

EMERIO®

MO-131762.1



Multi Oven (EN)

Multi-Backofen (DE)

Four multifonction (FR)

Multi oven (NL)

Piekarnik wielofunkcyjny (PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Inhoud – Treść

Instruction manual – English.....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 7 -
Mode d’emploi – French.....	- 13 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 19 -
Instrukcja obsługi – Polish.....	- 25 -

Instruction manual – English


SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

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. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
9. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use. This appliance is for household use only.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. 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.

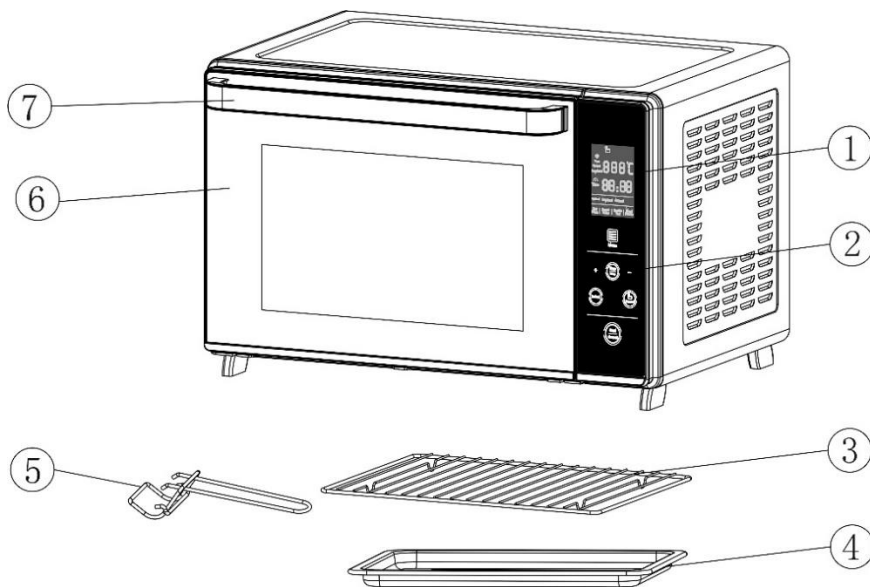


23.  Caution, hot surface

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

24. Do not operate the appliance with a damaged mains power cable or plug or after the appliance or any attachment has been damaged. Seek qualified technicians for assistance.
25. To reduce the risk of fire, electric shock or product damage, do not expose this appliance to rain, moisture, dripping or splashing. No objects filled with liquids, such as vases, should be placed on the appliance.
26. To prevent the risk of electric shock or fire hazard due to overheating, ensure that curtains and other materials do not obstruct the ventilation vents.
27. The clearance above the appliance should be at least 20 cm and at least 10 cm at the sides.
28. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the appliance.
29. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
30. Do not place the appliance on or near heat sources such as a gas or electric burner.
31. Caution must be taking hard when putting in or removing food out from the appliance.
32. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
33. Do not clean the inside of the appliance with metal scouring pads as pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
34. Over-sized food or metal utensils must not be put into the appliance as they may create a fire or electric risk.
35. 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.
36. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
37. While using the oven, do not apply water to the glass door, otherwise the door may get broken.
38. Warning: When in use, the oven is hot! Never touch the hot surfaces and the glass door.
39. The appliance should be stood on a level, stable and clean surface while it is in use.
40. 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



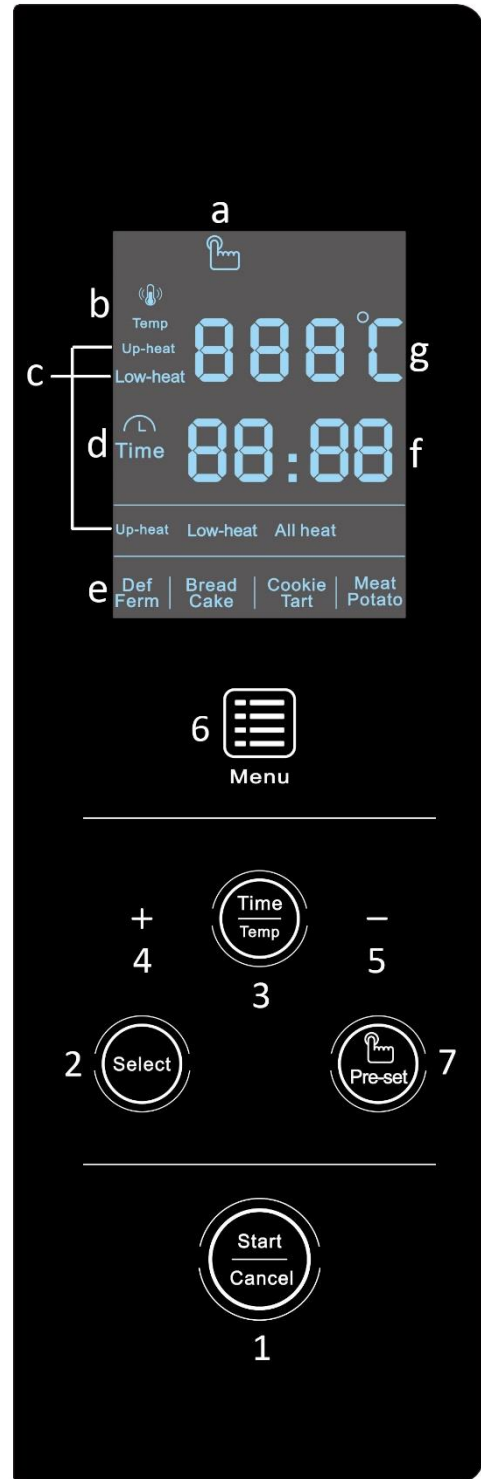
1. Digital display
2. Touch control panel
3. Wire rack
4. Baking tray
5. Tray handle
6. Glass door
7. Door handle

Digital display

- a. Preset indicator
- b. Temperature indicator
- c. Heating element indicators
- d. Timer indicator
- e. Menu indicators
- f. Time value
- g. Temperature value

Touch control panel

- 1. Start/cancel button
- 2. Heating element selection button
- 3. Temperature / time setting button
- 4. Temperature / time increase button
- 5. Temperature / time decrease button
- 6. Menu button
- 7. Preset button



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.
- Before initial use, it is recommended that you run the oven at the highest temperature (230°C) with the function “All-heat” 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. 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.

3. Close the oven door.
4. Plug in the appliance. A beep sound will be heard. Press the buttons on the control panel to choose your desired functions.
5. Press the button "Select" to set your desired working element "Up-heat" (The upper heating element will heat.), "Low-heat" (The lower heating element will heat.) or "All-heat" (Both upper and lower heating elements heat simultaneously.). Press the button "+" / "-" to set your desired cooking time. Press the button "Time/Temp" once and then the button "+" / "-" to set your desired cooking temperature. Long press for rapid adjustment. After setting, press the button "Start/Cancel"; the machine begins to work.
6. Alternatively, press the button "Menu" to directly choose the cooking function "Def Ferm" (Defrost / Fermentation), "Bread Cake" (Bread / Cake), "Cookie Tart" (Cookie / Tart) or "Meat Potato" (Meat / Potato). The corresponding menu indicator will flash; the heating element will be set by default, no need to select. If you wish to adjust the time or temperature a little, press the button "+" / "-" to make adjustment. After setting, press the button "Start/Cancel"; the machine begins to work.
7. When the cooking is finished, beep sounds will be heard. You can also switch off the appliance manually by pressing the button "Start/Cancel" again.

