-0" (uit) te draaien.
7. Aan het einde van het bakproces, draai de functieknop opnieuw naar de positie "OFF" (uit).

AANBEVOLEN BAKTABEL

VLEES	OVENTEMPERATUUR	KOOKTIJD
RIBSTUK	230	20-25MIN
T-BONESTEAK	230	20-25MIN
HAMBURGER	230	15-25MIN
VARKENSLAPJES	230	25-35MIN
LAMSKOTELETEN	230	30-40MIN
KIPPENBOUTEN	230	25-35MIN
VISFILETS	200	15-25MIN
ZALMSTEAKS	200	15-25MIN

WAARSCHUWING: De etenswaren mogen de verwarmingselementen niet aanraken. Deze tabel dient alleen ter referentie, houd het bakproces altijd in het oog.

Opmerking:

1. Voorverwarmen wordt aanbevolen voor de beste smaak.
2. Probeer de etenswaren gelijkmatig op de bakplaat aan te brengen.
3. Plaats het rooster in de oven met de kartelingen naar onder gericht.
4. Het gewicht van de etenswaren die op de bakplaat/het rooster worden geplaatst mag 3,5kg niet overschrijden.

Opgelet: Wees altijd voorzichtig wanneer u de bakplaat, het draadrek of een warme houder uit een warme oven haalt. Gebruik altijd een ovenwant wanneer u warme items uit de oven haalt.

REINIGING

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afkoelen.
3. Maak de behuizing schoon met een vochtige en pluisvrije doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER.**
4. Reinig de deur en de binnenwanden met water en een droge doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
5. Reinig het draadrek en de bakplaat in een warm sopje. Spoel en veeg droog.
6. De handgreep voor het rooster en bakplaat is vaatwasmachinebestendig.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 1500W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of

accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

Geproduceerd door: Emerio B.V.
Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Instrukcja obsługi – Polish

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.

1. To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby z pewnym upośledzeniem fizycznym, czuciowym lub umysłowym, a także osoby niemające doświadczenia, jeśli udzielono im instrukcji w zakresie bezpiecznego używania urządzenia, obsługa urządzenia odbywa się pod nadzorem i osoby te znają zagrożenia z tym związane.
2. Urządzenie nie służy do zabawy przez dzieci.
3. Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci w wieku poniżej 8 lat, jeśli nie robią tego pod nadzorem.
4. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, wymianę powinien wykonać producent, autoryzowany punkt serwisowy lub inna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.
6. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach: kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; przez klientów hoteli, moteli i podobnych placówek oferujących zakwaterowanie i posiłek.
7. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy sprawdzić, czy urządzenie lub któryś z elementów dodatkowych nie uległy uszkodzeniu.
8. Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzać przewodu, wtyczki lub samego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
9. Zawsze podłączaj to urządzenie do uziemionego gniazdka.
10. Przed przystąpieniem do wykonywania czyszczenia lub gdy narzędzie jest nieużywane, należy odłączyć jego zasilanie. Umożliwić całkowite schłodzenie urządzenia przed włożeniem lub wyjęciem jego części.
11. Nie wolno polewać wodą drzwiczek urządzenia w trakcie jego użytkowania, gdyż może to być przyczyną ich uszkodzenia.
12. Nie używać urządzenia, w którym jest uszkodzony przewód, wtyczka lub kiedy urządzenie uległo awarii lub uszkodzeniu w jakkolwiek inny sposób. Przegląd, naprawę lub regulację należy zlecić dystrybutorowi (lub innemu, autoryzowanemu punktowi serwisowemu).
13. Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez producenta może być przyczyną obrażeń ciała.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
15. Nie dopuszczać do załamywania się kabla na krawędzi stołu ani zetknięcia z gorącymi powierzchniami.
16. Nie umieszczać urządzenia blisko źródeł ciepła takich jak palnik gazowy lub elektryczny.
17. Należy zachować ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania artykułów spożywczych z urządzenia.
18. Korzystając z urządzenia nie należy zostawiać go bez nadzoru. Po skończeniu pracy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
19. Nie umieszczać ani nie używać urządzenia pod wiszącymi półkami, zasłonami lub innymi łatwopalnymi materiałami, ani w ich pobliżu. Na obudowie urządzenia nie należy kłaść żadnych przedmiotów
20. Ostrzeżenie: Podczas pracy piekarnik jest gorący! Nigdy nie dotykać powierzchni lub szklanych drzwiczek. Używać uchwytów lub gałek.
21. Opiekacza nie można wkładać do wody ani go w niej myć.
22. Urządzenie należy ustawić podczas pracy na poziomym, stabilnym i czystym podłożu.
23. Urządzenia nie wolno obsługiwać za pośrednictwem zewnętrznego zegara z układem czasowym ani za pomocą oddzielnego układu ze zdalnym sterowaniem.
24. Podczas używania piekarnika należy zostawić co najmniej 10 cm odstępu z wszystkich stron piekarnika (z wyjątkiem ścianki tylnej) w celu zapewnienia odpowiedniego przepływu powietrza. Ściankę tylną urządzenia należy dosunąć do ściany.

25. Piekarnik musi być umieszczony naprzeciw ściany. Informacje odnoszące się do czyszczenia urządzenia znajdują się w poniższym paragrafie niniejszej instrukcji.