Note:

- The temperature and time cannot be adjusted during operation. If you want to change the temperature or time, switch off the appliance first and then restart.
- This appliance is equipped with a preset function. Once plugged in, press the button "Pre-set" first; the digital display will show the default preset time in which the appliance will start automatically. If you would like to adjust the time, press the button "+" / "-" to set your desired preset time. Continue to set your desired cooking functions in step 5 or 6 as mentioned above, and then press the button "Start/Cancel".
- Once the appliance turns to standby state (only the start/cancel button illuminates), press any button to activate the control panel first, and then press the buttons to choose your desired functions.

WARNING: To avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when the appliance is in use. Always use oven mitts.

Reference table of cooking functions by default

Function	Time Range	Default Time	Temp. Range	Default Temp.	Upper Heat	Lower Heat
Pre-set	00:01-24:00	00:10	///	///	///	///
Up-heat	00:01-02:00	00:45	80°C-200°C	180°C	YES	///
Low-heat	00:01-02:00	01:00	80°C-200°C	160°C	///	YES
All heat	00:01-02:00	00:20	80°C-230°C	220°C	YES	YES
Def / Ferm	00:01-10:00	00:40	25°C-80°C	30°C	///	YES
Bread / Cake	00:01-02:00	00:20	140°C-170°C	160°C	YES	YES
Cookie / Tart	00:01-02:00	00:25	160°C-190°C	180°C	YES	YES
Meat / Potato	00:01-02:00	01:00	180°C-230°C	200°C	YES	YES

Note:

Try to place the food on the backing tray/wire rack evenly.

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. It is important that clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Unplug the supply cord from the power outlet.
3. Let the appliance cool down completely.
4. Clean the housing with a damp, lint-free cloth. **DO NOT IMMERSE THIS APPLIANCE INTO WATER.**
5. Clean the door, the inside walls with wet and dry cloth. Do not use abrasive detergents.
6. Wash the wire rack, tray handle and backing tray in hot soapy water. Rinse and dry. They can be put into the dishwasher for cleaning.
7. Do not use steel wool scouring pads or abrasive cleaners on any parts of the appliance. Do not scrape the walls with metal utensils.
8. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging the appliance in and using.

SPECIFICATIONS

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

Power consumption: 1400W

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 wheellie 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

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

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. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
10. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.

21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Der Ofen muss gegen eine Wand zeigen. Informationen über die Gerätereinigung finden Sie im nachstehenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung.

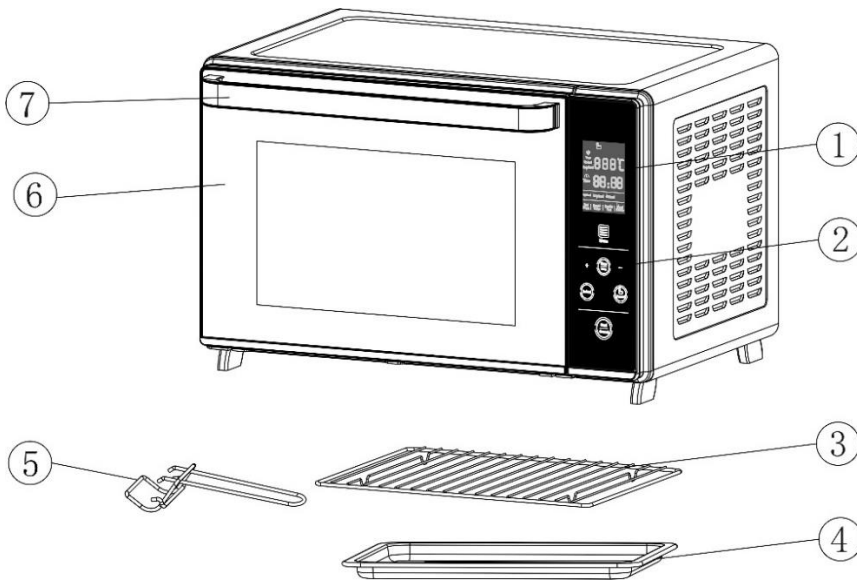


23. **Vorsicht – heiße Oberfläche**

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.

24. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker, das Gerät oder ein Zubehörteil beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in einem solchen Fall von einem qualifizierten Techniker instand setzen.
25. Um die Gefahr von Brand, Stromschlag oder Schäden am Produkt zu verringern, darf dieses Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit, Kondenswasser oder Wasserspritzern ausgesetzt werden. Stellen Sie keine flüssigkeitsgefüllten Gegenstände wie Blumenvasen auf das Gerät.
26. Achten Sie zur Vorbeugung gegen Stromschlag oder Brand durch Überhitzen darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht durch Vorhänge oder andere Gegenstände abgedeckt werden.
27. Über dem Gerät müssen mindestens 20 cm und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum bleiben.
28. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Gerät nicht zu berühren.
29. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
30. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Gas- oder Elektrobrennern auf.
31. Beim Einlegen und Entnehmen von Lebensmitteln aus dem Gerät ist besondere Vorsicht geboten.
32. Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
33. Reinigen Sie das Innere des Geräts nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall, da sich Teile des Schwamms lösen und elektrische Teile berühren können, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
34. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in das Gerät gegeben werden, da sie eine Brand- oder Stromschlaggefahr darstellen können.
35. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter Wandschränken oder hängenden Gegenständen wie Vorhängen oder brennbaren Materialien auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
36. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
37. Während der Benutzung des Ofens kein Wasser auf die Glastür geben, da diese sonst zerbrechen kann.
38. Warnung: Der Ofen ist heiß, wenn er in Betrieb ist! Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen und die Glastür.
39. Das Gerät sollte während des Gebrauchs auf einer ebenen, stabilen und sauberen Fläche stehen.
40. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder Ähnliches. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht benutzt wird.

BESCHREIBUNG DER TEILE



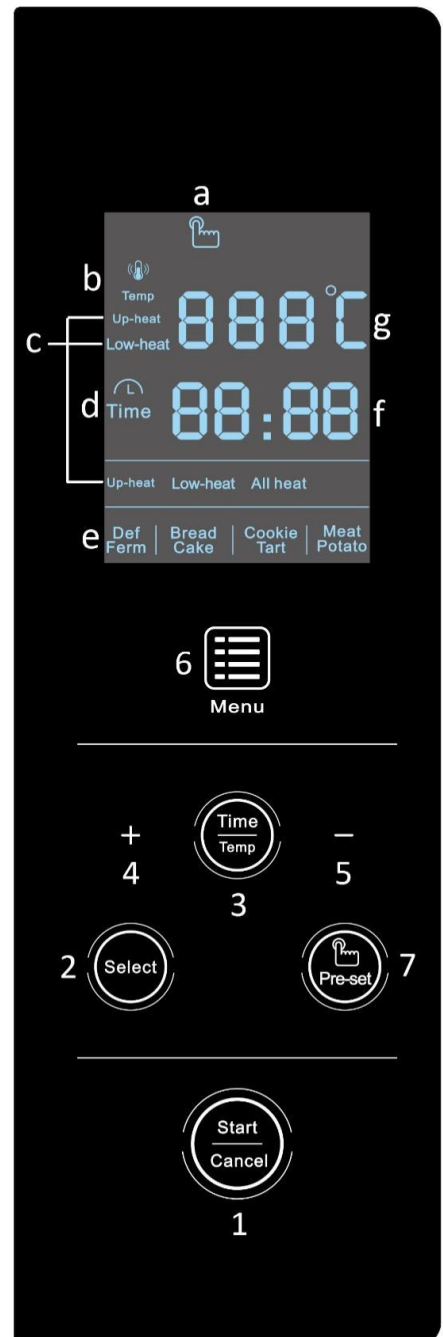
1. Digitales Display
2. Touch-Bedienfeld
3. Bratrost
4. Backblech
5. Blechgriff
6. Glastür
7. Türgriff

Digitales Display

- a. Voreingestellte Anzeige
- b. Temperaturanzeige
- c. Anzeigen für Heizelemente
- d. Timer-Anzeige
- e. Menüanzeige
- f. Zeitwert
- g. Temperaturwert

Touch-Bedienfeld

1. Start-/Abbruchtaste
2. Auswahltaste für das Heizelement
3. Einstelltaste für Temperatur / Zeit
4. Taste zum Erhöhen der Temperatur / Zeit
5. Taste zum Verringern der Temperatur / Zeit
6. Menütaste
7. Voreinstellungstaste



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.
- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Ofen bei höchster Temperatur (230°C) mit der Funktion „All-heat“ (Oberes und unteres Heizelement) etwa 15 Minuten lang laufen zu lassen, um die restlichen Verpackungsrückstände und den Geruch zu beseitigen.

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. 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.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Ein Signalton ertönt. Drücken Sie die Tasten auf dem Bedienfeld, um die gewünschten Funktionen auszuwählen.
5. Drücken Sie die Taste „Select“ (Auswählen), um das gewünschte Arbeitselement einzustellen: „Up-heat“ (das obere Heizelement heizt), „Low-heat“ (das untere Heizelement heizt) oder „All-heat“ (oberes und unteres Heizelement heizen gleichzeitig). Drücken Sie die Taste „+“ / „-“, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Drücken Sie die Taste „Time/Temp“ (Zeit/Temp) einmal und dann die Taste „+“ / „-“, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen. Zum schnellen Einstellen die Taste länger gedrückt halten. Nach der Einstellung drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ (Start/Abbrechen). Das Gerät beginnt zu arbeiten.
6. Alternativ können Sie die Taste „Menü“ drücken, um direkt die Garfunktionen „Def Ferm“ (Auftauen / Fermentation), „Bread Cake“ (Brot / Kuchen), „Cookie Tart“ (Keks / Torte) oder „Meat Potato“ (Fleisch / Kartoffel) zu wählen. Die entsprechende Menüanzeige blinkt. Das Heizelement ist standardmäßig eingestellt und muss nicht ausgewählt werden. Wenn Sie die Zeit oder Temperatur ein wenig anpassen möchten, drücken Sie die Taste „+“ / „-“, um die Einstellung vorzunehmen. Nach der Einstellung drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ (Start/Abbrechen). Das Gerät beginnt zu arbeiten.
7. Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Piepton. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Taste „Start/Cancel“ (Start/Abbrechen) erneut drücken.

Hinweis:

- Die Temperatur und die Zeit können während des Betriebs nicht eingestellt werden. Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit ändern wollen, schalten Sie das Gerät zuerst aus und dann wieder ein.
- Dieses Gerät ist mit einer Vorwahlfunktion ausgestattet. Drücken Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers zuerst die Taste „Pre-set“. Auf dem digitalen Display wird die voreingestellte Zeit angezeigt, zu der das Gerät automatisch startet. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, drücken Sie die Taste „+“ / „-“, um die gewünschte Vorwahlzeit einzustellen. Stellen Sie die gewünschten Garfunktionen in Schritt 5 oder 6 wie oben beschrieben ein und drücken Sie dann die Taste „Start/Cancel“ (Start/Abbrechen).
- Sobald das Gerät in den Standby-Modus wechselt (nur die Start-/Abbrechen-Taste leuchtet), drücken Sie eine beliebige Taste, um das Bedienfeld zu aktivieren. Dann wählen Sie mit den Tasten die gewünschten Funktionen.

WARNUNG: Um die Gefahr von Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

Referenztafel der standardmäßigen Garfunktionen

Funktion	Zeitspanne	Standardzeit	Temp. bereich	Standardtemp.	Oberhitze	Unterhitze
Voreingestellt	00:01-24:00	00:10	///	///	///	///
Oberhitze	00:01-02:00	00:45	80°C-200°C	180°C	JA	///
Unterhitze	00:01-02:00	01:00	80°C-200°C	160°C	///	JA
Ober- und Unterhitze	00:01-02:00	00:20	80°C-230°C	220°C	JA	JA
Def / Ferm	00:01-10:00	00:40	25°C-80°C	30°C	///	JA
Brot / Kuchen	00:01-02:00	00:20	140°C-170°C	160°C	JA	JA
Keks / Torte	00:01-02:00	00:25	160°C-190°C	180°C	JA	JA
Fleisch / Kartoffel	00:01-02:00	01:00	180°C-230°C	200°C	JA	JA

Hinweis:

Versuchen Sie, die Lebensmittel möglichst gleichmäßig auf dem Backblech / Bratrost zu verteilen.

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. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Fettansammlungen und unangenehmen Geruch zu vermeiden.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
3. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, fusselfreien Tuch. **TAUCHEN SIE DIESES GERÄT NICHT IN WASSER.**
5. Reinigen Sie Tür und Innenwände mit einem nassen und dann einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
6. Waschen Sie Bratrost, Blechgriff und Backblech in heißem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab. Diese Teile können im Geschirrspüler gereinigt werden.
7. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Scheuermittel für jegliche Teile des Geräts. Kratzen Sie die Wände nicht mit Metallgegenständen ab.
8. Lassen Sie alle Teile und Oberflächen des Geräts gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät einstecken und verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistungsaufnahme: 1400W

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 DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
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 destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
9. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
10. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.

22. 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.

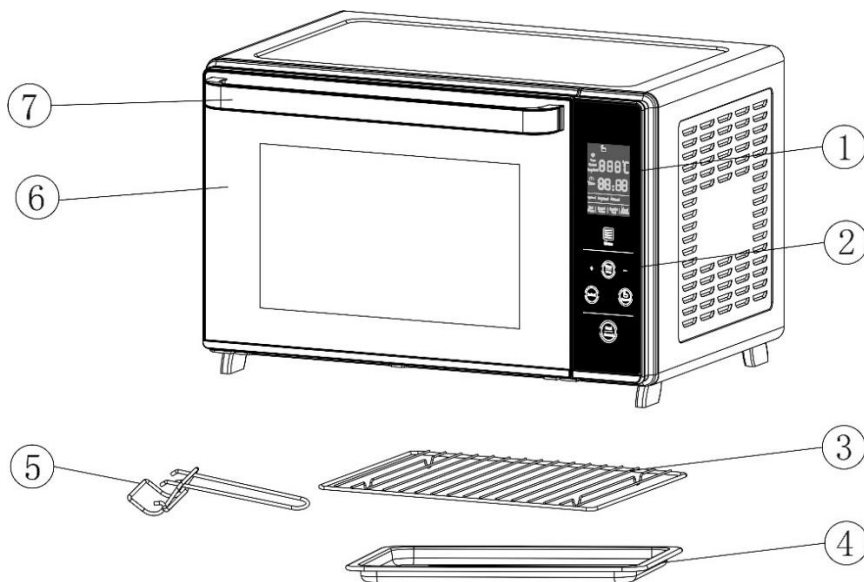


23. Attention, surface chaude

AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

24. Ne mettez pas l'appareil en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou après que l'appareil ou l'un de ses accessoires ont été endommagés. Contactez des techniciens qualifiés pour vous aider.
25. Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou d'endommagement du produit, n'exposez pas cet appareil à la pluie, à l'humidité, aux égouttements ou aux éclaboussures. Aucun objet rempli de liquide, comme des vases, ne doit être posé sur l'appareil.
26. Afin d'éviter les risques de choc électrique ou d'incendie en raison d'une surchauffe, veillez à ce que les rideaux et autres objets n'obstruent pas les ouvertures de ventilation.
27. Un espace d'au moins 20 cm doit être laissé au-dessus de l'appareil et d'au moins 10 cm sur les côtés.
28. Lors de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les résistances situées à l'intérieur de l'appareil.
29. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut s'avérer dangereuse ou provoquer des blessures.
30. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur, telles qu'un brûleur à gaz ou électrique.
31. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous mettez des aliments dans l'appareil ou que vous les en retirez.
32. Ne couvrez aucune partie du four avec une feuille métallique. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
33. N'utilisez pas de tampons à récurer en métal pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, car des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant ainsi un risque d'électrocution.
34. Ne placez pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans l'appareil, car cela peut entraîner un risque d'incendie ou un danger électrique.
35. Ne positionnez pas l'appareil et ne l'utilisez pas à proximité ou en dessous de placards muraux ou d'objets suspendus, tels que des rideaux ou tout autre matériau inflammable, et ne placez aucun objet sur l'appareil.
36. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
37. Lorsque vous utilisez le four, n'appliquez pas d'eau sur la porte vitrée, sinon celle-ci risque de se briser.
38. Avertissement : Le four est chaud pendant l'utilisation ! Ne touchez jamais les surfaces chaudes et la porte vitrée.
39. L'appareil doit être placé sur une surface plane, stable et propre pendant son utilisation.
40. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou autre matériau similaire. Ne rangez aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS



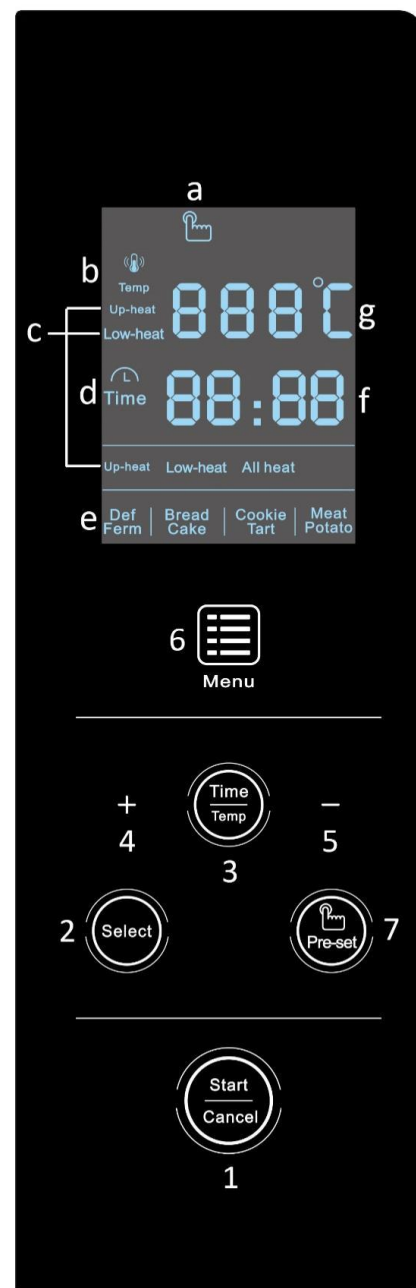
1. Écran numérique
2. Panneau de commande tactile
3. Grille
4. Plaque de cuisson
5. Poignée de plaque/grille
6. Porte vitrée
7. Poignée de porte

Écran numérique

- a. Indicateur de pré réglage
- b. Indicateur de température
- c. Indicateurs des éléments chauffants
- d. Indicateur de minuterie
- e. Indicateurs de menu
- f. Valeur de durée
- g. Valeur de température

Panneau de commande tactile

1. Bouton Start/Cancel (Démarrage/Annulation)
2. Bouton de sélection des éléments chauffants
3. Bouton de réglage de la température et de la durée
4. Bouton d'augmentation de la température et de la durée
5. Bouton de diminution de la température et de la durée
6. Bouton du menu
7. Bouton de pré réglage



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.
- Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner le four à la température la plus élevée (230 °C) en activant la fonction « All-heat » (qui utilise la chaleur des éléments chauffants supérieur et inférieur) pendant environ 15 minutes pour éliminer les résidus d'emballage restants et les odeurs.

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. 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.
3. Fermez la porte du four.
4. Branchez l'appareil à l'alimentation. Un bip retentit. Appuyez sur les boutons du panneau de commande pour choisir les fonctions souhaitées.
5. Appuyez sur le bouton « Select » (Sélectionner) pour choisir le type de chauffage : « Up-heat » (la chaleur provient de l'élément chauffant supérieur), « Low-heat » (la chaleur provient de l'élément chauffant inférieur) ou « All-heat » (la chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur en même temps). Appuyez sur le bouton « + »/« - » pour régler la durée de cuisson souhaitée. Appuyez une fois sur le bouton « Time/Temp » (Durée/Température), puis appuyez sur le bouton « + »/« - » pour régler la température de cuisson souhaitée. Appuyez longuement pour un réglage rapide. Une fois les réglages effectués, appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrage/Annulation) pour que l'appareil démarre la cuisson.
6. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton « Menu » pour choisir directement la fonction de cuisson « Def Ferm » (Décongélation/Fermentation), « Bread Cake » (Pain/Gâteau), « Cookie Tart » (Biscuits/Tarte) ou « Meat Potato » (Viande/Pommes de terre). L'indicateur de menu correspondant clignotera et le type de chauffage sera réglé par défaut, sans que vous ne deviez le sélectionner. Si vous souhaitez ajuster légèrement la durée ou la température, appuyez sur le bouton « + »/« - » pour modifier le réglage. Une fois les réglages effectués, appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrage/Annulation) pour que l'appareil démarre la cuisson.
7. Lorsque la cuisson est terminée, des bips retentissent. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en appuyant à nouveau sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrage/Annulation).

Remarque :

- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées pendant le fonctionnement. Si vous souhaitez modifier la température ou la durée de cuisson, éteignez d'abord l'appareil, puis recommencez.
- Cet appareil est équipé d'une fonction de pré-réglage. Une fois l'appareil branché, appuyez d'abord sur le bouton « Pre-set » (Pré-réglage) ; l'écran numérique affichera la durée prédéfinie par défaut, qui s'appliquera automatiquement au démarrage de l'appareil. Si vous souhaitez modifier cette durée, appuyez sur le bouton « + »/« - » pour régler la durée prédéfinie souhaitée. Continuez à configurer les fonctions de cuisson souhaitées comme indiqué dans les étapes 5 ou 6 ci-dessus, puis appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrage/Annulation).
- Une fois que l'appareil entre en mode veille (et que seul le bouton « Start/Cancel » (Démarrage/Annulation) est allumé), appuyez sur n'importe quel bouton pour d'abord activer le panneau de commande, puis appuyez sur les boutons pour choisir les fonctions souhaitées.

AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de blessures ou de brûlures, ne touchez pas les surfaces chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine.

Tableau de référence pour les fonctions de cuisson par défaut

Fonction	Plage de durée	Durée par défaut	Plage de temp.	Temp. par défaut	Chauffage par l'élément supérieur	Chauffage par l'élément inférieur
Préréglage	00:01-24:00	00:10	///	///	///	///
Up-heat (Élément supérieur)	00:01-02:00	00:45	80 °C-200 °C	180 °C	OUI	///
Low-heat (Élément inférieur)	00:01-02:00	01:00	80 °C-200 °C	160 °C	///	OUI
All heat (Éléments supérieur et inférieur)	00:01-02:00	00:20	80 °C-230 °C	220 °C	OUI	OUI
Def / Ferm (Décongélation/Fermentation)	00:01-10:00	00:40	25 °C-80 °C	30 °C	///	OUI
Bread / Cake (Pain/Gâteau)	00:01-02:00	00:20	140 °C-170 °C	160 °C	OUI	OUI
Cookie / Tart (Biscuits/Tarte)	00:01-02:00	00:25	160 °C-190 °C	180 °C	OUI	OUI
Meat / Potato (Viande/Pommes de terre)	00:01-02:00	01:00	180 °C-230 °C	200 °C	OUI	OUI

Remarque :

Essayez de placer les aliments sur la plaque de cuisson / grille de manière uniforme.

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. Il est important de nettoyer le four après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation des graisses et la formation de mauvaises odeurs.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
3. Laissez l'appareil refroidir complètement.
4. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide non pelucheux. **N'IMMERGEZ PAS CET APPAREIL DANS DE L'EAU.**
5. Nettoyez la porte et les parois internes avec un chiffon humide et un chiffon sec. N'utilisez pas de détergent abrasif.
6. Lavez la grille, la poignée de la plaque et la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle.
7. N'utilisez de tampons à récurer en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur aucune des parties de l'appareil. Ne grattez pas les parois avec des ustensiles métalliques.
8. Laissez sécher entièrement toutes les pièces et surfaces avant de rebrancher et de réutiliser l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

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

Puissance: 1400W

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

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. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
9. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
10. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
11. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.

22. 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.

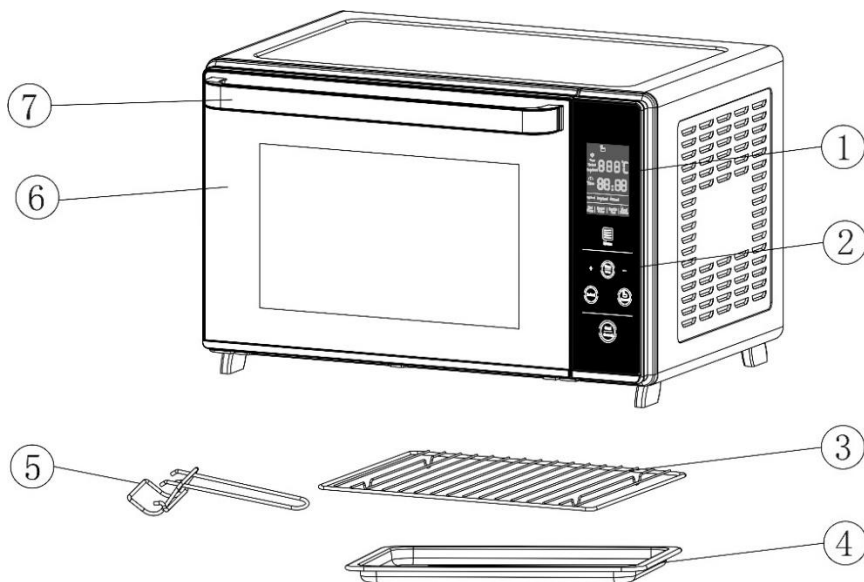


23. **Opgelet, heet oppervlak.**

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

24. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel of stekker of nadat het apparaat of de toebehoren beschadigd zijn. Raadpleeg een gekwalificeerd vakman.
25. Om het risico op brand, een elektrische schok of productschade te verminderen, dient u dit apparaat niet bloot te stellen aan regen, vocht, druppels of spatten. Er mogen geen voorwerpen gevuld met vloeistof, zoals een vaas, op het apparaat geplaatst worden.
26. Om het risico op een elektrische schok of brandgevaar door oververhitting te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat er geen gordijnen of andere materialen de ventilatieopeningen blokkeren.
27. Er moet minstens 20 cm ruimte boven het apparaat en minstens 10 cm aan de zijkanten zijn.
28. Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Voorzichtigheid is geboden om ervoor te zorgen dat u de verwarmingselementen in het apparaat niet aanraakt.
29. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan gevaar of letsel veroorzaken.
30. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een warmtebron, zoals een gas- of elektrisch fornuis.
31. Wees voorzichtig wanneer u voedsel in het apparaat plaatst of eruit haalt.
32. Dek geen enkel deel van de oven af met metaalfolie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
33. Maak de binnenkant van het apparaat niet schoon met een metalen schuursponsje. Er kunnen deeltjes van het schuursponsje loskomen die de elektrische onderdelen kunnen raken, waardoor er een risico op elektrische schokken ontstaat.
34. Plaats geen extra groot voedsel of metalen keukengerei in het apparaat, dit kan brandgevaar of risico op een elektrisch schok veroorzaken.
35. Plaats of gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder een wandkast of hangend voorwerp zoals een gordijn of brandbare materiaal en plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
36. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
37. Breng tijdens het gebruik van de oven geen water aan op de glazen deur, de deur kan worden beschadigd.
38. Waarschuwing: De oven is tijdens gebruik heet! Raak de hete oppervlakken en de glazen deur nooit aan.
39. Plaats het apparaat tijdens gebruik op een vlak, stabiel en schoon oppervlak.
40. Plaats de volgende materialen niet in de oven: karton, plastic, papier of soortgelijks. Bewaar geen ander materiaal dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven wanneer niet in gebruik.

ONDERDELENBESCHRIJVING



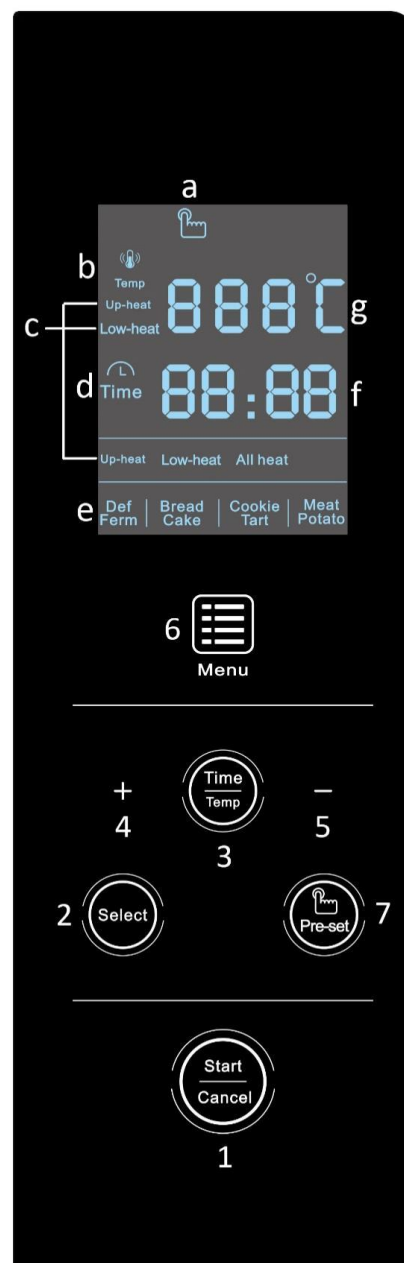
1. Digitaal scherm
2. Bedieningspaneel met aanraakbediening
3. Draadrek
4. Bakplaat
5. Handgreep voor bakplaat
6. Glazen deur
7. Deurgreep

Digitaal scherm

- a. Voorinstelling-indicator
- b. Temperatuur-indicator
- c. Verwarmingselement-indicatoren
- d. Timer-indicator
- e. Menu-indicatoren
- f. Tijds waarde
- g. Temperatuurwaarde

Bedieningspaneel met aanraakbediening

1. Start/annuleren-knop
2. Selectiekноп voor verwarmingselement
3. Temperatuur/tijd instellen-knop
4. Temperatuur/tijd verhogen-knop
5. Temperatuur/tijd verlagen-knop
6. Menuknop
7. Voorinstellingsknop



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.
- Voor het eerste gebruik wordt het aanbevolen om de oven ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur (230 °C) met de functie „All-heat” te gebruiken om de resterende verpakkingsresten en geur te verwijderen.

WERKING

1. Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak. Zorg dat er voldoende ventilatie rond het apparaat is.
2. 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.
3. Sluit de ovendeur.
4. Steek de stekker in het stopcontact. U hoort een geluidssignaal. Druk op de knoppen op het bedieningspaneel om uw gewenste functies te kiezen.
5. Druk op de knop „Select” om het/de gewenste verwarmingselement(en) in te stellen: "Up-heat" (bovenste verwarmingselement wordt verwarmd.), "Low-heat" (onderste verwarmingselement wordt verwarmd.) of "All-heat" (zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement worden tegelijkertijd verwarmd.). Druk op de knop „+”/„-” om uw gewenste kooktijd in te stellen. Druk eenmaal op de knop „Time/Temp” en vervolgens op de knop „+”/„-” om uw gewenste kooktemperatuur in te stellen. Druk lang om de waarde snel te wijzigen. Druk na het instellen op de knop „Start/Cancel” en het apparaat treedt in werking.
6. Of druk op de knop "Menu" om de kookfunctie "Def Ferm" (Ontdooien/Fermenteren), "Bread Cake" (Brood/Taart), "Cookie Tart" (Koekjes/Taart) of "Meat Potato" (Vlees/Aardappel) onmiddellijk te selecteren. De bijbehorende menu-indicator knippert; het verwarmingselement wordt standaard ingesteld, selecteren is niet nodig. Als u de tijd of temperatuur lichtjes wilt aanpassen, druk op de knop „+”/„-” om de aanpassing uit te voeren. Druk na het instellen op de knop „Start/Cancel” en het apparaat treedt in werking.
7. U hoort aan het einde van het kookproces een geluidssignaal. U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door opnieuw op de knop „Start/Cancel” te drukken.

Opmerking:

- De temperatuur en tijd kunnen tijdens de werking niet worden aangepast. Als u de temperatuur of de tijd wilt wijzigen, moet u eerst het apparaat uitschakelen en het daarna opnieuw starten.
- Dit apparaat is uitgerust met een vooraf geprogrammeerde functie. Zodra het apparaat op de voeding is aangesloten, druk eerst op de knop "Pre-set"; het digitaal scherm zal de standaard voorgeprogrammeerde tijd weergeven waarop het apparaat automatisch zal starten. Als u de tijd wilt aanpassen, druk op de knop „+”/„-” om de gewenste vooraf ingestelde tijd in te stellen. Ga verder met het instellen van uw gewenste kookfuncties in stap 5 of 6, zoals hierboven vermeld, en druk vervolgens op de knop „Start/Cancel”.
- Wanneer het apparaat in stand-by staat (alleen de knop Start/Cancel is opgelicht), druk eerst op een willekeurige knop om het bedieningspaneel te activeren en druk vervolgens op de knoppen om uw gewenste functies te kiezen.

WAARSCHUWING: Om het risico op letsel of brandwonden te vermijden, raak de hete oppervlakken niet aan wanneer het apparaat in werking is. Gebruik altijd ovenwanten.

Referentietabel met de standaard kookfuncties

Functie	Tijdbereik	Standaardtijd	Temp. bereik	Standaard temp.	Warmte bovenaan	Warmte onderaan
Pre-set	00:01-24:00	00:10	///	///	///	///
Up-heat	00:01-02:00	00:45	80°C-200°C	180°C	JA	///
Low-heat	00:01-02:00	01:00	80°C-200°C	160°C	///	JA
All heat	00:01-02:00	00:20	80°C-230°C	220°C	JA	JA
Def / Ferm	00:01-10:00	00:40	25°C-80°C	30°C	///	JA
Bread / Cake	00:01-02:00	00:20	140°C-170°C	160°C	JA	JA
Cookie / Tart	00:01-02:00	00:25	160°C-190°C	180°C	JA	JA
Meat / Potato	00:01-02:00	01:00	180°C-230°C	200°C	JA	JA

Opmerking:

Probeer de etenswaren gelijkmatig op de bakplaat / draadrek aan te brengen.

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. Het is belangrijk om het apparaat na elk gebruik schoon te maken om de opeenhoping van vet te voorkomen en ongewenste geurtjes te vermijden.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat afkoelen.
4. Maak de behuizing schoon met een vochtige en pluisvrije doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER.**
5. Reinig de deur en de binnenwanden met water en een droge doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
6. Reinig het draadrek, de handgreep voor bakplaat en de bakplaat in een warm sopje. Spoel en veeg droog. Deze zijn vaatwasserbestendig.
7. Gebruik geen schuursponsje van staalwol of een schuurmiddel op eender welk onderdeel van het apparaat. Schraap de wanden niet met een metalen keukengerei.
8. Laat alle onderdelen en oppervlakken grondig drogen alvorens de stekker in het stopcontact te steken en met het gebruik van start te gaan.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50-60Hz

Vermogen: 1400W

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

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

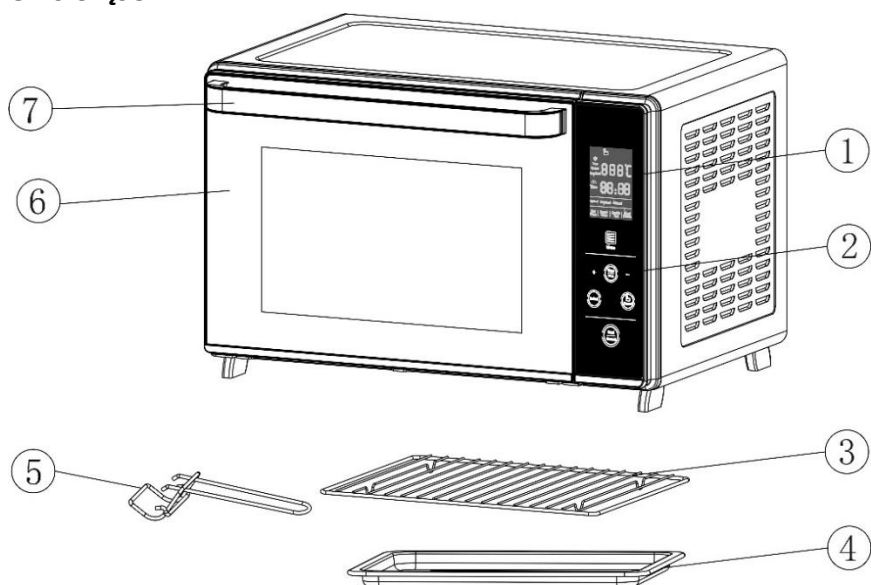
1. To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby z pewnym upośledzeniem fizycznym, czuciowym lub umysłowym, a także osoby niemające doświadczenia, jeśli udzielono im instrukcji w zakresie bezpiecznego używania urządzenia, obsługa urządzenia odbywa się pod nadzorem i osoby 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. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
9. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
10. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
11. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
12. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
13. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
14. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
15. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
16. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
17. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.
18. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
19. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
20. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.

21. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
22. Piekarnik musi być umieszczony naprzeciw ściany. Informacje odnoszące się do czyszczenia urządzenia znajdują się w poniższym paragrafie niniejszej instrukcji.



23. Uwaga, gorąca powierzchnia
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
24. Nie należy używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką lub przewodem zasilającym ani po jakimkolwiek uszkodzeniu urządzenia lub jego akcesoriów. Prosimy zwrócić się o pomoc do wykwalifikowanego technika.
25. Aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia produktu, urządzenie należy chronić przed deszczem, wilgocią, kapaniem i zachlapaniem. Na urządzeniu nie należy stawiać przedmiotów napełnionych płynami, np. wazonów.
26. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub pożaru wskutek przegrzania, należy pilnować, aby zasłony i inne materiały nie zasłaniały otworów wentylacyjnych.
27. Nad urządzeniem należy zostać co najmniej 20 cm wolnego miejsca, a po bokach co najmniej po 10 cm.
28. W czasie używania urządzenie nagrzewa się i jest gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz urządzenia.
29. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów.
30. Nie ustawiaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym albo obok niego, ani też w nagrzanym piekarniku.
31. Zachowaj ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania żywności z urządzenia.
32. Nie przykrywaj żadnej części piekarnika folią metalową. Może to spowodować przegrzanie urządzenia.
33. Nie czyść wnętrza urządzenia metalowymi druciakami, bo ich odpadające kawałki mogą dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
34. Do urządzenia nie wkładaj zbyt dużych przyborów kuchennych ani metalowych, ponieważ mogą one spowodować pożar lub zagrożenie elektryczne.
35. Nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia w pobliżu lub pod szafkami ściennymi lub wiszącymi przedmiotami, takimi jak zasłony lub materiały łatwopalne, nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
36. Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
37. Podczas korzystania z piekarnika nie polewaj szklanych drzwiczek wodą, może je to uszkodzić.
38. Ostrzeżenie: Podczas użytkowania piekarnik jest gorący! Nigdy nie dotykaj gorących powierzchni i szklanych drzwi.
39. Podczas użytkowania urządzenie powinno stać na równej, stabilnej i czystej powierzchni.
40. Nie wkładaj do piekarnika żadnego z następujących materiałów: kartonu, plastiku, papieru ani niczego podobnego. W nieużywanym piekarniku nie przechowuj żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta.

OPIS CZĘŚCI



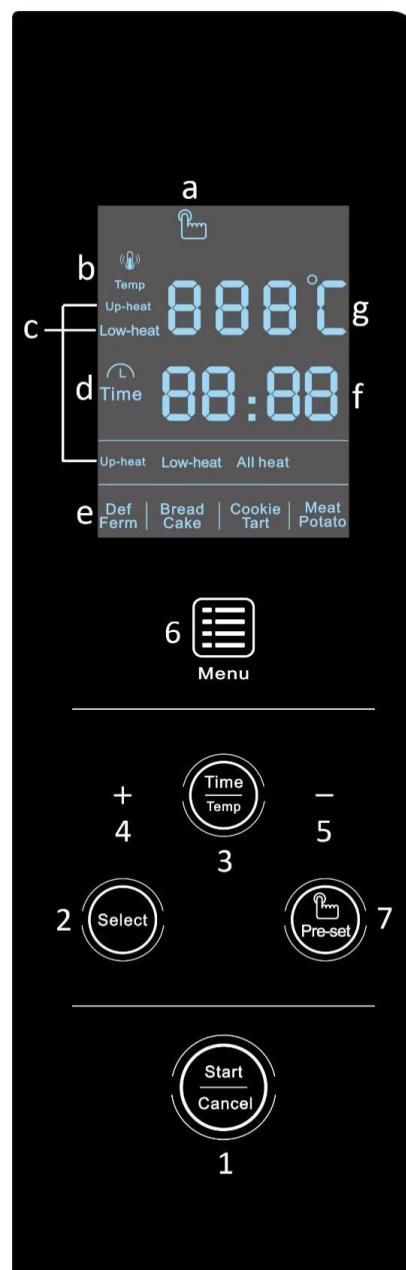
1. Wyświetlacz cyfrowy
2. Dotykowy panel sterowania
3. Ruszt druciany
4. Blacha do pieczenia
5. Uchwyt do blachy
6. Drzwiczki szklane
7. Uchwyt drzwiczek

Wyświetlacz cyfrowy

- a. Wskaźnik ustawień wstępnych
- b. Kontrolka temperatury
- c. Wskaźniki grzałek
- d. Wskaźnik minutnika
- e. Wskaźniki menu
- f. Wartość czasu
- g. Wartość temperatury

Dotykowy panel sterowania

1. Przycisk Start/Anuluj
2. Przycisk wyboru elementu grzejnego
3. Przyciski nastawiania temperatury/czasu
4. Przycisk zwiększania temperatury/czasu
5. Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
6. Przycisk menu
7. Przycisk nastawy



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.
- Przed pierwszym użyciem zaleca się uruchomienie piekarnika w najwyższej temperaturze (230°C) z funkcją „All-heat” na około 15 minut, aby wyeliminować pozostałości po opakowaniu i zapach.

UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Wokół urządzenia musi być wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić prawidłową wentylację.
2. 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.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
4. Podłącz urządzenie do prądu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wybrać żądaną funkcję, naciśnij przycisk na panelu sterowania lub w pilocie.
5. Naciśnij przycisk „Wybierz”, aby ustawić żądany element roboczy „Up-heat” (nagrzewa się górna grzałka), „Low-heat” (nagrzewa się dolna grzałka) lub „All-heat” (obie grzałki, górna i dolna, nagrzewają się jednocześnie). Naciśnij przycisk „+ / -”, aby ustawić żądany czas pieczenia. Naciśnij raz przycisk "Time/Temp", a następnie przycisk „+ / -”, aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia. Długie wciśnięcie przyspiesza nastawianie. Po ustawieniu naciśnij przycisk „Start/Anuluj” - urządzenie zacznie działać.
6. Alternatywnie naciśnij przycisk „Menu”, aby bezpośrednio wybrać funkcję „Def Ferm” (Rozmrażanie / Fermentacja), „Bread / Cake” (Chleb / Ciasto), „Cookie Tart” (Ciasteczka / Tarta) lub „Meat Potato” (Mięso / Ziemniaki). Odpowiedni wskaźnik menu zacznie migać. Element grzejny zostanie ustawiony domyślnie, nie trzeba wybierać. Jeśli chcesz nieznacznie skorygować czas lub temperaturę, wystarczy naciskać przycisk „+ / -” i w ten sposób dokonać regulacji. Po ustawieniu naciśnij przycisk „Start/Anuluj” - urządzenie zacznie działać.
7. Po zakończeniu pieczenia usłyszysz sygnał dźwiękowy. Urządzenie można również wyłączyć ręcznie, ponownie naciskając przycisk „Start/Anuluj”.

Uwaga:

- Temperatury i czasu nie można regulować podczas pracy piekarnika. Jeśli chcesz zmienić temperaturę lub czas, najpierw wyłącz urządzenie, a następnie uruchom je ponownie.
- Urządzenie jest wyposażone w funkcję wstępnego ustawiania. Po podłączeniu najpierw naciśnij przycisk „Pre-set”; wyświetlacz cyfrowy pokaże domyślny ustawiony czas, po którym urządzenie uruchomi się automatycznie. Jeśli chcesz ustawić czas, naciśnij przycisk „+ / -”, aby ustawić żądany wstępnie ustawiony czas. Kontynuuj ustawianie żądanych funkcji pieczenia w kroku 5 lub 6, jak wspomniano powyżej, a następnie naciśnij przycisk „Start/Anuluj”.
- Gdy urządzenie przejdzie w stan czuwania (świeci się tylko przycisk start/anuluj), najpierw naciśnij dowolny przycisk, aby aktywować panel sterowania, a następnie przyciski, aby wybrać żądane funkcje.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka obrażeń lub oparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni podczas użytkowania urządzenia. Zawsze używaj rękawic kuchennych.

Domyślna tabela odniesienia funkcji pieczenia

Funkcja	Zakres czasu	Domyślny czas	Temp. Zakres	Domyślna temp.	Grzałka górna	Grzałka dolna
Wstępne ustawienie	00:01-24:00	00:10	///	///	///	///
Grzałka górna	00:01-02:00	00:45	80°C-200°C	180°C	TAK	///
Grzałka dolna	00:01-02:00	01:00	80°C-200°C	160°C	///	TAK
Grzałka górna i dolna	00:01-02:00	00:20	80°C-230°C	220°C	TAK	TAK
Rozmrażanie / Fermentacja	00:01-10:00	00:40	25°C-80°C	30°C	///	TAK
Chleb / Ciasto	00:01-02:00	00:20	140°C-170°C	160°C	TAK	TAK
Ciasteczka / Tarta	00:01-02:00	00:25	160°C-190°C	180°C	TAK	TAK
Mięso / Ziemniaki	00:01-02:00	01:00	180°C-230°C	200°C	TAK	TAK

Uwaga:

Staraj się układać produkty spożywcze równomiernie na blasze.

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

1. Ważne jest, aby po każdym użyciu wyczyścić urządzenie, aby nie dopuścić do zbierania się w nim tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.
2. Odłączyć przewód zasilający od gniazdka.
3. Zostaw urządzenie do ostygnięcia.
4. Obudowę należy czyścić wilgotną, niestrzępiącą się ściereczką. **NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE.**
5. Drzwiczki oraz wewnętrzne ścianki umyć wodą i wytrzeć suchą ściereczką. Nie używać agresywnych środków czyszczących.
6. Ruszt druciany, uchwyt tacy i blachę do pieczenia umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wypłukać i wysuszyć. Następujące części można myć w zmywarce.
7. Nie używaj gąbek do szorowania, druciaków ani ściernych środków czyszczących do żadnych części urządzenia. Nie skrob ścianek metalowymi przyborami.
8. Przed podłączeniem urządzenia do kontaktu i użyciem wszystkie części i powierzchnie muszą dokładnie wyschnąć.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 1400W

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 wymienia 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