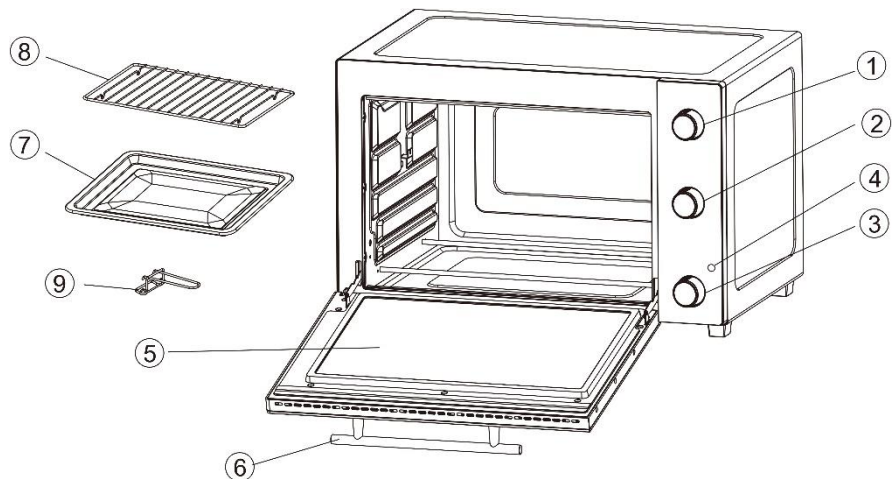
26. Uwaga, gorąca powierzchnia.

OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.


27. Żadnej części piekarnika nie należy zakrywać folią metalową. Mogłoby to doprowadzić do przegrzania się piekarnika.
28. Do piekarnika nie należy wkładać żadnych z następujących materiałów: tektura, plastik, papier lub podobne. Gdy piekarnik nie jest używany, nie należy przechowywać w nim jakichkolwiek przedmiotów innych niż akcesoria zalecane przez producenta.

OPIS CZĘŚCI




1. Pokrętko temperatury
2. Pokrętko funkcji
3. Pokrętko minutnika
4. Kontrolka
5. Drzwiczki szklane
6. Uchwyt drzwiczek
7. Blacha do pieczenia
8. Ruszt druciany
9. Uchwyt do blachy



PRZED UŻYCIEM

- Wyjąć z urządzenia wszystkie materiały opakowane. Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem podanym w części „Wskazówki dotyczące czyszczenia”.
- Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i że pokrętko minutnika jest ustawione w pozycji „Off-0” („WYŁĄCZONE”).
- Przed pierwszym użyciem zaleca się, aby włączyć piekarnik na ok. 15 minut nastawiony na funkcję „”, tak aby usunąć osady lub zapachy po opakowaniu.

UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Wokół urządzenia musi być wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić prawidłową wentylację.
2. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
3. Wsunąć ruszt druciany z produktami spożywczymi w szczeliny w komorze urządzenia. Następnie wsunąć pod ruszt blachę do pieczenia, aby zbierać na niej kapiący tłuszcz. Produkty spożywcze można też położyć bezpośrednio na samej blasze. Pozycję rusztu należy wybrać odpowiednio do wysokości i rodzaju zapiekanych produktów.
4. Zamknąć drzwiczki piekarnika i przekręcić pokrętko funkcji na odpowiednie ustawienie: „” (zapiekanie od góry), „” (zapiekanie od dołu) lub „” (zapiekanie jednocześnie od góry i od dołu). Przekręcić pokrętko temperatury na żądaną temperaturę.
5. Przekręcić pokrętko minutnika, aby ustawić czas zapiekania. Zaświeci się kontrolka.

- Po zakończeniu pieczenia, rozlegnie się dzwonek minutnika. Urządzenie można też wyłączyć ręcznie – wystarczy przekręcić pokrętkę minutnika w pozycję „Off-0” („WYŁĄCZONE”). Kontrolka zgaśnie.
- Po zakończeniu pieczenia pokrętkę funkcji piekarnika należy przekręcić z powrotem w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”).

ZALECANE CZASY PIECZENIA

MIĘSO	TEMP. PIEKARNIKA	CZAS PIECZENIA
STEK Z ANTRYKOTU	230	20-25 MIN
STEK Z ROSTBEFU Z KOŚCIĄ Z POŁĘDWICĄ	230	20-25 MIN
HAMBURGER	230	15-25 MIN
KOTLETY WIEPRZOWE	230	25-35 MIN
KOTLETY JAGNIĘCE	230	30-40 MIN
UDKA KURCZAKA	230	25-35 MIN
FILETY RYBNE	200	15-25 MIN
STEK Z ŁOSOSIA	200	15-25 MIN

OSTRZEŻENIE: Produkty nie powinny dotykać grzałek. Tabela ta ma charakter informacyjny, proces pieczenia należy zawsze kontrolować.

Uwaga:

- Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się najpierw nagrzać piekarnik.
- Należy starać się równomiernie rozłożyć produkty na blasze.
- Ruszt druciany należy ustawić wgłębieniami skierowanymi na dół.
- Waga produktów wkładanych na blachę do pieczenia/ruszt druciany nie może przekraczać 3,5 kg.

Uwaga: Przy wyjmowaniu blachy do pieczenia, rusztu drucianego lub gorących naczyń z rozgrzanego piekarnika należy zawsze zachować maksymalną ostrożność. Przy wyjmowaniu gorących przedmiotów z piekarnika należy zawsze używać rękawicy kuchennej.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Odłączyć przewód zasilający od gniazdka.
- Zostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Obudowę należy czyścić wilgotną, niestrzępiącą się ściereczką. **NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE.**
- Drzwiczki oraz wewnętrzne ścianki umyć wodą i wytrzeć suchą ściereczką. Nie używać agresywnych środków czyszczących.
- Ruszt druciany i blachę do pieczenia umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wypłukać i wysuszyć.
- Ruszt druciany i uchwyt do tacki można myć w zmywarce.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1500W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów

nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych urządzenia elektryczne i elektroniczne, niepodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i ████████ zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwierdzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

Wyprodukowane przez: Emerio B.V.
Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands